

# Mixology predittiva

Un mazzo di tarocchi per scegliere il cocktail da ordinare a un guru della miscelazione: al Mio Lab del Park Hyatt di Milano la drink list sposa l'arte della divinazione. Buona sorte.

È cosa nota che il mestiere del bartender condivide alcune competenze con quello dello psicologo: dalla sua parte del bancone, osserva la variegata umanità che si siede agli sgabelli, cercando conforto emotivo (e alcolico). Che però fosse anche capace di predire il futuro, è una novità. A farlo è Oscar Quagliarini, fuoriclasse del bartending internazionale e autore della drink list del Mio Lab, bar del Park Hyatt di Milano. Un elenco che si lascia guidare dai Tarocchi, traslandosi in un mazzo di carte con disegni di Sergio Gerasi che rappresentano i 12 arcani maggiori. Così la Papessa mescola Ketel One vodka, succo di melograno, lime, triple sec Giffard e velluto di limone allo zenzero, mentre l'Eremita miscela Tanqueray, noci, tabacco, vecchio Samperi, Sherry, qualche goccia di salsa ponzu e miele. Una mixology predittiva, che consente anche al cliente di scegliere il suo cocktail da una library di fragranze che ne riproducono le caratteristiche. Senza lasciare nulla (o quasi) al caso. GIULIANA MATARESE



## Innesti naturali

Rivoluzione dietro al bancone, germoglia a Milano una nuova idea di mixology.

Chiamarlo cocktail bar è riduttivo. Il Talea di Filippo Sisti (segnare subito in mappa: via Argelati 35, Milano) è un innesto tra sperimentazione e creatività. Un vivaio in cui germogliano drink preparati attraverso macerazioni, fermentazioni e infusioni utilizzando strumenti e tecniche della cucina. La drink list è un libro di magia che ti accompagna nell'indecisione di bere una Pioggia Inaspettata, con rugiada di frutta verde e vodka, e un El Choncho, acqua di pesca, tapache di ananas, liquore alle foglie di carota, chutney di frutta e gin. E dietro al bancone, ecco Vivarium, una private room in cui si celebra la mixology, un'ora e cinque drink che coinvolgono i cinque sensi. ANNALISA TESTA



## Bevute di coppia

Botaniche liguri e bottiglie numerate. Ecco due gin da medaglia d'argento.

In comune hanno cinque botaniche "classiche" del gin (ginepro, liquirizia, limone, salvia e rosa), ma uno è secco e più strong, con sentori di yuzu e tè Lapsang Souchong, l'altro è più delicato, aromatico e floreale grazie all'uso di camomilla e ciliegia. Sono M&T, nuova coppia di gin dietro ai banconi delle cocktailerie top, che hanno portato a casa dalla San Francisco World Spirits Competition 2018 due medaglie d'argento nella Tasting e nella Design Competition per il miglior pack. Il massimo della goduria è sorseggiarli in un tumbler colmo di ghiaccio e acqua tonica, ma nessuno vieta di miscelarlo in un Vesper Martini che mescola i due gin a Lillet Blanc. A.T.