

Non solo vino sull'Etna: Dna, il cocktail bar segreto con 400 etichette e che fa signature a sfondo sociale

14 Febbraio 2026



NICOLOSI – Non solo vino, in un contesto che sta emergendo a livello internazionale. L'Etna custodisce anche uno dei migliori cocktail bar della Sicilia. Lo ha aperto a Nicolosi (Catania), nel versante meridionale, **Alfonso Monaco**, poco più che trentenne ma con una curiosità innata che lo porta a studiare e approfondire di continuo il mondo della miscelazione.

Nascosto dietro ad una parete con decorazioni geometriche, l'ingresso passa pressoché inosservato dall'esterno: qui si entra solo se si conosce il locale, su prenotazione, ma soprattutto dopo un'attenta selezione.

Dna Cocktail Room vanta quasi 400 bottiglie con una speciale predilezione per il whisky e una grande attenzione all'accoglienza, ispirata all'omotenashi, l'arte giapponese dell'ospitalità sincera e profonda. Ci sono referenze rare tra cui bottiglie anche da diverse migliaia di euro, lunghi invecchiamenti, autentici oggetti da collezione che Alfonso custodisce gelosamente. Eppure non è raro che in questo centro da poche migliaia di anime – benché frequentato da chi per un motivo o per un altro gravita su Catania – si stappino per clienti appassionati.

Insieme al suo staff, altrettanto giovane e appassionato, Monaco sta mettendo a punto proprio in questi giorni la nuova drink list che conterrà una dozzina di cocktail signature dal profondo sfondo sociale. Ma non manca, comunque, la possibilità di scegliere tra i grandi classici della miscelazione, chiedere di personalizzare il drink o affidarsi alle mani sapienti dietro al bancone.

“Mi sono ispirato alla negazione, infatti si chiamerà ‘No’, visto sotto tutti gli aspetti. No alla violenza sulle donne, no al razzismo, ‘no’ come la tipica esclamazione collegata ad un malessere, negazione intesa anche come censura o evocativa del desiderio di privacy”, spiega Alfonso. “Una drink list ispirata alle diverse declinazioni della negazione, da alcuni temi delicati come la battaglia di Rosa Parks contro il razzismo al desiderio di tornare indietro. Ci sarà infatti un cocktail che si chiamerà Ctrl+z, come la combinazione sulla tastiera che permette di cancellare un'azione e porre rimedio a qualcosa che riteniamo di aver sbagliato. Si ispira al Vodka Redbull, un long drink particolarmente in voga tra gli anni Novanta e Duemila: l'energy drink insieme all'alcol fa davvero male eppure ebbe successo perché il gusto era particolarmente universale. Ebbene, volendo tornare indietro, noi abbiamo costruito un nostro energy drink, con una ricetta che manteniamo segreta, che riproduce il sapore tipico di quelli commerciali”.



Alfonso Monaco

Classe 1991, Alfonso ha iniziato a lavorare dietro al bancone appena adolescente ma non l'ha mai considerata una professione di serie b o un ripiego. "A 18 anni andai a Londra", racconta, "dove sono rimasto due anni e ho scoperto il servizio, lavorando anche in locali stellati, conoscendo da vicino quello che solitamente affascina chi lavora nell'ospitalità".

Rientrato in Italia, nel 2016 ha aperto il suo primo locale, Gorilla, che univa cucina e cocktail e che oggi esiste ancora ma è completamente diviso, anche fisicamente, da Dna. Nel 2023 è brand ambassador di Suntory, colosso degli spirits, esperienza che gli permette di viaggiare ancora molto, continuare a formarsi e formare a sua volta. Oggi ha anche una sua Academy in cui tiene corsi per aspiranti bartender che, alla fine del percorso, fanno due giorni di pratica al Dna.

"La miscelazione per me è come un abito, come lo smoking, c'è da sempre e sempre ci sarà sempre", dice. "Affascina molto anche se, ancora oggi, il consumatore non comprende sempre che dietro c'è uno studio e una logica, pensa che sia un'improvvisazione".

Convinto del fatto che "è l'esperienza che ti fa ricordare del momento, non basta il drink", Alfonso e il suo staff puntano molto proprio sulla cultura dell'ospitalità: intuire i desideri dell'ospite anticipandone le esigenze è la regola. E rispetto alle scelte dice: "Bisogna servire ciò che piace al cliente e non a se stessi, però proviamo a indirizzare verso una creazione unica, proprio come il Dna del consumatore, che ne asseconi i gusti. Nella maggior parte dei casi, il cliente sceglie di affidarsi alle nostre mani".

Con soli 24 posti a sedere, Dna Cocktail Room ha cinque fasce orarie con slot da un'ora e mezza, dalle 18,30 alle 2, con una consumazione richiesta per ciascuna, per consentire un giusto turn-over. Nonostante la realtà di provincia, seppur nell'hinterland catanese, il passaparola sta alimentando l'interesse e il locale, a soli pochi mesi dall'apertura in una nuova location, sta riscuotendo un buon successo.

