

“Jigger”, da Roma ai Castelli Romani il cocktail bar dell’Appio latino apre a Frascati

15 Novembre 2024

di Redazione



ROMA – A quasi cinque anni dall’apertura capitolina, in zona Appio Latino, Jigger apre ai Castelli Romani: precisamente a Frascati, in Via Mamiani n.10, nella parte sud della città ma adiacente allo splendido centro storico. Alla guida di questo progetto, ora al quadrato, ci sono sempre **Roman Popovici** e **Claudia Orsini** che mirano a diventare un punto di riferimento per gli amanti del bere bene in zona.

“Si è già potuta osservare un’interessante scossa nel panorama riguardante l’offerta

ristorativa. Qualcosa ora comincia timidamente a smuoversi anche dal punto di vista dei locali e della mixology, per questo con la seconda apertura di Jigger ci proponiamo di portare una decisa ondata di novità sul territorio, immaginando che il periodo possa essere finalmente propizio per iniziare a replicare il trend che si osserva, dal punto di visto ristorativo, nell’offerta di miscelazione” spiegano in una nota.

Jigger (proprio come il misurino usato nella preparazione dei cocktail), nella sua seconda nuova sede, richiama lo stile dell’indirizzo romano: arredi jungle, lampade suggestive e uno stile tropicale con carte da parati colorate e vivaci. Qui il protagonista è il grande bancone centrale che accoglie fino a dieci posti a sedere, tutto intorno altri quaranta coperti (esclusi quelli esterni durante la bella stagione). La natura si prende la scena con le sfumature più belle del verde, da quelle degli sgabelli al bancone al verde acqua delle pareti. Dagli alti soffitti scivolano piante e le luci illuminano la bottigliera in ottone ma anche poltrone, panche scure con cuscini dalle stampe sgargianti.

Il menu di Frascati è una selezione di quello romano: bao con ripieno di pulled pork marchigiano, bao vegano con “carni” Redefine Meat; in versione dolce con semifreddo di cheesecake e topping alla nutella; gyoza con ripieno di carne di maiale speziato. Ci sono poi i tacos con chili di carne e fagioli o con insalata di pollo e peperoni con cipolline croccanti. Qui troviamo anche un classico di Jigger, lo sferamisù all’interno di una sfera di cioccolato bianco. Durante l’aperitivo (ogni giorno dalle 18,00 alle 21,00) invece ad accompagnare i drink troviamo pop corn, nachos, zeppoline alle alghe, mini involtino primavera con salsa sweet chili, gyoza di carne con salsa teryaki, oltre ai piatti da ordinare extra direttamente dal menu alla carta. Tutto questo all’interno di una sfiziosa formula a soli 10 euro con, incluso, un cocktail classico/birra/vino alla mescita/analcolico o per chi desidera, con un piccolo supplemento, un signature o prodotti premium.

Tuttavia è la drinklist la vera protagonista: oltre 20 signature e una selezione di circa 30 classici. Drink list che per i primi mesi di apertura replicherà quella di Roma “giusto il tempo di fare nostre le tendenze e i gusti di zona” dice Roman, dopodiché ci sarà una proposta dedicata solo al cocktail bar di Frascati. Tra i signature è ormai iconico Lobo verde (dal sapore fresco, aromatico e affumicato a base Mezcal Joven Montelobos), Cubo de Sangre ispirato al Bloody Mary ma con Tequila Blanco Espolon e Mezcal Joven Montelobos, dal gusto saporito, spicy e affumicato. Per sentori più dolci e floreali c’è invece Pink Poppy (che si porta dalla sua precedente esperienza nel bistrot francese) con vodka e liquore di papavero rosa.

Tutti drink che raccontano la lunga formazione di Roman che, nel corso delle sue esperienze “stellate” e di lusso, ha fatto sue la minuziosa ricerca dei prodotti e la cura dei dettagli. Nascono quindi signature grazie alla miscelazione innovativa di ingredienti sorprendenti ma

soprattutto grazie a preparazioni di cucina moderna applicata alla mixology. Mixology che risente naturalmente degli studi da sommelier, per sentori e profumi, e che omaggia in particolar modo i distillati d'agave accontentando gli amanti di tequila e mezcal con prodotti quali il Mezcal Montelobos che l'azienda Campari permette loro di utilizzare all'interno di una più ampia collaborazione.

“Nell'indirizzo di Roma abbiamo un'intera parete dedicata ai distillati d'agave e a breve la replicheremo in bottigliera anche a Frascati” anticipa Claudia.

Jigger e la sua storia, prima di Frascati

Roman, trentatreenne di origini moldave, vanta un percorso di studi all'istituto alberghiero ed esperienze a Roma e non solo, tra cui spicca la parentesi in sala da **Niko Romito** oltre ad altri rinomate insegne stellate e hotel di lusso come l'Hotel De Russie. È però con **Massimo D'Addezio** che Roman riceve quell'input per seguire la passione per il mondo della miscelazione, a cui si aggiunge il corso di sommelier alla Fis di Roma. Un bagaglio importante che si completa definitivamente con un viaggio in Messico da cui assorbe in toto l'amore per quella cultura e il mondo dell'agave. Viaggio che intraprende proprio con Claudia e che rappresenta per entrambi anche una importante parentesi lavorativa di circa un anno.

Claudia, romana e laureata in fisica, stravolge la sua vita quando dopo gli studi scientifici decide di regalarsi un anno sabbatico. Frequenta così un corso professionale al Gambero Rosso e subito dopo vola in Australia. Qui rimane per un anno impraticandosi con una vera realtà di fine dining. Al suo rientro conosce Roman, entrambi nella brigata di un bistrot francese a Roma. Iniziano a lavorare fianco a fianco per quattro anni e più passava il tempo più capivano che se Roman poteva essere la creatività e l'istinto, Claudia poteva e doveva contribuire con la sua razionalità.

È gennaio 2020 quando inaugurano insieme il loro primo progetto – Jigger – a Piazza Ragusa, in zona Appio Latino. La tempistica non è decisamente a loro favore, essendo in piena pandemia. È proprio il covid infatti a costringerli ad una cucina più snella. Si arriva così a una proposta in stile fusion e jungle, negli arredi e nel menu: bao, tacos, gyoza e cocktail dall'impronta latina. Qui sono aperti ogni giorno dalle 18:30 fino alle 2:00 e l'aperitivo propone due formule, da 10 o 15 euro a seconda della quantità di piatti che si desidera e, incluso, un cocktail classico (formule sempre soggette a variazioni con piccole aggiunte extra per chi desidera sorseggiare gli imperdibili signature).