Rebel Milano: Cina e Mauritius in un solo locale, tra cocktail e asian tapas

20241010100413rebelhp-0163626b

Cina e Mauritius. E' da un binomio insolito che prende le mosse **Rebel**, cocktail bar milanese (in Via Donatello 2) che a **drink ricercati affianca le "asian tapas".** Aperto a **giugno del 2024** dal **proprietario cinese Roberto Hu e dal bar manager mauriziano Kevin Ragaven**, il locale si propone di offrire un viaggio tra Occidente e Oriente grazie anche a **un'atmosfera tropicale nel dehor e a un ambiente anni Settanta all'interno.**

«*L'idea di Rebel deriva dagli sforzi miei e di Roberto* - racconta a *Mixerplanet* **Ragaven** -. *Infatti, è stato Roberto a rilevare il locale, occupandosi della parte della cucina, mentre io ho rivoluzionato il bar. Il concept è semplice: si tratta di un cocktail bar studiato a cui abbiamo aggiunto il format selle asian tapas*».

Basandosi sulla sua esperienza precedente durante la quale ha collaborato con **architetti e interior designer,** il bar manager ha **riorganizzato il locale**. «*Prima di diventare bar manager del Rebel ho lavorato da Dontano, dove ho disegnato il bancone con l'aiuto di architetti e interior designer. Ho lavorato due anni e mezzo con il Gruppo Carnicero, con cui abbiamo aperto il ristorante* ***Yspanico*** *in zona Garibaldi e alle Colonne di San Lorenzo*. *Inoltre, ho contribuito all'apertura di* ***La Martina e di 1930****, prima di collaborare anche con il* ***Julep, le Officine, Iyo e con il Dry***».

COCKTAIL BAR E ASIAN TAPAS

Combinando **elementi tiki con quelli di un american bar,** la drink list del Rebel, intitolata **"La felicità del palato è l'acidità"**, offre drink tropicali e freschi. «*I cocktail della drink list sono* ***12,*** *ognuno con la propria storia* - spiega Ragaven -. *Come nel caso del cocktail* ***"Spices Mule",*** *a base di vodka, St. Germain, sciroppo allo zafferano, lime, pompelmo e ginger beer, che deriva dal mio lavoro di dieci anni fa al ristorante Iyo, dove aggiungevo food pairing ai cocktail con onigiri, uramaki e sushi».*

Tra i drink ci sono anche “Via della Seta” e “Beso”. *«**”Via della Seta”** è ispirato ai viaggi di Marco Polo e a territori orientali* - aggiunge il bar manager -. *È un cocktail esotico a base di Select, tenace bitter, vermouth bianco, infuso di pepe di sichuan e bitter al pompelmo. Mentre, **“Beso”** è a base di Tequila, yuzu, sale al peperoncino morbido occhi di drago e sciroppo di melograno fatto in casa».*

A proposito di sciroppo fatto in casa, il Rebel propone vari prodotti realizzati direttamente nel locale, come **lo sciroppo al tamarindo con mezcal e sale, la soda al kefir e i loro liquori.** A questi cocktail vengono affiancate asian tapas, elaborate dalle esperienze precedenti del proprietario.

*«Il concept a cui abbiamo pensato per il food pairing è quello del **“to sharing”.** I clienti che vengono da noi, prevalentemente i giovani, hanno l’opportunità di mangiare un po’ di tutto e di cenare senza prendere portate uniche ma piatti da condividere* - chiarisce Ragaven *-. Roberto Hu in precedenza ha lavorato da **Magnaki, l’uramakeria di carne a Milano**, e dalla sua esperienza abbiamo deciso di introdurre nel nostro locale un menu composto da onigiri, bao e ravioli».*

I dipendenti attuali di Rebel sono quattro: un ragazzo al banco, due in cucina (tra cui il proprietario) e il bar manager in sala. Gli obiettivi dei prossimi anni del locale comprendono un costante miglioramento verso l’innovazione e verso il futuro.