

COCCOLE AL TRAMONTO NELLA CAPITALE

Aperitivi romani... *“e a mezzanotte me ne tornerò, simile a Cenerentola, là da dove sono evasa”*.

Come non ricordare la **principessa Ann**, interpretata da **Audrey Hepburn**, nel celebre, romantico film del 1953 **“Vacanze romane”** di **William Wyler**? Ma mentre Ann/Audrey, dopo aver percorso le strade della capitale in Vespa accanto al bel **giornalista Joe/Gregory Peck** deve tornare ai suoi doveri istituzionali, noi tutti, liberi da rigide etichette, possiamo godere dell'estate romana, senza limiti orari, e apprezzarne alcuni degli aspetti che più la caratterizzano.



Court Lounge con vista sul Colosseo-Roma-Aperitivi romani

Colosseo: simbolo di Roma per eccellenza

E' vero che il rito dell'aperitivo richiama subito l'immagine del milanese, però l'**Urbe**, sotto questo profilo, ha davvero un suo perchè. E lo si comprende immediatamente se si pensa al suo simbolo per eccellenza: il **Colosseo**. Se poi si aggiungono i suoi palazzi d'epoca e i meravigliosi giardini... Insomma, allora il gioco è fatto, e non si può resistere alla tentazione, proprio no.

E' stato inaugurato poco più di un anno fa e ora torna a riaprire le sue porte, nel rispetto delle misure di sicurezza richieste. Stiamo parlando di **The Court**, il **cocktail bar di Palazzo Manfredi** (manfredihotel.com). Invita a degustare originali creazioni mentre si rimane incantati dallo spettacolo del Colosseo. Soprattutto al tramonto rapisce più del solito. Il boutique hotel sorge proprio dove, all'epoca

della Roma imperiale, si trovavano quattro caserme, alloggio e palestra dei gladiatori che si esibivano al Colosseo.

La dimora nobiliare nasce invece nel XVII secolo come **Casino della Famiglia Evangelisti**, e viene completamente ristrutturato nel XVIII secolo, trasformandosi nel **Casino di Caccia** della nobile famiglia **Guidi**, tanto che già nel 1748 questa zona era nota come "**Giardino Guidi**".



The Court Lounge-Aperitivo all'ombra del Colosseo-Roma- Foto di Alberto Blasetti

Coccole per il palato al The Court

The Court coccola i suoi ospiti con diverse novità, tutti i giorni, dal tramonto sino alle 2 del mattino, a partire dalla ricca e originale cocktail list, a base di drink preparati dietro il bancone in marmo di ben 7 metri e mezzo dal **bartender Matteo Zed**, autore del recente volume *Il grande libro dell'amaro italiano* (Giunti) e creatore del primo sito web dedicato agli amari e ai bitter (www.amarobsession.com).

Zed è un maestro di tecniche all'avanguardia, tra ri-distillazione, chiarificazione, fermentazione e fat-washing (un particolare processo che permette di combinare un grasso con qualsiasi tipo di alcool). Ed ecco allora l'**Expression Martini**, totalmente trasparente e guarnito con una foglia d'argento e un chicco di caffè, il **Methamorphosis Negroni**, un ri-distillato, l'**Amaretto Colada**, ossia l'Amaretto di Saschiria accompagnato da un cordiale all'ananas, rum invecchiato e soda all'acqua di cocco.

E casomai non foste soddisfatti, potete provare gli **Evergreen**, i **Forgotten** e **Unforgettable Classic**, che portano sempre l'inconfondibile firma di Zed. Come perdersi un **Purple Sea**, un

Golden Mai Tai o un Rising Sun, omaggio al Giappone? E se avete ancora la gola secca ma non volete esagerare, sappiate che ci sono anche i cocktail analcolici, ispirati ai temi del viaggio.



Vilòn-Nel salotto è il momento di un Cocktail Knickerboker-
Bartender Magdalena Rodriguez

“Pura vida” nel salotto di un piccolo hotel di charme: ecco gli aperitivi romani

Atmosfere tropicali, colori, profumi, aromi... E' tempo di **“Pura vida!” nel salotto del Vilòn**, piccolo, elegante hotel di charme in pieno centro, che ha da poco riaperto e che ogni giovedì, dalle 18, propone una serata speciale e a tema. Gli aperitivi si servono in un tranquillo patio giardino con felci e filodendri, che all'imbrunire si illumina di torce e candele, e che è parte della struttura, vale a dire un'ala di **Palazzo Borghese**, la cui storia affonda le sue radici nel XVI secolo.

Dietro al bar di rovere e ottone il sorriso e la bravura di **Magdalena Rodriguez**, bartender del Costarica, che dosa, shakera, pesta, versa, e che ogni settimana, per tutta l'estate, darà spazio al suo estro: **giovedì 25 giugno** il tema è stato **World of Sours**, con **Penicilin, Pisco Sour, Cosmopolitan e Clover Club**, **Cuatro grandes** farà da filo conduttore il 2 luglio, mentre il 9 vedrà protagonista **La bella stagione**, con classici quali Americano, Negroni sbagliato, Bellini.



Al Viloñ- Mocktal all'anguria-Roma-Aperitivi
romani

Per ogni cocktail, abbinamento finger food

E a luglio, **"Mordi e Assaggia"**. Per ogni cocktail prescelto lo **chef Gabriele Muro** prepara sfiziosi finger food in perfetto abbinamento, preceduti da piccoli snack che arrivano appena ci si siede. Da provare anche le acque aromatizzate di Magdalena, e da notare la finezza delle decorazioni che fanno un grande uso di spezie, erbe aromatiche, boccioli di rosa, fiori di malva e di lavanda.

Questo è il posto giusto anche gli appassionati di rhum (più di 40 tipi), e di gin, presente in ampia varietà, compresa una selezione di piccole case artigianali. E il sottofondo musicale? A tema, ovviamente: **Vilòñ Charming Sound**, con note che spaziano dal jazz alla bossa nova. Prenotazione allo 06878187.



Hotel Viloñ- Cocktail Knickerboker

Sorseggiare un drink con la scenografie dell'Hotel de Russie

Un giardino magnifico, che fu ideato negli anni '20 del XIX secolo dall'**architetto romano Giuseppe Valadier**. E' il tesoro custodito dall'**Hotel de Russie** (roccofortehotels.com), proprio nel cuore della capitale. Lo storico albergo ha appena riaperto e ha restituito alla città e ai suoi visitatori, dopo un complesso e attento restauro, questo monumento definito

“opera d’arte, bene culturale, risorsa architettonica e ambientale” dalla **Carta dei Giardini Storici del 1981**.

Terrazze, balaustre, grotte, vasche, fontane, ninfei, statue e, naturalmente, un ricco patrimonio botanico che crea un’armoniosa scenografia. L’ecllettismo di stili voluto da Valadier è ora ulteriormente valorizzato e consente di cogliere ancor meglio la somiglianza con lo schema architettonico che venne poi progettato per l’accesso monumentale al **Colle del Pincio**, che si apre su **Piazza del Popolo**.



RFH Hotel de Russie- Roma

Una vasta scelta di cocktail per gli aperitivi romani

Non c’è che dire, sorseggiare un drink in una scenografia di 2800 metri quadrati di giardini terrazzati, ricchi di palme, alberi di tassi e rose bianche rampicanti, non è cosa da poco. E farlo allo **Stravinskij Bar** è certamente un’ottima occasione per immergersi nei Giardini e scoprirne i segreti. Da quale cocktail partire?

Sicuramente dallo **Spritz Stravinskij**, a base di Prosecco e di una ricetta segreta della casa che prevede frutti di bosco, fiori di zafferano e olii essenziali, per poi proseguire con un vero fiore all’occhiello, la speciale lista di Martini che va dal Professore, all’Architetto, al Dottore, al Giornalista, per menzionarne alcuni, ispirata a vizi e virtù degli ospiti più affezionati.



Hotel de Russie – Stravinskij Bar – Stravinskij Spritz

“Agitato, non mescolato” per gli aperitivi romani

Il leggendario cocktail a base di gin e vermut dry assume qui una veste particolare. Dal famoso **“agitato, non mescolato” di James Bond**, i clienti habitu  del bar possono richiedere il loro “solito” semplicemente ordinandolo per nome, pregustando il sapore del loro drink preferito...

testo di Paola Babich

INFORMAZIONI:

<http://turismoroma.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/vacanze-roma-palazzo-principesco/>