

Dieci anni di “Städlin”, cocktail bar poliedrico tra Portuense e Trastevere

4 Febbraio 2025



ROMA – Un cocktail bar, un ampio ventaglio di declinazioni. E se il pensiero può far sorgere qualche interrogativo, il nome invece è la conferma della dichiarazione. Perché Städlin è un luogo polivalente, in grado di soddisfare le esigenze di tutti, in ogni momento.

La storia di Städlin

Städlin rappresenta la visione della famiglia **Coticoni – Andrea, Elisabetta, Edoardo e Mattia** – e il risultato di un lungo percorso: dopo aver maturato diverse esperienze nel settore, la volontà di soddisfare tutte le richieste dei clienti li convince che è giunto il momento di fare un passo ulteriore, per tramutare la propria idea in realtà. Un moto d’orgoglio che li ha portati da Städlin, locale di cui prendono la gestione nel 2019, e che iniziano a trasformare seguendo il loro sogno.

Così prende forma un luogo pensato per accogliere ogni tipo di evento, con spazi ampi, adatta tanto alle feste private quanto agli eventi aziendali, ma anche a serate più intime e alle esperienze di mixology che oggi sono un marchio di fabbrica del locale. L'idea, il concetto di famiglia e unità, viene condiviso in primis con lo staff, per poi estendersi anche alla clientela, creando una vera e propria community.

Nel corso di questi dieci anni Städlin diventa così un punto di riferimento nell'ambiente, il luogo ideale per chi desidera trascorrere il suo tempo immerso in un'atmosfera dinamica e inclusiva, tanto da arrivare a far parlare i proprietari di un vero e proprio "Mood Städlin". E il traguardo del decimo anniversario è proprio il momento per celebrare questa evoluzione.



I punti di forza di Städlin

Ciò che caratterizza Städlin è il suo spirito accogliente e versatile, capace di far sentire chiunque come a casa. Punto cardine è sicuramente l'esperienza al bancone, dove ogni cocktail non è solo un momento della serata, ma un viaggio sensoriale, una storia che coinvolge tutti i sensi; il tutto arricchito nel fine settimana da una programmazione musicale con dj set coinvolgenti e un'atmosfera ricca di divertimento e allegria. Feste private per compleanni lauree o anniversari, eventi aziendali e altri momenti speciali, Städlin è la location ideale per ogni ricorrenza, con proposte personalizzate e un'attenzione ai dettagli unica.

Durante il giorno è un ideale spazio coworking, con spazi dedicati che permettono di lavorare e studiare in serenità. E quando è il momento di una pausa, l'offerta culinaria presenta piatti che uniscono qualità e innovazione, pensati per soddisfare ogni tipo di palato.

L'aperitivo è un momento di relax, tra cocktail e proposte sfiziose, mentre la proposta per la cena spazia tra burger, tartare, scrocchiarelle e altre specialità. E per chi ama vivere la notte, il dopocena è l'occasione per lasciarsi conquistare da un'atmosfera di convivialità, che prende vita nella Piazzetta Städlin, e all'interno con un selezionato intrattenimento musicale.

L'arte della miscelazione: la drink list di Städlin

“Da Städlin, la mixology non è solo una tecnica, ma una forma d'arte che celebra il gusto, l'equilibrio e l'innovazione – racconta Daniele Arciello, bar manager e anima del bancone di Städlin – e la nostra filosofia è trasformare ogni drink in un'esperienza indimenticabile”. Ottimo esempio di questa visione è il Collins, simbolo di armonia, dove ogni dettaglio contribuisce a un risultato straordinario. Ogni drink da Städlin nasce da un approccio meticoloso: la struttura si basa su quattro componenti essenziali – parte alcolica, aspra, dolce e sodata – che si combinano in perfetto equilibrio. Qualità e carattere sono garantiti da distillati selezionati, succhi di agrumi freschi, sciroppi homemade, e una soda scelta per aggiungere una nota frizzante e bilanciata. Nulla è lasciato al caso: ogni ingrediente è studiato per integrarsi con gli altri, creando un'armonia che si riflette nel bicchiere.

Non solo cocktail: la cucina di Städlin

Anche la proposta gastronomica di Städlin è il frutto di un sapiente gioco di equilibri fra un'eccellente materia prima e uno studio continuo, come spiega lo chef **Davide Vitiello**, che la descrive come “un omaggio alla tradizione mediterranea, un viaggio tra i sapori autentici delle vecchie ricette che hanno fatto la storia della nostra cultura”.

Il suo obiettivo è quello di rispettare e valorizzare i classici, ma con un approccio contemporaneo, che risponde alle esigenze e alla consapevolezza di oggi.

“Utilizzo tecniche moderne e ingredienti selezionati per mantenere intatta l'essenza della tradizione, ma con un occhio attento alla salute e al benessere”, dice.

I suoi piatti sono naturalmente equilibrati, poveri di zuccheri e grassi, ma sempre ricchi di gusto. Per chef Vitiello la cucina è un equilibrio fra memoria e innovazione, piacere e responsabilità.

Un luogo in continua evoluzione

Il decimo anniversario segna un momento speciale per Städlin, ma il meglio deve ancora arrivare. Il 2025 è l'anno in cui saranno svelate grandi sorprese, una serie di novità pensate e realizzate per offrire agli affezionati ospiti, e a quelli che arriveranno, un'esperienza ancora più unica.

