



## “Intrugli” ad Ascoli Piceno: i cocktail di Daniele De Angelis che raccontano il territorio

*Nel cuore della città marchigiana, il giovane bartender ascolano ha aperto “Intrugli”, un locale dove la mixology incontra i sapori locali come l’Anice di Castignano e l’oliva tenera ascolana*

Spesso, da ragazzi, ci si ritrova a lavorare nel mondo della ristorazione e del bar, un po’ per caso. Così accade di avvicinarsi a uno shaker e, tra ghiaccio e bicchieri, finire per innamorarsi del bancone e far sì che la propria vita possa prendere una via completamente nuova.

Questa è la storia di **Daniele De Angelis**, ascolano classe ’94, che ha fatto del desiderio di sperimentare e imparare, il suo tratto distintivo, alla scoperta di un mestiere, quello del barista, in cui non ci si ferma mai, si dorme poco e ci si mette costantemente alla prova.



Un particolare del locale di Daniele De Angelis (Foto © Raffaello De Crescenzo).

## Intrugli ad Ascoli Piceno: il cocktail bar di Daniele De Angelis

Entrando nel suo nuovissimo locale, **“Intrugli”**, al civico 215 di **Corso Mazzini ad Ascoli Piceno**, all’interno della Galleria Scarpetti, si ha l’impressione di scivolare in una **capsula del tempo** dalle atmosfere avvolgenti. Il locale, inaugurato nell’aprile 2025, arriva dopo anni di **gavetta, studio e sacrifici**.

«La mia prima esperienza formativa è cominciata al Bar Sestili, locale storico ascolano sito in una delle più belle piazze d’Italia: Piazza del Popolo. – ci racconta **Daniele** – Successivamente mi sono spostato a Milano per degli stage, prima da **“Mag Cafè”** in zona Navigli e poi al **“1930”**, uno dei più esclusivi speakeasy d’Italia (riconfermatosi anche quest’anno tra i migliori 50 bar del mondo). Tornato ad Ascoli, ho lavorato da **“Tetsu”**, bar-ristorante d’ispirazione orientale, prima di spostarmi a Roma per ricoprire la posizione di bar manager del **“Santa Cocktail Club Roma”**, situato sul rooftop dell’Hotel L’Orologio. Ho poi avuto la possibilità di andare a Barcellona, per uno stage da **“Sips”**, che all’epoca era il bar numero uno al mondo. Nel frattempo ad Ascoli aveva aperto un nuovo, interessante, locale – **“Dirty Miscele Creative”** – e così sono tornato a casa per un’ultima esperienza, prima di ritenermi definitivamente pronto per

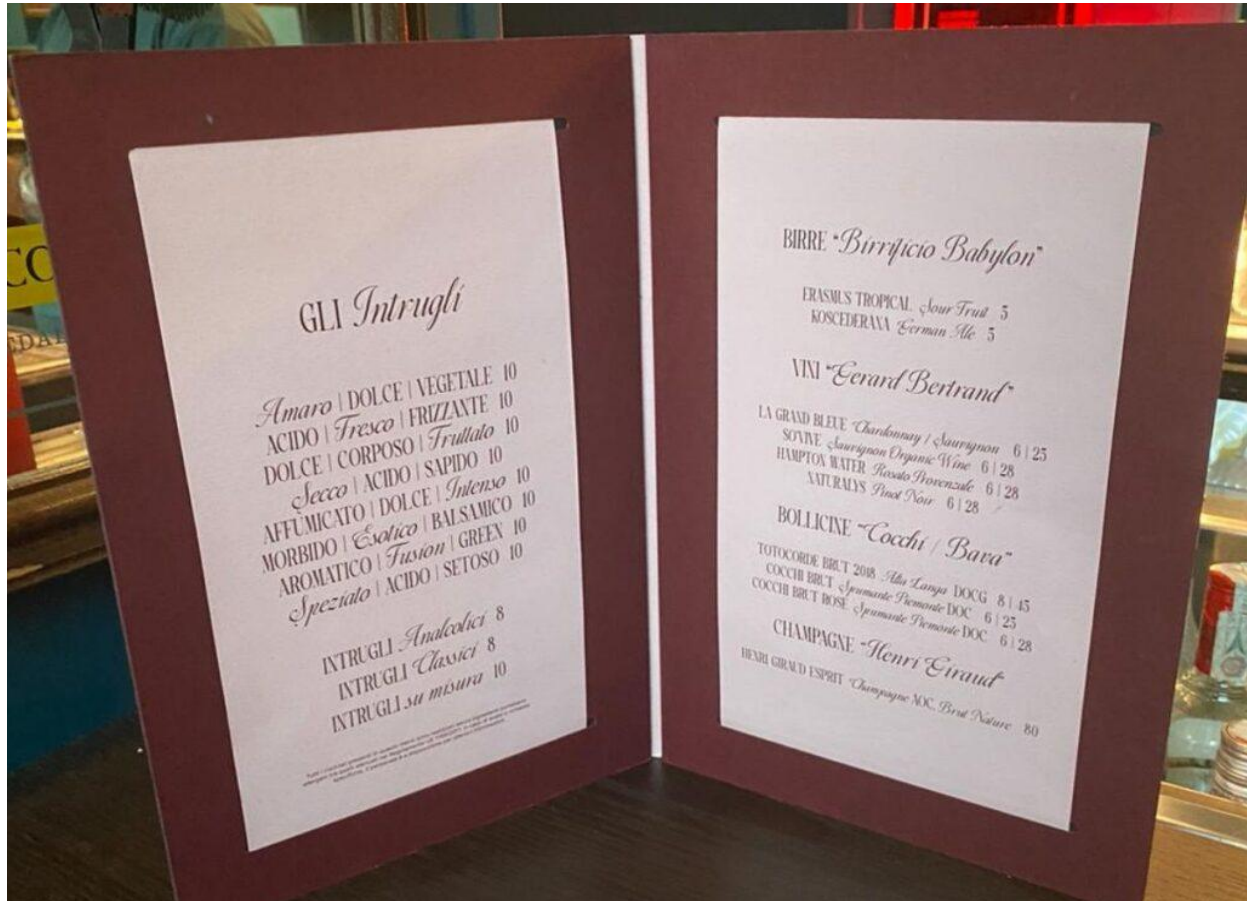
compiere il grande passo: aprire il mio locale e diventare imprenditore».



Un'altra immagine del fondatore di Intrugli (Foto © Raffaello De Crescenzo).

## Cocktail evocativi nella loro apparente semplicità

L'ospite è al centro dell'esperienza che si può vivere da **Intrugli** ed è per questo che **Daniele De Angelis** ha scelto di creare un menù i cui drink sono nominati con aggettivi legati al mondo del gusto, per farlo immergere nei sapori del cocktail, con la maggior semplicità possibile.



La carta di Intrugli (Foto © Raffaello De Crescenzo).

“Amaro Dolce Vegetale”, “Aromatico Fusion Green”, “Secco Acido Sapido”, “Dolce Corposo Fruttato”, sono alcuni dei nomi che è possibile leggere nella carta, immaginandosi subito cosa si andrà a sorseggiare.

«Più che nomi di fantasia o classici, voglio trasmettere subito un’idea, ancor prima di poggiare le labbra sul liquido. Cerco, inoltre, di rispettare sempre allergie ed intolleranze dei clienti, per apportare prontamente le necessarie modifiche al drink, senza alterare il risultato finale» afferma ancora Daniele.

Una filosofia che si lega alla **costante ricerca di ingredienti di stagione**, usati con la precisione di un alchimista. De Angelis investe sul proprio territorio, dopo tante esperienze fuori casa, per vincere una sfida personale: far crescere Ascoli e la cultura del bere bene (e consapevole).



Alcuni drink presenti in carta (Foto © Daniele De Angelis).

## Ingredienti ascolani nella mixology

[Oliva tenera ascolana](#) ed [Anice di Castignano](#), ovviamente, non possono mancare tra gli ingredienti più impiegati:

«Collaboro spesso con la famiglia Meletti e tutte le volte che partecipo a competizioni o guest, fuori casa, cerco sempre di portare ricette o ingredienti locali, per farli conoscere ed apprezzare».

Un territorio, quello ascolano, la cui qualità nel mondo della mixology sta crescendo costantemente negli ultimi anni, grazie anche a prodotti di qualità da conoscere ed apprezzare, ma anche al lavoro di professionisti che hanno voglia di alzare il livello, porsi obiettivi ambiziosi, rimboccarsi le maniche e creare nuovi e sempre più gustosi...Intrugli.

### **INTRUGLI COCKTAIL BAR**

Corso Mazzini, 215 – Ascoli Piceno

[Facebook – Intrugli](#)

### **Data di creazione**

21/10/2025

### **Autore**

raffaello-decrescenzo