

# Hollywood di Bardolino sceglie i liquori super premium

hollywood-listinoprezzi-15x30-cmyk-300dpi-1-601b9b02

[Hollywood\\_ListinoPrezzi\\_15x30\\_CMYK\\_300dpi-9](#) "Stiamo già lavorando all'ennesimo restyling, il nuovo bar Frozen del ristorante interno Sinatra, che ricorda il ghiaccio e ubicato in giardino, accende la notte". Le parole di Giampaolo Marconi, direttore artistico dell'[Hollywood di Bardolino](#), si accordano all'annuncio di qualche mese fa: "Per i trent'anni sicuramente faremo una bella serie di feste". E Marconi è stato di parola. Il locale lacustre chiama a raccolta in quella notte tutti gli storici collaboratori. Poi, durante l'estate, numerose serate saranno dedicate alle tre celebri decadi di un locale davvero popolare nel nostro Paese.

All'Hollywood di Bardolino la formula dinning & dancing funziona molto bene. "E da più di un paio d'anni si sono avvicinate a questa formula anche molte aziende (per cene e convention). Tra queste Valtur, Franklin & Marshall, Herbalife e altre ancora". Marconi è un imprenditore che lavora per far divertire la gente e che definisce spesso il suo Hollywood "una farmacia del tempo libero": infatti per ogni necessità abbiamo la cura". Moltissimi i vip del mondo della televisione, dello sport e del cinema che ogni estate trascorrono qui notti nel pieno del relax. È anche la prima discoteca in Italia a creare una propria web radio: 24 ore al giorno di programmazione "Top 40 Luxury Dance"  
[Hollywood\\_ListinoPrezzi\\_15x30\\_CMYK\\_300dpi-19](#)

Ma torniamo al nuovo bar esterno del ristorante Sinatra. Qui Marconi parla come un vero innamorato di questo settore. "L'idea di questo bar è nata per dare ancora più qualità nel bere alla nostra clientela. Frozen è solo un soprannome e in realtà si chiama Sinatra Luxury Cocktail Bar. Questo spazio diventerà un super privè, prossimamente, ma solo dal prossimo anno: per ora dobbiamo farlo conoscere alla clientela".

Marco Pagani è il capo Barman e Michele Boccadoro invece il barman che lo supporta. "Da sempre crediamo che la qualità dei prodotti e la qualità nel servizio siano formula fondamentale per un locale di successo. Il Sinatra così continuerà per tutta l'estate a lavorare anche in questo nuovo spazio, che

sarà un vero e proprio palcoscenico per presentazioni di nuovi liquori super premium. Siamo legati a Gancia, storica azienda italiana, da sempre "lo stile italiano nel bere".

Al Sinatra si servono cocktail e long drink realizzati solo con liquori super premium e decorati con essenze colte direttamente dall'adiacente spazio verde. "Si tratta del nostro orto, posizionato alle spalle dei barman. C'è anche una vasta scelta di frutta fresca. Le peculiarità del nuovo bar? La luminosità grazie ai led incorporati (possiamo cambiare il colore di sera in sera, avendo a disposizione 16 milioni di colori), i liquori super premium e l'orto vivo con piante aromatiche, dal rosmarino alla menta, per passare alla lavanda, alla stelvia, a origano, basilico, mentuccia emaggiorana".