

NOTTE

L'INTERVISTA

DALL'APERITIVO AL DOPOCENA NELLE NUOVE OASI DI QVINTO

SIMONE PELLEGRINO, GENERAL MANAGER DELLA STRUTTURA, RACCONTA
LE NOVITÀ DELLA RIPRESA CON L'AREA JUNGLE PER MOMENTI DI RELAX

di STEFANO PETRELLA

L'estate ha i colori della giungla da Qvinto, l'indirizzo da vivere dal mattino a tarda sera, dove la riapertura ha portato un ventaglio di novità per divertirsi secondo le regole del distanziamento: «Siamo ripartiti con qualche settimana di ritardo perché volevamo che fosse tutto perfetto», spiega il general manager della struttura Simone Pellegrino.

Con che spirito siete tornati ad accogliere i clienti?

«Sempre positivo, non avremmo riaperto se le condizioni non ci avessero permesso di comunicare appieno il nostro stile. Abbiamo tante attenzioni, dalla misurazione della temperatura all'ingresso alle mascherine brandizzate, stanno arrivando perfino le nuove uniformi per il personale con tigri, leoni e pappagalli. L'esperienza di spensieratezza del locale è rimasta quella di prima».

Come sta andando?

«I coperti si sono ridotti di poco, da 320 circa agli attuali 280. E i numeri ci hanno stupito, spesso purtroppo i clienti non trovano posto, anche perché siamo costretti a scaglionare gli ingressi. E questo ci fa capire la voglia di uscire che ha la città, soprattutto in un locale che, grazie ai grandi spazi, anche esterni, ben si presta a far vivere il divertimento in sicurezza».

Quali sono le novità?

«Abbiamo giocato con gli ambienti. Tutta nuova è l'area jungle con quattro cubi raccolti, ognuno per quattro persone, dove riservare, su prenotazione, momenti d'intimità dall'aperitivo in poi, mentre dal garden abbiamo tolto gli igloo e trasformato il tutto in un giardino tropicale aperto fin dal

mattino. Inoltre abbiamo in-

trodotta anche la gelateria, oltre a una carta della pasticceria tutta nuova, grazie all'arrivo del pastry chef Alessandro Capotosti».

E la sera come ci si diverte?

«Ovviamente non c'è più la pista da ballo al piano superiore, avviene tutto da seduti. Ma ciò non sottrae nulla al divertimento. Perché il venerdì e la domenica piace moltissimo l'aperitivo con pianobar, da accompagnare ai cocktail dei nostri bartender Riccardo Martellucci e Alessio Navacci, anch'essi a tema jungle, esotici e serviti in bicchieri a forma di scimmie, elefanti, zebre e così via. Ogni sera inoltre, dalle ore 18 alle 2 di notte, c'è sempre un dj set da ascolto, con raffinata musica lounge».

A pranzo e a cena invece?

«Abbiamo confermato tutta la brigata ovviamente, per le pizze l'ischtano Ivano Vecchia (le tonde creative sono proposte in menu anche abbinate a drink studiati ad hoc, ndr), mentre al ristorante l'executive Daniele Creti spazia tra specialità della gastronomia, fritti d'autore come il supplì al ragù napoletano e piatti estivi, tra cui quelli "green", realizzati con prodotti biologici e a km0, come il gazpacho con anguria e polpo piastrato».

COSÌ GLI INVITI

Qvinto, via delle Fornaci d
i Tor di Qvinto 10, tel. 06-3332961.
Chiuso il lunedì. Costo: 30-40
euro. Per i lettori uno sconto del
20% per una cena, da prenotare
entro il 31 luglio, telefonando
venerdì 19 dalle 15 alle 15,50
all'899.88.44.24.



Un angolo del giardino e della sala di Qvinto; sotto Simone Pellegrino; a destra il "Magic Platter" una delle loro specialità

