

“Nodo”, un viaggio sensoriale nel cocktail bar romano con cucina espressa

2 Ottobre 2024

di Redazione



ROMA – Nel cuore di Piazza delle Coppelle, a Roma, Nodo – acronimo di Non Ordinary Drinks Organization – si presenta come un’esperienza innovativa nel panorama dei cocktail bar italiani. Nato dall’iniziativa di tre soci (**Raffaella Foglia**, **Gerardo Wolleb** e suo fratello **Ruggero**), il progetto ha iniziato a prendere forma nel 2018, per poi aprire le sue porte nel 2020.

Tuttavia, la pandemia ha rallentato il suo sviluppo, permettendo ai fondatori di affinare il concept e offrire oggi un prodotto unico e di alta qualità.

Nodo – si legge in una nota – non è solo un cocktail bar, ma un vero e proprio laboratorio di gastronomia fredda che fonde tradizione e ricercatezza. Gerardo e sua moglie, professionisti nel settore alberghiero e turistico, hanno saputo sfruttare la storica location di Piazza delle Coppelle (che già ospitava un cocktail bar di successo) per creare un ambiente accogliente e raffinato.

L'attuale bar manager, **Maurizio Musu** (ex bar manager di Reserva e con esperienze tra Angelina a Testaccio, Porto Fluviale e Alexander Platz), con la sua creatività ha dato poi un ulteriore impulso all'offerta di Nodo, insieme a **Leonardo Girini** (head bartender) e **Benedetta Fiorentini** (bartender) ha realizzato il nuovo menù. Un lavoro di squadra che ha reso Nodo un punto di riferimento per gli amanti del buon bere.

Il menu della cucina, ideato dallo chef **Samuele Pellegrini**, è un viaggio sensoriale attraverso sapori e ingredienti di alta qualità. I piatti, reinterpretati in chiave moderna, spaziano dal pastrami mediterraneo al maritozzo alla cacciatora fino agli squisiti taglieri di salumi e formaggi selezionati. Si trova poi la bruschetta mantovana, la focaccia delle Coppelle, il carpaccio alla carbonara, i gyoza di mazzancolle e la ceviche di spigola. Ogni ricetta è pensata per esaltare le materie prime, prevalentemente locali, con un tocco di originalità per renderle uniche.

La drink list, intitolata "Welcome to the Sinners", propone otto cocktail signature freschi, leggeri e con una gradazione alcolica moderata. Tra i nuovi cocktail, spicca "Il lato piccante dell'amore", un mix agrumato e speziato di cordiale di mango, zenzero, pepe nero, rum flor de cana e cachaca. Una drink list capace di coniugare due anime: da un lato quello peccaminoso che vede nel bar un luogo di tentazioni, dall'altro il viaggio, la scoperta del Giappone e della sua cultura che si contamina con il resto del mondo. Nascono così "Il Samurai" con Toki blend japanese whisky; "Doppio Sogno" con infuso alle foglie di shiso rosso, sake yuzu e sciroppo di riso. Tra i nove classici e, sempre più apprezzati, cocktail fissi di Nodo c'è poi "Elisabetta d'Inghilterra", un twist sul gin tonic con gin infuso al cardamomo verde e cordiale al cetriolo con tonica yuzu artisan. "La macchina del vento", un cocktail fresco e piccante a base di gin, cordiale di cetriolo, mela e zenzero.

Ogni drink è un piccolo capolavoro, frutto di un'attenta ricerca e di un'incessante voglia di stupire e deliziare i clienti ma soprattutto ogni drink può essere declinato in very strong – strong – medium – light – very light, a seconda della gradazione alcolica prescelta. Non mancano poi i cocktail di tendenza a base Martini e i mocktail ideati in base ai gusti e alle esigenze di ognuno. La vera cifra stilista è senz'altro quella del "taylor made", per offrire ai clienti la possibilità di creare cocktail artigianali su misura insieme al bartender Maurizio Musu. Un approccio personalizzato che ha riscosso grande successo, permettendo a Nodo di

distinguersi per l'attenzione ai gusti e alle preferenze individuali. La carta dei vini è altrettanto ricca, con una selezione di circa 200 etichette tra distillati, Franciacorta, prosecco, vini bianchi e rossi, Champagne e birre, sia alla spina che in bottiglia. Particolare attenzione è poi dedicata ai cocktail alla spina, come lo spritz.

Il rebranding del locale, curato dall'agenzia creativa Rio House of Creativity con il supporto del Graphic Designer Riccardo Russomanno, ha conferito all'indirizzo di Piazza delle Coppelle un'immagine fresca e contemporanea. I menu e il logo riflettono questa nuova identità, con grafiche ispirate al Giappone e al mondo dei peccatori, in un mix di corpi umani che si fondono con il mondo animale come il panda e la tigre nei cocktail dal gusto più asiatico.