

AD AREZZO LA CREATURA DI DANNY DEL MONACO È UN LOCALE POLIFUNZIONALE IN CUI OGNI REPARTO È GESTITO CON LA STESSA CURA, GRAZIE A UN SERVIZIO ATTENTO, CHE SEGUE LA REGOLA DEL "SEMPRE IN DUE", E A UN IMPEGNO CREATIVO CHE ESPLORA TUTTI I CAMPI DELL'ARTE

di Stefano Nincevich

L'arte di condurre un locale dai mille volti

le buone idee

GIOCHI DI COPPIA Sia all'accoglienza, sia in sala, sia al bar gli ospiti trovano sempre almeno due persone a seguirli

MARKETING La comunicazione passa anche attraverso un menu che parla di territorio, cultura e miti dell'arte aretina

BICCHIERI Non soltanto contenitori di liquidi, ma oggetti che fanno parlare del locale



A destra, il patron del Divò, Danny Del Monaco, con i suoi fidi scudieri: con l'affumicatore in mano Adrian Everest e, impegnato a versare il Martini, Lyndon Zulfeari



IDENTIKIT

DIVÒ

Piazza San Francesco 1,
Arezzo

Divocktailclub.com

Tipologia: cocktail bar,
ristorante, club

Addetti: 14

Superficie: 300 mq

Posti a sedere: 180

Prezzo medio

cocktail: 10 euro

Scontrino medio

aperitivo: 18 euro

Scontrino medio

cena: 84 euro

Media clienti

giornalieri: 300

Divò con la ò accentata, perché una “o” normale a Danny Del Monaco non bastava. Lui, esuberante per natura, gran maestro di sala, imprenditore che non conosce sosta, creatore di effetti speciali che manco gli Avengers e, solitamente, impermeabile alle polemiche e alle gelosie della concorrenza. Certo, ogni tanto si accende la sigaretta, sbuffa, ma resta compatto e da buon toscannaccio va diritto alla meta. Chi lo conosce sa che **Del Monaco non cerca di stupire, ma di coinvolgere, portando il suo pubblico a vivere un’esperienza fuori dai soliti schemi.** Benvenuti a New York, anzi in Toscana. Divò, nel centro di Arezzo, è un locale che abbraccia “millemila” funzioni. **Sala, bar, ristorante, club, shop si muovono come un corpo unico grazie a un team di 14 persone addestrate e de-**



DOUBLE FLORAL SPRITZ

di **Danny Del Monaco**

INGREDIENTI

8 cl Elderflower Ancienne Pharmacie
12 cl Prosecco doc
3 cl vermouth allo yuzu

PREPARAZIONE

Metodo build con vaporizzazione
di profumo all'iris fiorentino

terminate come i marines di Full Metal Jacket. Perché, si sa, il rischio dei locali multitasking è quello di trascurare alcuni aspetti, trasformandosi in creature mitologiche senza capo né coda, dove il servizio si smarrisce e gli ospiti diventano spettatori passivi di un teatro senza regia. Naufraghi di un servizio alla deriva, assistono a uno spettacolo privo di un attore capace di dominare la scena, un cameriere che ti conforti, una cucina casalinga capace di di farti sentire a casa, un bar dove tutti fanno tutto e nessuno fa niente.

AL BANCO E IN SALA SEMPRE IN DUE

Al banco del Divò ci sono sempre due bartender. A cominciare dal bar manager Lyndon Zulbeari, anni 25, tra i migliori trenta bartender giovani dei Barawards 2024. Uno che ha cominciato a lavorare con Danny all'età di 15 anni come lavabicchieri, salendo nella scala gerarchica fino al grado di apprendista stregone, e su ancora fino al gradino più alto. «L'accoglienza - sottolinea Del Monaco - è il primo aspetto che curiamo.



I 130 tipi di bicchieri e contenitori sullo scaffale, insieme a fumo, ghiaccio e profumi, rendono i drink scenografici

Sempre in due. Di solito io e Adrian Everest, mio braccio destro e sinistro, vero motore col booster della nostra attività. All'interno il nostro personale di sala fa il resto. Si dice "ciao" a chi a meno di 28 anni, "buonasera" a chi ne ha di più. Se si ha un po' di confidenza si scambiano due chiacchiere. Non importa che siano clienti abituali o turisti stranieri, la pratica di ingaggio per noi inizia sul marciapiede. E che marciapiede. Nella piazza del Divò, aperto tre anni fa, c'erano due locali. Uno da vini e taralli facili. L'altro da Gin Tonic e Spritz pensati per gusti da energumeni, con dosi sovradimensionate, bicchieri sbagliati eccetera. Il tutto a 5 euro. «Noi siamo arrivati con cocktail fatti a dovere, senza spingere troppo sull'acceleratore dei prezzi. Solo 10 euro per un signature». A ogni ospite, in segno di saluto, viene servito subito un flûte da 5 cl di Prosecco. Da lì inizia lo spettacolo. Con cocktail abbinati a piatti di polpo o a piatti di cervo «Lavoriamo con una storica profumeria di Siena (Nella è il suo nome) per creare drink profumati. Ogni singolo miscelato viene aromatizzato con qualche spruzzo di essenza che richiama il Mediterraneo o l'Oriente».

Altro marchio di fabbrica della proposta di cocktail di Divò è l'ampia selezione di bicchieri (130 tipologie di contenitori): Tempo è un bicchiere a forma di clessidra; Scomposto è una coppa senza stelo che viene

VOLARE

LIQUEURS COLLECTION FOR COCKTAILS



Volare Liquori per cocktails

l'essenza del Made in Italy

Volare è una collezione completa e variegata di **38 liquori per cocktail** che consentono ai **bartender** di sperimentare nuove esperienze di gusto. Una vera e propria arte che permette di catturare in ogni bottiglia il **gusto autentico della frutta, delle erbe e delle spezie** selezionate con cura e lavorate secondo la più genuina tradizione italiana, per restituire intatti i profumi e i gusti originali.

I liquori per cocktail Volare nascono dalla reinterpretazione in chiave moderna degli storici liquori della distilleria Rossi d'Asiago: le ricette originali vengono rivisitate in **chiave contemporanea**.

Le caratteristiche di allora distinguono ancora oggi la linea Volare: prodotti genuini, tradizionali, e al tempo stesso innovativi e sorprendenti.

Scopri tutti i liquori Volare su www.volarecocktails.it



ERACLIO

di **Danny Del Monaco**

INGREDIENTI

4,5 cl gin
1,5 cl Bergamotto e zenzero
Ancienne Pharmacie
1 cl tè matcha al lime

PREPARAZIONE

Metodo stir&strain
con vaporizzazione di pepe

un pallino di Del Monaco. Nel 2002 vinse il mondiale Martini Grand Prix grazie all'Oriental Martini, un drink preparato con caffè tostato, dry gin, litchi, un'orchidea come garnish e una lampada di Aladino attraverso la quale ogni ospite può esprimere il desiderio di un viaggio in Oriente sul tappeto volante.

ESPLORARE L'ARTE IN UN DRINK

Scopriamo che la parete perimetrale del Divò è a stretto contatto con quella della basilica di San Francesco, chiesa famosa per le Storie della Vera Croce, un ciclo di affreschi di Piero della Francesca. Questa vicinanza sembra quasi una scelta poetica, un filo invisibile tra sacro e profano. «Per ogni lista cerchiamo di prendere ispirazione sia dalla nostra immaginazione, sia dal territorio sia di quello che succede intorno a noi. **Attualmente stiamo lavorando a un cocktail menu ispirato alla mostra "Vasari, il teatro delle virtù"**, che celebra i 450 anni dalla morte del personaggio simbolo dell'arte aretina. «I drink - anticipa Del Monaco - sono ispirati al lavoro del pittore, architetto e storiografo, che per vent'anni fu l'artista di corte prediletto del duca Cosimo de' Medici nella Toscana della seconda metà del Cinquecento. Per questo sia nei colori sia nelle composizioni delle ricette impiegheremo tinte particolari, pennelli come stirrer, cocktail incorniciati con tutte le sfumature dell'arte che ha reso celebre la nostra città».

Altro capitolo di questa vicenda è quello musicale. **Alle selezioni del palinsesto è delegato Marco Fumagalli, dj di lungo corso che cura il sound design di ogni dinner show**, il sabato ispirato alle atmosfere orientali di Buddha Bar. Mentre la domenica è tempo di Jukebox, serata anni Ottanta dove la clientela non conosce limiti di età. Piace ai giovani, piace al pubblico. «Perché qui ognuno si senta un Divò, anche solo per una sera». •



DIVINE

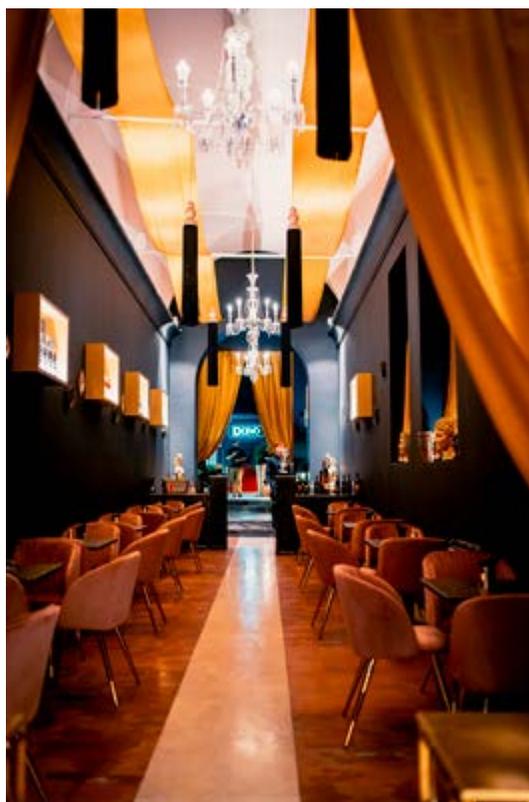
di **Danny Del Monaco**

INGREDIENTI

4 cl Jamaica rum
2 cl succo di lime
1 cl cordiale al mandarino
7 cl infuso di Chai tea
0,5 cl estratto di zenzero
1 cl liquore al caffè

PREPARAZIONE

Metodo shake&strain



montata su un cubo; il cubo ha un foro al centro, che all'occorrenza serve per inserire anche le coppette che hanno perso la gamba nel corso dell'onorato servizio in sala. Ma c'è di tutto: gabbie, gabbiette, bicchieri da tè turchi, ghiaccio secco per raffreddare esternamente i contenitori e creare un po' di fumo, giardini zen dove vengono disposte *sakazuki* e *ochoko*, i tradizionali piattini e bicchieri per il servizio del sake.

L'Asia sia nei profumi sia nei sapori è sempre stata