

Eletrauto Cadore, ecco cosa prevede il restyling del layout e dei drink

20241025092621eletrauto-b5ac4695

Il banco vince. La puntata sul quale ha deciso di investire il team dell'**Eletrauto Cadore**, storico american bar milanese, verte infatti su una **nuova struttura e layout** portata da alcune settimane a compimento e dove, appunto, lo spazio dedicato alla progettazione e realizzazione dei drink è diventato il punto cardinale del locale. Il progetto di **restyling ha comportato un investimento di oltre 200 mila euro** e i lavori, iniziati il 26 luglio, si sono poi conclusi il 10 settembre, quando **il bar ha riaperto i battenti con il suo nuovo look**. A parlarne a *Mixer* è **Simone Rancati**, bartender classe 1991, e da sei mesi uno dei tre soci del bar sorto 18 anni fa in zona Porta Romana.

«Abbiamo raso al suolo la parte interna della location – ha spiegato il bartender, professionalmente nato all'Eletrauto quando era poco più che maggiorenne e dove è tornato circa sei mesi fa dopo alcune esperienze professionali presso cocktail bar milanesi, tra cui il Drinc Different di proprietà del mixologist Luca Marcellin –. Ripartendo dunque da zero, abbiamo ridotto lo spazio in sala per dare più respiro al bancone che ora è in grado di accogliere circa una decina di avventori, ovvero il doppio rispetto a prima».

Un **cambiamento importante** per un locale che, negli anni, ha saputo conquistare una fetta di clienti aficionados, diventando un ritrovo di quartiere molto gettonato per gli abitanti della zona (ma non solo). *«Lo scopo di ridisegnare la parte interna nasce sicuramente dalla volontà di modernizzare il locale, ma anche di assecondare quella richiesta da parte di avventori di vivere il bar non solo nel suo dehor – aggiunge Rancati –. Con questa operazione favoriamo maggiore interazione tra noi e la clientela, cosa che non sempre all'esterno del locale si riesce a costruire. Cerchiamo dunque un maggiore coinvolgimento da parte di chi ordina il drink, lo rendiamo partecipe della preparazione raccontandogli quali ingredienti usiamo e come li misceliamo. Inoltre, è stato ampliata anche la parete che accoglie la bottigliera, proprio per dare maggiore visibilità a spirits e liquori che utilizziamo. La presenza delle luci al neon, dal canto suo, non è invece stata modificata, anzi ne*

abbiamo aggiunte di nuove, perché questo genere di illuminazione riteniamo sia, da sempre, uno degli elementi caratterizzanti dell'Elettrauto ed è molto apprezzata dalla nostra clientela più affezionata».

Procedendo di pari passi con la rivisitazione del layout, **il bar ha creato una nuova drink list**, servizio che in precedenza mancava all'appello. *«In precedenza la nostra offerta miscelata consisteva quasi esclusivamente sulla preparazione di grandi classici – prosegue il titolare dell'american bar –. Ora, invece, abbiamo deciso di **valorizzare le nostre ricette personali** e creato una **drink list composta da 16 signature**, delle quali quattro sono dei twist on classic, tutti creati dal sottoscritto e dai miei due colleghi, ovvero Edoardo Zanatta (ex Moebius di Milano), mentre da Roma ci ha poi raggiunto Valerio Benato».* La lista **non è proposta in pairing**, *«personalmente non sono un grande fan dell'abbinamento tra cocktail e cibo»*, ha dichiarato Rancati che però si cimenta con passione con tecniche di cucina liquida, come dimostra la creazione di alcuni drink che includono food.

Tra questi si segnala **Cheesecake** preparato con gin, caramello salato, un cordiale al mango e della spuma di Grana Padano, o **Zio Peperone**, a sua volta ottenuto dal mix di cachaça blu, lime e sempre un cordiale, questa volta di peperone giallo. In arrivo novità, anche se ci sarà un po' da attendere: **«A partire dalla prossima primavera – svela sempre Rancati –, inseriremo in lista per la prima volta tre diversi mocktail, così come daremo più importanza [al mondo agave](#) che sta sempre prendendo più piede, soprattutto in mixology».**