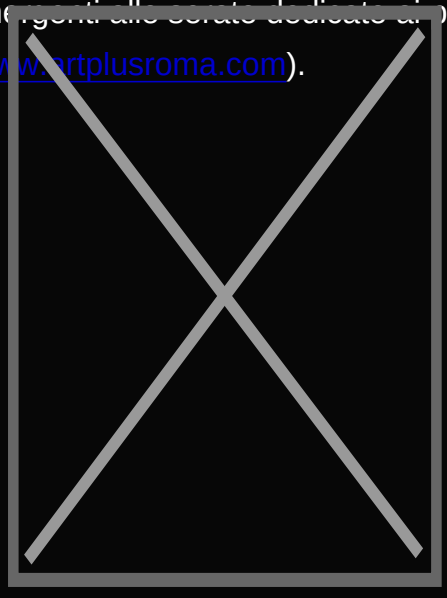
Thoma, quando lo street bar diventa temporary cocktail bar estivo

thoma-ecbbd0a0

Il **Thoma** è un esempio virtuoso. Avete mai pensato di aprire una **succursale del vostro street bar all'aperto** durante l'estate? Pensateci, può essere un'occasione di business.

Lo **street bar** è un formato piuttosto comune all'estero. Da Parigi a Londra, da Berlino a Budapest sono numerosi i bar che, durante la stagione estiva, aprono succursali all'aperto in zone di movida della città. In Italia il fenomeno è ancora agli albori, ma non mancano i casi di successo. Una su tutte: il **Thoma - Il giardino dell'arte di Roma**, che dopo la fortunata esperienza dell'estate 2017, durata 15 giorni, quest'anno replica con un **temporary cocktail bar** aperto fino al 15 luglio nella splendida cornice del Parco Nomentano, dove a farla da padrone sono la natura e l'arte in un susseguirsi di mostre di pittura che spazieranno dalle esposizioni di artisti emergenti alle serate dedicate ai pittori che hanno fatto la storia dell'arte (tutto il programma sul sito www.artplusroma.com).



[caption id="attachment_146169" align="alignleft" width="225"] Dario Gioco e il drink Carracci[/caption]

Quest'anno - grazie alla collaborazione con **Vinea Montesacro** e **Voia Roma** - il team di barman è stato selezionato tra i migliori della Capitale: **Dario Gioco, Manuel Monetti e Daniele Floridia** danno vita a **cocktail ispirati agli artisti e alle loro vite**, in una continua mescolanza: anche il bere diventa quindi un fattore creativo, artistico e culturale. In lista una selezione di drink creati originali e ispirati ad alcuni dei più famosi pittori della storia, con un accurata scelta di ingredienti naturali, biologici e preparati home made. Per chi vuole mangiare, infine, grazie alla collaborazione con **La Schiacciateria dei Maledetti Toscani** è possibile gustare prodotti di alto livello come mai prima in una manifestazione estiva.

"L'obiettivo è **garantire il medesimo elevato standard qualitativo del nostro cocktail bar a una platea di 500/1000 persone a sera**", spiega a *Mixer Planet* Dario Gioco, bar manager del Thoma. Come si fa? "Innanzi tutto è essenziale utilizzare le **tecniche di cucina per la conservazione degli home made**, come esottovuoto e le cotture a bassa temperatura". Il Thoma è un format estivo che potrebbe essere **replicato in altre città italiane**. "Per aprire un locale temporaneo estivo è necesario partecipare a un **bando pubblico** presentando un progetto. Ovviamente fattori determinanti sono la scelta della location, una corretta gestione dei costi e un'ottima comunicazione, oltre naturalmente alla qualità dell'offerta", aggiunge Gioco, che a settembre inaugurerà in zona Talenti-Nomentana il restaurant-cocktail bar **Voia**, dotato di un orto botanico per piatti e drink a metro zero.

LA DRINK LIST DEL THOMA 2018

FRIZZONI APERITIVO (18.00 – 21.30) 6€

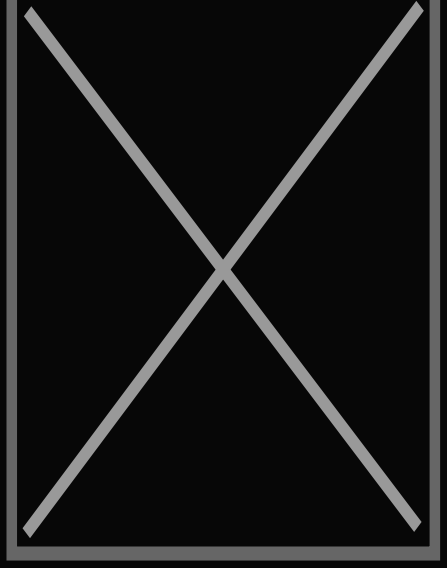
MONTE-SPRITZ
Amaro Montenegro – Chinotto – Prosecco

GARDEN-SPRITZ
Gin – Vermouth Bianco – Sciroppo Lavanda – Limone – Menta – Prosecco

IBISCO-SPRITZ
Vodka infusa ai fiori di ibisco – lime – sciroppo di lamponi – prosecco

SANSET SAN PELLEGRINO
Sanbitter rosso – Vermouth bianco – Menta – Soda

[caption id="attachment_146165" align="alignright" width="225"]



Manuel Monetti e il drink Frida Kalho[/caption]

FRESCONI 7€ (all night long)

GIOTTO (un negroni frizzante amabile da tutti)
Gin – Bitter – Vermouth Rosso – Liquore al Lampone – CO2

POLLOCK (un mint julep profumato)
Bourbon whiskey – Menta – Zucchero – Infuso ginseng,ribes,vanilla

HOGARTH (un collins pieno di agrumi)
Gin – Liquore Bergamotto – Limone – Sciroppo Zenzero – Aranciata Amara S.Pellegrino

KANDINSKIJ (un collins fruttato e frizzantino)
Vodka infusa all'albicocca – Sciroppo thè frutti rossi – Limone – Cedrata Tassoni

BOTERO (un daiquiri veramente molto caraibico)
Rum Mix – Lime – Zucchero di banana e cocco – menta

VAN GOGH (una caipirinha europea)
Gin – Liquore alla mora – Zucchero di Campari e Karkadè – Lime – Soda

CARRACCI (un sour fresco e dissetante)
Amaro Montenegro – Liquore alla Ciliegia – Sciroppo di Dattero – Limone

FRIDA KALHO (un tommy's margarita rosso)
Tequila – Bitter – Agave ai frutti Rossi – Lime – Cetriolo

GAUGUIN (il Mojito del Thoma)
Rum infuso al mango – Menta – Orzata – Passion Fruit – Soda

HAI DETTO MOSCOW MULE?

MONTE MULE
Amaro Montenegro – Lime – Angostura – Ginger Beer/Cedrata Tassoni

TENNESSE MULE
Jack Daniel's – lime – Orange Bitter – Ginger Beer

IRISH MULE
Bushmills Original – lime – Angostura – Ginger Beer - Cetriolo

MATUSALEM MULE
Rum Mix – Menta – Lime – Ginger Beer