Remedy, nasce a Milano il bar ‘zero cocktail’

20240926131412remedy-6da5cb03

Nell’era in cui i bar fanno a gara tra loro sbandierando cocktail quanto più raffinati e sofisticati, **c’è chi va controcorrente e**, senza vie di mezzo, **punta tutto sul consumo liscio**. Porte sbarrate quindi a shaker o bar spoon. Benvenuti da **Remedy, il bar dove la parola cocktail è bandita.**

Un locale aperto da qualche giorno a Milano, nel quartiere di **Porta Venezia** (angolo tra Viale Majno e Via Morelli), il progetto è **nato da un’idea di** tre amici imprenditori, tutti accomunati da esperienza lavorativa nel mondo dell’ospitalità pugliese: **Michele Bernardi**, già proprietario di Berardi Wine & Spirits, enoteca a Grottaglie (Ta), **Alessandro Michelon**, a capo della Masseria Borgo dei Trulli nella zona della Manduria, e **Amedeo Pagano** la cui passione per cantine vinicole e liquoristiche l’ha ereditata da suo padre titolare della Masseria Bagnara Lizzano (Ta), per la quale si è occupato di creare una carta vini e un’area cocktail.

Insieme, i tre soci hanno sostenuto **investimenti economici e messo a frutto la loro rispettiva conoscenza** del settore enologico. Conoscenza maturata negli anni con viaggi in giro per il mondo, visitando cantine e distillerie **alla ricerca di etichette preziose e anche rare**. Un percorso itinerante che ha permesso loro di partecipare a degustazioni lisce di prodotti, quello che appunto propongono oggi ai clienti di Remedy, i quali varcato la soglia del locale hanno a disposizione una vasta scelta: la drink list **sul fronte vino conta più di 6 mila etichette** e **oltre 18 mila bottiglie** (tutto custodite nel caveau), cosi come risulta abbastanza articolata la proposta di distillati e liquori raggruppati in circa 2 mila diverse referenze.
Il food è comprimario, non deve sovrastare il sapore di vini e spirits, ma rivestire un ruolo di piacevole pairing che si esprime, per esempio, con alcuni classici **taglieri a base di salumi e formaggi pre-affinati, piattini con pesce crudo e ostriche**. Non manca una cigar room per amanti del genere.

Insomma, **un bar atipico**, come dichiarano i suoi artefici. Un progetto nato da quanto osservato all'estero. *«Il format di Remedy prende forma da spunti raccolti oltreconfine* – conferma uno dei proprietari, vale a dire **Amedeo Pagano** intervistato dal nostro sito –: *come i bar à vin francesi, famosi per la loro selezione di vini e abbinamenti alla charcuterie, o dai whisky bar di Londra ricchi di collezioni prestigiose da degustare rigorosamente lisce».*

Il **concetto di purezza** se appare scontato quando si ordina un calice di vino, risulta meno evidente per gli spirits, perché non tutti si prestano a essere degustati al di fuori di un contesto miscelato. *«La nostra selezione di gin e vodka è piuttosto contenuta, così come quella di* ***mezcal e tequila****, che sono tutti distillati più spesso usati nella mixology* – chiarisce il titolare di Remedy –. *Al contrario,* ***la nostra offerta si focalizza su distillati come whisky, rum, cognac, armagnac, calvados e grappe****. Tutte categorie perfettamente idonee a un consumo in purezza. Non vogliamo convincere nessuno:* ***offriamo semplicemente un'esperienza diversa all'avventore*** *del nostro locale, concentrata su distillati nati per essere apprezzati lisci».*

A livello di prezzo, Remedy prevede assaggi in bicchierini da 4 cl **da 10-12 euro**, ogni categoria merceologica ha poi una propria progressione di prezzi.