Cocktail bar, svolta hotel 5 stelle: Quagliarini rilancia il Park Hyatt

quagliarini-3c409155

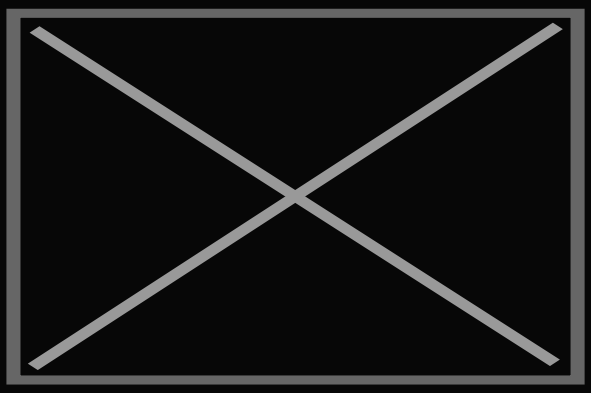
Professione **bartender d'hotel**: dal Park Hyatt di Milano prende il via l'era dei drink street style, sotto la guida di Oscar Quagliarini.

[caption id="attachment_146447" align="alignleft" width="300"]

Il Carro[/caption]

Nuove tendenze nella mixability: anche i paludati cocktail bar degli **hotel 5 stelle** (finalmente) si rinnovano, proponendo un'immagine e un'offerta meno legate alla tradizione e più votate all'innovazione, se non addirittura alla provocazione. Precursore in questo senso è stato il **Mandarin Bar & Bistrot** del **Mandarin Oriental Hotel di Milano**, in linea con gli stilemi che caratterizzano l'immagine dei Mandarin Hotel in tutto il mondo. Ora arriva la svolta del **Park Hyatt**, sempre a Milano, in via Silvio Pellico 3, di cui il noto bartender **Oscar Quagliarini** ha curato la nuova cocktail list, dedicata ai **tarocchi**, rinnovato le **divise del personale in stile streetwear** e incrementato di due linee la bottiglieria.

[caption id="attachment_146448" align="alignright" width="300"]



L'Arcano Senza Nome[/caption]

Il **MIO bar & bistrò**, inaugurato nel 2014 su progetto dell'architetto **Flaviano Capriotti**, diventa infatti **MIO Lab**, dove la cocktail list è rappresentata da un ideale mazzo di carte che ogni ospite deve interrogare. La prima tirata seleziona 12 arcani maggiori, interpretati nei disegni del fumettista **Sergio Gerasi**, mescolando all'iconografia tradizionale indizi che rimandano alla storia e agli ingredienti del cocktail. Ecco così che **Il Matto** rivela Gin Helsinky, liquore alla rosa Palent, lime, champagne; **La Papessa** Ketel one vodka, succo di melograno, lime, triple sec Giffard, velluto di limone allo zenzero Giffard; **La Temperanza** ci guida con Gina Tanqueray, essenza di pomodoro merenda Pachineat, acqua di cipolla di Giarratana Pachineat, aceto di mele, polvere di capperi; **L'Eremita** custodisce Gin Tanqueray e noci, tabacco capofila, vecchio Samperi, mio Sherry, gocce di salsa ponzu, miele…

E se Quagliarini non ha comunque trascurato i **classici**, sempre disponibili, la ricerca si è estesa anche al backstage, con la **produzione di basi e materie prime** in grado di fare la differenza: un esempio la creazione esclusiva del **Q Bitter Park Hyatt Edition**, un bitter meno amaricante a basso contenuto di genziana per sottolineare le note agrumate di arance amare, cedro e mandarino.

Tutto questo in un'**atmosfera informale**, che con la bella stagione si estende all'aperto nel dehors verde affacciato sulla Galleria Vittorio Emanuele II.