Il Dry compie 11 anni. Sirabella: «Per il futuro ci piacerebbe guardare oltre confine»

20241010095748dry-9ff9733c

Dry, undici anni e non sentirli. Era la sensazione palpabile alla festa che celebrava il **compleanno di Dry**, cocktail bar milanese **tra i primi a proporre** l'accoppiata – allora quasi rivoluzionaria – tra **pizza napoletana e cocktail d'autore.**

Anche quest'anno la ricorrenza dell'apertura, avvenuta nel 2013, è stata l'occasione per dare il là a una settimana di festeggiamenti con il **Back to Dry**, con bartender arrivati da vari angoli del mondo: da **Alina Lucia** del Flying Dutchmen Cocktails (Amsterdam) ad **Alexandra Purcaru** di Selva (Oaxaca), da **Nikos Bakoulis** di Line (Atene) a **Giacomo Gaggero e Vito Nicotra** di Truffle Pig (Berlino). E poi, **Carlos Santiago** di The Royal Cocktail Club (Porto) e **Heitor Albanese** (Widder by the Living Circle, Zurigo), **Riccardo Cunteri** (Lucky Schmucks - Barcelona) e **Georgios Komninakis** (Two Schmucks - Barcellona), per concludere con **Francesco Delfino** di Henson's (Londra).

La settimana di festeggiamenti è iniziata con un party with friends, che ha riunito amici e colleghi dei più noti bar milanesi e della scena più innovativa della ristorazione cittadina. Tra questi **Modus, Ciacco, Rost**, i giovani di **Lafa**, e tanti altri. Un bello spaccato di quello che sta succedendo in città.

Abbiamo chiesto a **Lorenzo Sirabella**, pizzaiolo egregio e anima del locale insieme al bar manager **Edris Al Malat**, conto di tutto ciò.

Undici anni di Dry: com'è andata?

*Con il mese di settembre abbiamo celebrato **un anno ricco di incontri e contaminazioni**, di nuovi rapporti e nuovi amici di Dry che sono venuti a trovarci, al bancone e non solo. Avere avuto per una settimana bartender da importanti realtà internazionali ha confermato la direzione che Dry sta prendendo in maniera sempre più decisa, **guardando oltre le semplici definizioni di cocktail bar o pizzeria** ma diventando sempre di più **uno spazio aperto**, che rinnova la propria identità senza*

tradirla, continuando a essere un luogo, appunto, di socialità.

Ero alla festa e sono rimasta colpita dall'energia, ma anche dalla sinergia che avete attivato sia con altri cocktail bar milanesi sia con realtà della ristorazione. Eppure si lamenta spesso come sia difficile a Milano "fare squadra"…

Sono molto felice di questa nuova energia che si respira nel nostro mondo, ***fare squadra è più importante della singola personalità*** *e in un ambiente come il nostro non è affatto scontato e noi stiamo lanciando il nostro messaggio mettendoci a disposizione. Molti della mia generazione sono interessati e aperti a queste collaborazioni, dimostrando che anche insieme le varie personalità possono emergere quando si parte da una base di stima e fiducia reciproca. Chiedere a così tanti professionisti di sottoporsi a uno sforzo extra portando la propria squadra non è mai scontato e* ***ringrazio tutti per questa generosità e voglia di mettersi in gioco****. Essere insieme è già un'idea di futuro, e credo che continueremo a divertirci insieme.*

Come è cambiata la scena milanese in undici anni, e come è cambiato Dry?

DryMilano non cambia, si evolve. Ed è nel suo DNA essere così aperto ad accogliere e restituire seguendo le proprie regole, senza tradirsi. ***La scena milanese cambia, adesso è più internazionale*** *, c'è più offerta per tutti, è difficile trovare la propria dimensione. Ma creare un'atmosfera sempre aperta, ma con una forte identità riesce a nutrire interesse e a fidelizzare i nostri clienti, che qui sanno sempre di poter bere e mangiar bene.*

Quali i progetti per l'immediato futuro e magari anche per i prossimi (undici) anni?

Ci piacerebbe guardare sempre più oltre confine senza snaturarci.