Bartending: akvavit, se la tradizione diventa trend

img4122-992453fd

Per scaldare i primi giorni d’Autunno, questo mese andiamo alla scoperta di un inaspettato lato caldo della Norvegia: l’Himkok, speakeasy - laboratorio di Oslo dove il bar manager è Antonio Naranjo Nevares, estroverso bartender cubano che porta le tradizioni dell’ospitalità de L’Avana al banco bar. Finalista di *World Class 2016*, Antonio ci parla di una Scandinavia in fermento nell’ambito bartending e di un nuovo mercato per l’akvavit, distillato a base di patate aromatizzato, fra gli altri, con cumino e aneto. Che questa tipicità dei paesi scandinavi sia pronta a conquistare la miscelazione internazionale?

[caption id="attachment_113476" align="alignright" width="214"]Antonio Naranjo Nevares Antonio Naranjo Nevares[/caption]

Come presenti Antonio Naranjo Nevares a qualcuno che non ti conosce?

Antonio è un bartender nato a L’Avana, discendente di un cantinero cubano del 1930. È proprio da questa affascinante eredità di famiglia che è nata la mia passione per il bar: il mio bisnonno lavorava a L’Avana Vecchia e io proprio come lui voglio servire ai miei clienti un’esperienza unica insieme al cocktail che ordinano

Come hai cominciato il percorso per diventare bartender?

Ho studiato presso l’alberghiero per diplomarmi maître. Durante quegli anni ho imparato solo le basi della miscelazione, quindi terminati gli studi ho cominciato a fare l’apprendista nei bar e a studiare da autodidatta facendo esperimenti e prove a casa. Il primo lavoro vero e proprio è stato come barback al 41 Degrees dei fratelli Ferran e Albert Adrià.

Nel tuo curriculum si leggono tante esperienze, di certo spicca anche quella presso il bar del ristorante ENA a Siviglia.

ENA è un concetto tutto nuovo di ristorazione dove la cucina dello chef Carles Abellán si sposa a cocktail di qualità e ai sapori tipici dell'Andalusia. Sono stato contattato tramite un amico bartender e assunto come bar manager durante la fase di pre-opening. Il mio ruolo a ENA è stata la totale gestione della parte beverage e la creazione di una drink list che si fondesse totalmente con la cucina dello chef Abellán. Mi sono occupato anche della formazione del personale dell'Hotel Alfonso XIII, adiacente al ristorante.

Oggi lavori da Himkok, bar pluripremiato e dal format davvero particolare, già nel nome che si rifà alla tradizione dei moonshiners. Ce ne parli?

img4161Himkok è il bar dei miei sogni! Rappresenta in tutto la cultura e l'influenza della Norvegia e della Scandinavia nella miscelazione mondiale. Ci piace circondarci di questa speciale atmosfera familiare dove tutti i dipendenti fanno parte di una vera e propria fratellanza: tutti siamo qui per imparare da noi stessi e lavoriamo per un obiettivo molto chiaro. La nostra filosofia è che i clienti devono poter godere del bere e, al contempo, imparare qualcosa di più sulla cultura della Norvegia e dei paesi nordici. La distilleria interna ad Himkok è ciò che ci rende davvero unici perché ci permette di creare prodotti specifici da miscelare. Non a caso il nome Himkok significa "fatto in casa" ed è uno dei termini con cui si indicava la distillazione clandestina in Norvegia.

Non solo cocktail da Himkok, giusto?img4156

Esatto. All'interno di Himkok convivono molte realtà: ci sono appunto il main bar e la distilleria ma anche una ricercata selezione di sidri con oltre 25 referenze provenienti da tutte le parti del mondo e ancora il taptails. Il taptails è un concetto nuovo di intendere il cocktail: la qualità è la stessa ma l'erogazione avviene alla spina così da riuscire ad aumentare il volume di vendita. Allo stesso piano del nostro taptails c'è anche un barber shop in stile anni '50, una scelta molto hipster! Infine Himkok prevede anche una proposta di cucina scandinava e biodinamica.

Qual è il drink che bisogna assolutamente provare da Himkok?

img4166Senza dubbio tutta la nostra drink list ispirata ai sapori scandinavi e creata con prodotti della nostra distilleria. Se però devo fare proprio un nome, allora suggerisco il Dill With It, un cocktail dove il sapore dell'akvavit riesce ad essere apprezzato con facilità. Immancabile anche l'assaggio della nostra linea di akvavit create da esperti del settore, la linea attuale è di Monica Berg.

Vieni da Cuba, un paese caldo, pensi di aver portato queste tue origini in miscelazione?

La mia terra è un elemento sempre presente in me, mi sento Cubano dalla testa ai piedi e un ambasciatore del mio paese e della sua cultura nel mondo della miscelazione. Chi mi conosce sa che nella vita e al bar sono un tipo tutto spensieratezza e divertimento; a Cuba viviamo la filosofia del godere del momento presente ed è ciò che cerco di far vivere anche ai miei clienti al bar. Quando si tratta di preparare cocktail però preferisco essere un mix di elementi raccolti nei diversi paesi in cui ho lavorato e vissuto e non mi definisco con uno stile preciso di miscelazione.img4171

Hai rappresentato la Norvegia alle finali di World Class 2016. Com'è stata questa esperienza?

Un grande onore e una grandissima responsabilità in quanto credo che la Norvegia e la Scandinavia abbiano un potenziale fantastico da sfruttare nel mondo dei bartender. Mi sono preparato con impegno e ho studiato ogni giorno per rendere la finale di Miami un'occasione unica per divertire attraverso le idee progettate per questa grande finale.

Cosa vedi nel futuro della miscelazione?

Credo che la Scandinavia giocherà un ruolo importante nel futuro della miscelazione, l'akvavit sta iniziando a far parlare di sé e a raccogliere attenzione sul mercato e ciò è un bene in quanto sarà proprio questo prodotto a creare nuovi scenari in miscelazione. Un altro trend che vedremo sarà la rottura del confine tra la figura dello chef e quella del barman; sempre più chef infatti includono cocktail nelle loro degustazioni, siamo a un passo dalla fusione di questi due mondi e dalla nascita di nuove figure professionali integrate.

La classifica degli spirits di Antonio Naranjo Nevares

- Vodka: Up
- Gin: Up
- Cachaca: Down
- Whisky: Up

Il cocktail dell'Himkok: la ricetta del Dill With It