# Giacomo Fiume presenta Sangiò, lo street bar dell’Osteria San Giovanni di Monopoli

20240314141147sangio-57c8336a

Prima la cucina, poi il cocktail. O volendo… viceversa o insieme. **Giacomo Fiume**, classe 1992, bartender di Monopoli, nonché ideatore del progetto **World of Distillery** su Instagram (raccolta foto di drink e cocktail bar di tutto il mondo), intravede un rapporto bilaterale e complementare tra piatto e bicchiere. Si può bere un drink prima di accomodarsi al tavolo, ma anche nel post dinner per concludere in bellezza la serata, così come in pairing durante la cena. Da questa premessa, nella città pugliese che si affaccia sul mare, **prenderà forma Sangiò.**

Si tratterà di uno **street bar** che sarà inaugurato nei prossimi primi giorni di aprile e che andrà a rappresentare il tassello mancante dell’Osteria San Giovanni, ristorante aperto lo scorso novembre e che propone un’offerta culinaria basata su **ricette dell’entroterra pugliese**. Un parterre de roi per il palato, con una serie di **specialità gustose**, dalle Braciole di sugo con polpette di pane allo Spaghettone alla Sangiovanni e all’incapriata con fave e cicoria. E a tanto ben di dio, ancorato alla tradizione locale dura e pura, non poteva mancare **un’area cocktail**. Sangiò appunto, dotato di bancone interno e un **dehor in grado di ospitare una ventina di avventori.**

A separare i due spazi, ovvero l’osteria e il bar, c’è in mezzo la cucina. **Entrata diverse**, situate in un quartiere rustico e popolare della città monopolitana, nel quale spicca la presenza di una **suggestiva chiesa sconsacrata** diventata un luogo molto frequentato da appassionati di arte e cultura grazie alle innumerevoli mostre organizzate, nonché **meta prediletta dei molti turisti** che affollano la cittadina in estate.

Il nuovo cocktail bar occuperà circa un quinto dell’intera superfice del locale, che in tutto si dipana su circa 100 metri quadrati. Il capitale societario dei due format attigui (e vedremo anche complementari) appartiene a **tre soci: Fiume**, che si occuperà della nuova area mixology, **Alessandro Pastore**, manager con lunga esperienza nel mondo ospitality e che segue segue l’osteria, e l’**Albergo Diffuso**

di Monopoli.

Nei piani dei proprietari, i drink proposti da Sangiò seguiranno un percorso incanalato verso un **concetto di miscelazione innovativa**. Una definizione che necessita di ulteriore spiegazione per non risultare abusata e priva di reale senso pratico: *"Userò **tecniche all'avanguardia** che stanno facendo evolvere il mondo del bere miscelato, dal fat washing all'utilizzo del processo di fermentazione spontanea, fino a una preparazione costante di cordiali di vari tipi per creare maggiore diversificazione nelle ricette di cocktail"*, spiega **Giacomo Fiume** a Mixerplanet, motivando poi gli elementi cardine che hanno portato a realizzare l'intero progetto.

*"Un posto come Sangiò a Monopoli mancava* – prosegue il bartender –, *abbiamo quindi visto uno spazio vuoto e non abbiamo esitato un istante a colmarlo, così come abbiamo fatto con l'osteria che ha voluto da subito **differenziarsi rispetto alle altre realtà ristorative** presenti in città focalizzate quasi esclusivamente su piatti ittici molto classici. Il nostro chef, **Saverio Romanazzi**, ha voluto smarcarsi da questa filone, preferendo **puntare sulle materie prime dell'entroterra**, che negli anni hanno perso visibilità nei vari format del fuori casa, diventando ricette quasi solo preparate tra le mura domestiche. Ecco, il nostro intento è **offrire al commensale quei sapori tipici di casa**, in un ambiente famigliare e conviviale".*

Il **bar** che si affaccia sulla strada è stato **concepito come stagionale** e vivrà quindi prevalentemente fino a quando il bel tempo lo permetterà. Una bevuta all'aperto che potrà arricchirsi con piccole esperienze personali che i titolari del posto hanno pensato per la loro clientela. Il tutto pensando **facendo leva su cinema e serie tv**, grandi passioni di Fiume che, quindi, svela alcune novità che animeranno lo street bar. Intanto la drink list oltre ad alcuni grandi classici, si compone di **6 signature** firmate Fiume, **il cui prezzo oscillerà tra gli 8 e i 10 euro** che si potranno ordinare accompagnati da un antipasto pugliese (lo stesso servito nell'osteria) e in orario di cena faranno il loro ingresso alla carta alcuni primi piatti dell'osteria.

A tutto si aggiunge, come accennato poc'anzi, l'**effetto scenografico che strizza l'occhio a cinema e serie tv** e che ha come obiettivo quello di rendere l'esperienza al Sangiò ancora più piacevole e divertente. Sulla questione Fiume non vuole sbottonarsi troppo, ma anticipa qualcosa che rende bene l'idea: *"Per esempio, ci sarà un **cocktail chiamato It**, come il noto film del pagliaccio killer, preparato con gin, cordiale e soda, che sarà **portato al tavolo con un palloncino rosso** (come nella pellicola) e il cliente, scoppiandolo, troverà al suo interno un messaggio, che potrà essere un nostro piccolo omaggio, come l'assaggio di uno shot o uno sconto sul drink. Con **Stranger Things**, invece, che si*

*prepara con bitter Fusetti, ci sarà una bolla sulla superficie del tumbler che, scoppiata, rivelerà il volto di Undici, la protagonista della serie in questione. Il resto lo scoprirete quando ci verrete a trovare".*

Anche questa è **miscelazione innovativa**. Buona visione e degustazione.