



Roma. FreddoLab è il nuovo cocktail bar che sta conquistando il quartiere Don Bosco

Tre imprenditori giovani ma già di consolidata esperienza aprono a Roma un aperitif cocktail bar che unisce mixology, cucina ricercata, eventi culturali e solidarietà, contribuendo alla rinascita del quartiere Don Bosco

FreddoLab è un nuovissimo locale inaugurato lo scorso luglio nel **quartiere Don Bosco a Roma**, in Viale dei Salesiani 24. Nasce dall'entusiasmo e dalla visione ben costruita di **Lorenzo Minerva**, **Elisa Abratis** e **Marco Chielli**, tre imprenditori della Generazione Z che hanno scelto di scommettere su un approccio fresco, internazionale e attento alla comunità locale.

Nonostante la scarsa vivacità serale, tipica di un'area periferica, hanno ritenuto che il Don Bosco potesse essere pronto a un progetto di aggregazione che **rivoluziona l'aperitivo tradizionale** configurandosi come un laboratorio di idee, cultura ed eventi, da organizzare durante l'intera giornata.

«Il Don Bosco è il quartiere dove siamo cresciuti io e Marco, e dove abbiamo conosciuto Lorenzo lavorando in un altro locale. – racconta **Elisa Abratis** – Negli ultimi

anni, la zona sta vivendo un processo di riqualificazione urbana e sociale ma resta vivace soprattutto al mattino, mentre tende a spegnersi di sera. Forti della clientela conquistata nella nostra esperienza precedente, abbiamo pensato di proporre proprio qui un concept che unisce la mixology d'autore a una proposta gastronomica di qualità e a una serie di iniziative culturali e di intrattenimento che coinvolgono le persone del posto. Vogliamo stimolare quella socialità che oggi caratterizza Cinecittà, Centocelle e il Pigneto, altrettanto distanti dal centro ma considerati quartieri "alla moda"».

Chi sono i fondatori di FreddoLAB

Lorenzo, Elisa e Marco si sono incontrati **per la prima volta nel 2021** lavorando in un ristorante non lontano dall'attuale sede. Quella che inizialmente era soltanto una collaborazione professionale si è presto trasformata in stima reciproca e amicizia, gettando le basi di un legame che li avrebbe condotti a immaginare un futuro comune.

Lorenzo Minerva, salentino classe 1991, vanta oltre sedici anni di esperienza nel settore food & beverage. Nel suo curriculum, una laurea in *Food and Beverage Management* all'Università di Manchester, un diploma di sommelier di livello 3 WSET e otto anni in Inghilterra per gestire bar e ristoranti, assorbendo un modo internazionale di intendere l'accoglienza. **Elisa Abratis**, romana del 1998, ha invece mosso i primi passi nel turismo, lavorando in Vaticano, per poi approdare alla ristorazione. A Madonna di Campiglio ha ricoperto il ruolo di general manager al ristorante La Tana MDC.



Elisa Abratis e Lorenzo Minerva (Foto © FreddoLab).

È proprio durante un incarico trentino per l'avvio di una nuova struttura che Lorenzo ed Elisa hanno pensato a **Marco Chielli** come sous-chef, che avevano conosciuto nel 2021. Nato a Roma nel 1999, dopo una scuola professionale di cucina, Chielli ha lavorato in diversi ristoranti italiani di alto livello. Quando gli hanno proposto di raggiungerli a Madonna di Campiglio per una nuova apertura, non ci ha pensato due volte: ha lasciato il lavoro del momento e si è unito a Lorenzo ed Elisa condividendo tre stagioni intense, fianco a fianco, tra cucine e sala.



Marco Chielli in cucina (Foto © FreddoLab).

Un'esperienza che ha permesso di conoscersi a fondo e di riconoscere i punti di forza reciproci. Dopo due anni vissuti gomito a gomito, **la decisione è stata naturale**. Come squadra affiatata, non aveva più senso mettere le proprie capacità al servizio di altri ma era arrivato il momento di scommettere su sè stessi per costruire un format che li rappresentasse pienamente.

FreddoLab a Roma: non solo un cocktail bar

Il nome racchiude l'identità del concept: "**freddo**" perché non si cucina nulla ma si servono solo prodotti freddi, "**lab**" come laboratorio aperto alle esposizioni di artisti emergenti e affermati, a laboratori di ceramica, a presentazioni di libri, a classi di lettura e scrittura, a DJ set.

FreddoLab ci accoglie in un **ambiente moderno e spazioso**, con elementi di design sobriamente distribuiti. L'azzurro e l'antracite di pareti e sedie regalano freschezza all'atmosfera ma, a dominare la sala, è il **grande bancone** illuminato ad arte e ricchissimo di liquori e spirits.

«Il nostro obiettivo è ricreare l'ambientazione dei bar spagnoli dove il bancone non è solo il fulcro della proposta beverage ma anche luogo di convivialità. Infatti al FreddoLAB ci sono sempre dei posti apparecchiati e pronti ad accogliere i clienti per

mangiare qualcosa, oltre a consumare una birra artigianale o un drink».

Una proposta fuori dal comune

FreddoLab ha riportato alla vita un locale che da anni era chiuso nel quartiere. L'accoglienza dei residenti è stata incoraggiante, rispondendo con curiosità anche alle proposte più innovative.



Uno dei taglieri serviti nel locale (Foto © FreddoLAB).

La **carta dei cocktail** spazia dai classici alle creazioni della casa, passando per i **drink ecosostenibili**, realizzati con ingredienti e materiali a basso impatto ambientale. Per incentivarne la scelta, i titolari hanno deciso di proporli a prezzo ribassato. Non manca una carta dei vini attenta e selezionata ed etichette brassicole artigianali di piccoli produttori.

La cucina mantiene una **base di semplicità ma gioca con una materia prima di pregio**: taglieri originali, tartare di carne, pomodoro, fichi e pere; pizze bianche classiche arricchite con creme e formaggi particolari. Lardo di Pata Negra, salame di cervo, speck d'anatra e salsiccia di cinghiale sono solo alcune delle specialità in carta, da abbinare a drink come il **Passion Fruit Mezcal Mule**, una novità assoluta.

«Al posto della vodka utilizziamo il mezcal che conferisce un sentore affumicato, quindi aggiungiamo polpa di passion fruit, lime, zenzero e ginger beer.», ci spiega **Lorenzo Minerva**



Passion Fruit Mezcál Mule (Foto © FreddoLAB).

Attenzione e scrupolosità si riscontrano anche nella selezione dei fornitori, che risponde a criteri precisi e considerati irrinunciabili: **chilometro zero**, **biologico** e **piccoli produttori**. Ogni prodotto, inoltre, viene testato e fatto assaggiare ai clienti; solo dopo un riscontro positivo, viene introdotto in carta.

«Crediamo che il cliente contemporaneo sappia riconoscere la qualità e sia disposto a pagarla. Non è un caso che il pubblico ci sta premiando, diventando sempre più numeroso al punto che stiamo valutando di alzare ulteriormente l'asticella delle proposte. Da settembre, introdurremo un percorso a prezzo fisso abbinando quattro cocktail diversi ad assaggi di cucina preparati da Marco Chielli», continuano i tre soci.



Pizza Oro Blu: Gorgonzola Dop, pera, noci croccanti e miele (Foto © FreddoLAB).

Spazio anche al sociale con il Progetto Melany Green

Accanto al locale, Elisa, Lorenzo e Marco hanno dato vita anche all'associazione no profit **Progetto Melany Green**, nata in memoria di **Melania Verde**, cognata di Lorenzo scomparsa prematuramente a soli 37 anni. Scegliendo i piatti e i drink del menu contrassegnati dalla sigla MG, i clienti contribuiscono a una causa concreta, perché il 20% del ricavato viene devoluto in beneficenza. Le donazioni sostengono la ricerca medica e pediatrica oltre alla costruzione di scuole e iniziative private e pubbliche.

Il prossimo passo sarà ampliare gli spazi esterni.

«Abbiamo presentato la domanda per il déhor che, se approvata, ci consentirà di aggiungere tredici tavoli passando da 40 a 70 coperti. Inoltre abbiamo già preparato il programma dell'autunno con eventi e iniziative sociali e culturali. Mentre consolidiamo il FreddoLAB, stiamo anche valutando altre proposte per la gestione di ulteriori locali».

FreddoLAB non è soltanto un cocktail bar né un bistrot: è il manifesto di una nuova generazione di imprenditori romani, capaci di trasformare un'idea in un progetto culturale e sociale. Con la loro energia e la volontà di investire nel quartiere in cui sono cresciuti, Lorenzo, Elisa e Marco dimostrano che la **Generazione Z** non è fatta solo di visioni digitali, ma anche di radici, comunità

e desiderio di rigenerare la città partendo dalla periferia. Don Bosco ha trovato in loro tre protagonisti di un cambiamento che profuma di futuro.

FREDDOLAB

Viale dei Salesiani 24A – Roma

Aperto tutti i giorni dalle 17:00 all'01:00 – Info e prenotazioni al 375 9739243

Data di creazione

18/08/2025

Autore

enzo-radunanza