Le novità dell'estate 2020 di BOB

bob1-8d2ab020

Sono otto i nuovi signature cocktail che aprono un nuovo capitolo nella crescita di un locale aperto meno di due anni fa e già diventato un punto di riferimento per gli amanti della mixology di Milano. L’ideatore del menu ed head barman di BOB, Cesar Araujo, non ha voluto creare solo una lista di nuovi drink, ma ha scelto di proporre un nuovo percorso concettuale, frutto di una ricerca stilistica, logistica e tecnica. I contesti attorno al quale si sviluppa il nuovo concept sono la street art e la fotografIa di strada.

La fotografia è un istantanea di un’idea: nella street photography le idee emergono da ogni angolo, marciapiede, segnale stradale, volto, sospiro. La stessa cosa avviene all’interno del bar, dove il drink diventa l’istantanea del momento, che sia un drink frutto di ispirazione e creatività del barman o rappresenti la volontà ed il gusto del cliente al bancone. Cesar Araujo unisce due arti apparentemente distanti, ma complementari: quella visuale e quella della mixology ed unendole, le ha proiettate in una realtà aumentata, un progetto innovativo sviluppato grazie alla collaborazione con lo studio di motion design Alkaloids. Avvicinando lo schermo dello smartphone alla pagina del menu, la fotografia si anima e prende vita, regalando una vera e propria esperienza in un’altra realtà.

Un menu graficamente interattivo, composto da otto nuove proposte cocktail, che risulta intenso e accattivante dal punto di vista grafico: svela pagina dopo pagina l’ispirazione al mondo della street art che Cesar Araujo trasferisce anche nella tecnica di realizzazione della maggior parte di questi nuovi cocktail. Ogni pagina descrive attraverso un’immagine fotografica il drink. La scelta tecnica adottata per la maggior parte dei nuovi cocktail prevede che vengano preparati precedentemente in pre-bach, permette di essere più veloci dietro al bancone ed avere quindi una ricaduta positiva sul sentiment della clientela. Molta parte della preparazione avviene quindi prima dell’apertura delle porte del locale: in questa drink list. Cesar Araujo dà anche spazio all’utilizzo della tecnica del Milk washing, per offrire anche una migliore qualità del prodotto al bicchiere ed una diversa resa estetica, più “in trasparenza”, rispetto alle presentazioni classiche. I nomi scelti per tutti i drink (SUSPIRO, MALAMENTE, YES BABY OFF LINE…) sono come le immagini che li rappresentano: forti, immediati e iconici; tutto il

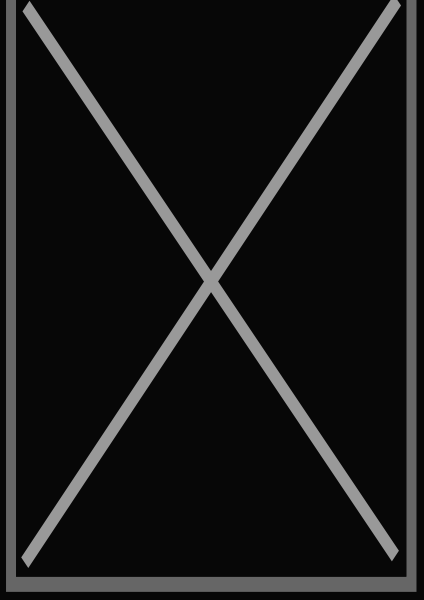
concept “artistico” riporta immediatamente alle atmosfere noir “alla Blade Runner”, molto street, futuriste e visionarie, ma la resa concreta rimane quella di una sofisticata eleganza sia alla vista che al palato. Anche la presentazione assume una nuova interpretazione, per questo Bob ha scelto di affiancarsi all’affidabilità e all’eleganza dei calici in vetro sonoro superiore di Nude - premium brand del gruppo Sisecam, leader mondiale nel settore del glassware e del vetro. A Nude si affianca Pasabahce, con collezioni di vetro per la tavola sempre al passo con i trend per il professional e la casa. Grazie a questa importante sinergia BOB ha implementato ancor più il suo percorso verso eccellenza.

“La collezione Savage, realizzata in collaborazione con il mixologist di fama mondiale Remy Savage e firmata Nude, nasce per esaltare i cocktail e i premium spirits. La linea si compone di Coupe, Coupetini e Pony Glass, raffinati calici con stelo slanciato, più un Highball, Lowball e un Tumbler Acqua impilabile. Non poteva quindi che essere la dotazione di BOB, dove tutto ruota attorno all’intento di rendere speciale ogni drink. BOB rappresenta uno stile, proprio come Nude.”

Gli otto drink della nuova lista, sono affiancati in lista da tre twist sull’Old Fashioned e due proposte per i whiskey sour, perché il whiskey è quell’elemento che ha da sempre identificato la natura del BOB e attorno al quale si è sviluppata la sua identità.

FOOD PAIRING E PROPOSTA APERITIVO:

Il food è un complemento ed un accompagnamento. Per l’aperitivo BOB propone una selezione gastronomica dall’anima cinese e asiatica in generale, come il Bao (panino cotto al vapore) in diverse vesti, classici e rivisitati. In più per lo più con snack home- made, ravioli al vapore artigianali e piccoli piatti con influenze asiatiche, suggerimenti ideali per qualunque ora della serata.



NUOVI SIGNATURE:

DESIRE

(Tequila / Cachaça / Cocco & Matcha / Ananas / Champagne / Milk Washing)

L’ispirazione di questo drink si rifà al ricordo dei Paesi più colorati e desiderati al mondo come il Messico ed il Brasile. Si traduce in un cocktail dal sapore molto elegante che parte dalla base di un drink a tutti noi conosciuto come la “Pina Colada”, L’utilizzo però della chiarificazione dei componenti, ne regala una versione estetica “trasparente”. L’aggiunta del Matcha, dà poi un tocco orientale per regalare note erbacee e teine. Lo Champagne si lega invece alle note saline delle tequila e del cachaça dando un sofisticato equilibrio.

MALAMENTE

(Bourbon Whiskey / Rum GR 15Y / 5 Spezie / Amaretto salato / Mix Citrus/ Milk Washing)

Il Mai Tai è un drink che nasce dell’incontro tra l’America ed il mondo del Rum, interpretato con uno dei classici cocktail Tiki. I toni dello sciroppo alle 5 spezie (cannella, anice stellato, pepe di Sichuan, chiodi di garofano, semi di finocchio) sono molto aromatici e si combinano perfettamente con le note più dolci del liquore alle mandorle salate, donando una maggiore complessità (di spazio). Anche per questo drink, la tecnica del milk washing crea un drink dall'elegante trasparenza.

SUSPIRO

(Rye Whiskey / Pisco Acholado / Extra dry Vermouth / Mint tea syrup / Fake Lime / Coriander / Tonic)

Il Collins simboleggia l’unione di culture tra l’America ed il Perù, da sempre legate da rotte commerciali che portano il distillato d’uva peruviano nei saloon americani. In questo drink si ritrovano le note speziate del Rye e del Pisco e si uniscono a quelle balsamiche e teine del Tè alla menta. Il tutto viene rinfrescato da note fresche di Chinino unita alla Fever Tree Tonic.

ANXIOUS

(Gin / Liquore Alpino / Orzata al Wasabi / Sake Yuzu)

Il mondo del gin incontra il Giappone e da questo nasce una variante dell’Arm & Navy. Le note di orzata vengono amplificate dal wasabi per accentuarne la speziatura e il tutto viene rinfrescato con Sake allo Yuzu.

WHISPER

(Jack Daniels Single Barrel BOB / Riso Tostato / Cassia / Old Fashioned Syrup)

Questo Old Fashioned unisce BOB e la Cina. In collaborazione con il gruppo Montenegro, BOB è riuscito ad avere la possibilità di scegliere un’intera botte di una fantastica selezione Single Barrel. Riso tostato e cassia ammorbiscono le note del whiskey, completano il drink l’O/F syrup ed un’essenza al mandarino verde per esaltare il profumo.

SUPERCOOL

(Vodka / extra dry Vermouth / Umeshu Sakè / Bitter al Rabarbaro)

Russia ed Oriente si ritrovano in questo Martini cocktail dal carattere giocoso. Le note frutttate dell’Umeshu (tipologia di Prugna orientale) e l’essenza di rabarbaro si sposano perfettamente con le peculiarità di un classico Vodka Martini. L’aggiunta di sfere colorate al Lime che scoppiano all’interno del cocktail lo rendono un giocoso gimlet dal gusto orientale.

OFFLINE

(Gin / Mezcal / Vermut Rosso / Campari / Tè ai frutti rossi / Alloro / idromele)

Messico ed Italia uniti da uno dei cocktail simbolo per tutti i bartender del mondo, il “ Negroni”. Viene leggermente ammorbidito grazie all’aggiunta di idromele (fermentato di miele) e impreziosito dai toni fruttati e speziati dei frutti rossi e dell’alloro.

YES BABY

(Scotch whisky / Rye whiskey / vermouth alla buccia di cacao / miele al pepe di sichuan)

E’ un incontro tra America ed Oriente, le note speziate del pepe di Sichuan e quelle calde della buccia delle fave di cacao tostate all’interno di un Manhattan dai toni torbati.