



Salotto Locarno

• Via della Penna 24.

Tel. 063610841

• **Ci vanno**

Benedetta Borghese, Anna Marzotto (foto), Alberto Moncada, Giuseppe Scaraffia (foto), Giovanni Sanjust.



> sceva al St. Regis che lo ha seguito in via Veneto al Doney.

I pochi eredi del chic anni Trenta sono contesi a destra e a manca, come Francesco Pier Luigi, ex Savoy, ex De Russie, ex Four Seasons, ora al Park Hyatt di Milano, creatore di nove versioni di Bloody Mary, dal Bloody Marie con senape di Digione, consigliato per rimettere a posto lo stomaco dopo una serata di eccessi, al Nika, con capperi e cetriolo, ispirato alla famosa baia di Pantelleria. Al Salotto Locarno, bar dello storico Hotel Locarno in via della Penna a Roma, dove Bernard Weber ha girato il film omonimo, Nicolas Pinna, 27 anni, curriculum internazionale, camicia blu scuro, cravattino e jeans grigi, circola fra i tavoli proponendo a un mix di clienti che va da John Malkovich a Luca Favino, a belle signore, i suoi classici rivisitati: Negroni sbagliato con il Carpano in luogo del Bitter Campari; All in, cioè Margarita con tequila, miele d'agave e more fresche; Salotto, cocktail «signature» a base di sakè, lime, uva. Accompagnati da gamberi in pasta fillo e arancini al nero di seppia.

Passando dall'intimità dei divanetti in velluto cremisi al fasto di via Veneto, Laura Mantovano, che ogni anno seleziona per la *Guida del Gambero rosso* i migliori bar d'Italia, ha messo l'occhio sul nuovo

Time, del Grand Hotel Via Veneto, il cui barman ama i «liquid kitchen», mangia & bevi, come lo Honey salmon kappamaki: vodka al miele, Chardonnay, scorze di limone, aneto e salmone affumicato.

Ma se il cocktail chic ha ripreso brio lo deve anche alle idee rubate al bere giovane. Il venerabile De Milan, all'incrocio con Monte Napoleone, ha inaugurato il Caruso Fuori: aperitivo disinvolto con dj il martedì, momento ricercato con suono d'arpa e sfizi dello chef serviti il giovedì. Persino il Principe di Savoia ha fatto il salto: sostituito l'acquario all'ingresso del bar con un'avvenente fanciulla, è pronto a fare triangolo fra il ristorante Il Bolognese e il resort Giannino, monitorato con occhio di falco dalle nuove groupie, le ragazze che seguono il profumo del denaro dei vip del pallone.

Se l'aperitivo è centrato sul vino, vince la mobilità. A Milano quelli del cap 20121, indicativo in codice dei residenti nella zona più prestigiosa della città, sciamano fuori da N'ombra de vin, enoteca sulla cresta dell'onda con piccola cucina di materie prime ricercate, sorseggiando Brunello, Amarone o una delle etichette della ben fornita cantina.

Un po' di pretesto culturale aggiunge pepe. A Damiano Mazzarella, ex gioielliere annoiato, ideatore del glam-point

