MATILDE Cocktails Emporium a Cagliari: la mixology come racconto di viaggio

Nel centro storico del capoluogo sardo, un cocktail bar d'autore e d'autrice propone una drink list che attraversa culture e ingredienti, facendo viaggiare con la fantasia ai quattro angoli della terra

Nel cuore di Cagliari, in via Angioy 49, **MATILDE Cocktails Emporium** è un progetto di mixology contemporanea in cui il bancone diventa un crocevia di culture. L'esperienza parte quando entrano in scena "spettacolari" cocktail alcolici e no alcol, secondo una tendenza sempre più consolidata.

Una drink list che attraversa continenti

Dal taglio artigianale, i drink proposti sono caratterizzati da un'alta qualità degli ingredienti made in Sardegna e altre fragranze che evocano realtà lontane, scelti con cura e accostati ad arte nelle ricette di **Cristian Mura** e **Sabrina Locci**, originari di Settimo San Pietro lui, di Monserrato lei, e una forte esperienza nel campo dell'alta miscelazione.

Vengono serviti su cover glass, originali composizioni artistiche, ognuna ideata per richiamare

l’anima dei luoghi. Un impatto scenografico che invita subito all’ assaggio.

In un ambiente raffinato e casual, tra luci diffuse e ricercato design ci si immerge tra le atmosfere accoglienti e rustiche di una fumosa distilleria americana con il *Kentucky*, omaggio alle terre del bourbon con il fumo che esce fuori dalla botte e si dissolve in una dimensione di gioco.

Da qui all’effetto umami di un cocktail che strizza l’occhio all’estetica del Sol Levante, dove, a dare carattere sono le consistenze e i sentori intensi e persistenti di miso e dashi. C’è il richiamo all’Africa e al battito dei tamburi nel *Djembe*, un interessante mix tra ananas, caffè e tamarindo.

È dedicato alla terra, ai prodotti di campi e vigneti e alla fertilità il *Dea madre*, tra i *signature* cocktail del **MATILDE**: fresco e dalle note acidule, portato al tavolo in una composizione ispirata alla primordiale divinità femminile.

Da sinistra, il Djembe e il Dea madre (Foto © Matilde Cocktails Emporium).

Da qui al Guatemala con le bambole scacciapensieri della tradizione *Maya in Muneca*, un cocktail avvolgente, tostato e fruttato. Poi ancora richiami alla terra dei faraoni, al Perù ed echi d’Oriente, con *Siam*, l’antica Thailandia, un sofisticato cocktail nato con lo sguardo alla fioritura del Lotus Sea e agli spaghetti thai.

Da sinistra, il Maya in Muneca e il Siam (Foto © Matilde Cocktails Emporium).

Arriva a bordo di una mongolfiera il *Cappadocia*, analcolico a base di caffè speziato e tostato con gli aromi di cardamomo e cannella.

Il cocktail analcolico Cappadocia (Foto © Matilde Cocktails Emporium).

Un’attenzione all’estetica coerente con la ricerca del gusto che va di pari passo con l’esperienza sensoriale e di gioco. Una sosta informale e chic per stuzzicanti e “spiritose” evasioni.

MATILDE Cocktails Emporium
Via Angioy 49, Cagliari (CA)
www.matildecocktails.com

Data di creazione
03/03/2026
Autore
mariagrazia-marilotti