

WunderKong: il nuovo format alla Galleria Nazionale di Roma fino al 5 ottobre

20240726152543wunderbar-e1560168742676-cb7bc64b

A Roma prende il via il nuovo format **WunderKong**, creato dall'incontro di **Wunderbar**, brand di Aldo Nascimbeni, salotto e secret bar dal 2019, e di **Drink Kong**, tra i cocktail bar più famosi in Italia e 21° nella classifica dei World's 50 Best Bars.

Sarà il **Giardino Aldrovandi della Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea** in via Ulisse Aldrovandi 1, già sede di Wunderbar, ad ospitare WunderKong dal 17 luglio al 5 ottobre. Il format prevede un locale per aperitivo, un cocktail bar per il dopocena e una programmazione musicale con dj e live band nazionali ed internazionali.

*«È un progetto nuovo e fresco, una collaborazione tra due realtà solide romane – spiega a Mixerplanet **Patrick Pistolesi, proprietario del Drink Kong** -. Entrambi abbiamo una visione internazionale, giovane e professionale nel mondo dell'ospitalità, una sicurezza per un pubblico esigente come il nostro, siamo contenti e fieri di questa collaborazione».*

ARTE, CULTURA E COCKTAIL

Con l'obiettivo di cavalcare l'onda dell'entertainment nelle notti estive, WunderKong si colloca come **spin off della Galleria Nazionale**, portando il pubblico ad ammirare una delle attrazioni culturali della città. È proprio per questo che il nuovo format si propone come pop up garden che fonde arte e cultura con contaminazioni contemporanee. L'idea è quella di creare un salotto del bere bene, con cocktail selezionati e una proposta food, proseguendo il percorso del direttore creativo del Drink Kong, Alessandro Gianvenuti di Studio LordZ.

«In una location meravigliosa come solo Roma può offrire, noi siamo un cocktail bar a tutti gli effetti con una proposta food ed una programmazione musicale solida, due mondi come il Wunderbar, di Mirador Group, e Drink Kong che si fondono nella Galleria d'Arte Moderna...calza a pennello

secondo me», continua Pistolesi.

I cocktail proposti al WunderKong saranno quelli del team del Drink Kong, tra cui **Canova, con Ford's Gin, dai sapori mediterranei e freschi, e Prisma, con base di vodka e sentori orientali grazie allo zenzero e al sakè**. Ci saranno anche i classici e i veni alla mescita curati dal sommelier **Lorenzo Mancusi**. I drink non saranno serviti da soli, ma accompagnati da kitchen bites, piccole ricette gastronomiche fusion composte da proposte di **bao e spring rolls**, in via di definizione.

DJ DA TUTTO IL MONDO

All'arte, alla cultura e al buon bere, si unisce anche un accompagnamento musicale; infatti, il WunderKong vedrà la partecipazione del progetto musicale di **Sena Pallero del Club Akasha las Dalias di Ibiza**, che invierà dall'isola guest dj indipendenti. Sono previste anche delle collaborazioni con **New York e Londra**. WunderKong ospiterà Coleman Feltes, dj del The Box di New York, Mc Kittrick hotel e Standard Hotel, e la live band londinese Smooth Sailors.

WunderKong è frutto della collaborazione esclusiva di Drink Kong e **Mirador Group**, la società specializzata in investimenti, consulenza e gestione nei settori food beverage-entertainment responsabile di brand come **Aldo Nascimbeni e Riccardo Sargeni**, ideatori di progetti nel settore, come Terrazza Mirador, da oltre 20 anni ed esperti osservatori dei trend nightlife e tendenze internazionali.

PRISMA

45 ml Vodka

20 ml Rosolio bergamotto

10 ml Liquore allo zenzero

25 ml Soluzione citrica

10 ml Zucchero liquido

Top di tonica agli agrumi

Bicchiere: highball

CANOVA

45 ml Ford's Gin

50 ml Cordiale mediterraneo (timo, rosmarino, basilico, olive)

Bicchiere: coppa