Ettore Diana svela gli ingredienti per avere successo al banco bar

interv-76db3b5e

Il cocktail si beve dapprima con gli occhi, ma non ci si può fermare all'apparenza. Il miscelato deve essere equilibrato e buono anche al gusto. Soprattutto di questi tempi i clienti che si avvicinano al mondo del cocktail vogliono un'esperienza appagante per tutti i sensi ed è priorità per tutti i barman di dare il massimo, rispettando le tecniche e dando fondo alla loro creatività, senza andare mai sopra le righe".

Ettore Diana, vincitore del World Cocktail Championship tenutosi a Pechino nel 2012, illustra in modo sintetico il suo pensiero e il suo approccio a questo mondo, frutto di un'esperienza durata oltre 35 anni dietro ai banconi di locali prestigiosi in tutt'Europa. Nato in Campania, vissuto per decenni in veneto, questo maestro della miscelazione made in Italy, vive ancora una grande passione per il suo lavoro, che declina in un personale percorso di ricerca di materie prime, ingredienti e accostamenti, facendo tesoro di quanto imparato finora.

Ma un vero maestro sa che occorre spendersi affinché tanti giovani allievi possano fare tesoro della sua esperienza: per questo motivo Diana alterna alla sua attività di barman quella di insegnante, attraverso progetti condotti con scuole alberghiere, per esempio un corso di 600 ore per gli allievi dell'Istituto alberghiero di Ariano Irpino (Av), ma anche mettendosi a disposizione di quanti, già barman, vedono nella sua carriera un esempio cui ispirarsi, oppure si rivolgono a lui per un consiglio, per affinare una ricetta, per imparare quel tipo di decorazione. Nato e cresciuto nell'epoca d'oro del bar, Diana ha saputo evolvere la sua figura e la sua attività, mantenendo l'impronta "classica", in termini di stile e di approccio al cliente, che l'ha contraddistinto fin dagli esordi.

Seguendo un suo personale percorso di studio che l'ha portato a confrontarsi con i mostri sacri del settore e con le aziende produttrici con un'offerta di prodotti dal profilo qualitativo più alto. *"Oggi* – prosegue – *la tendenza più rilevante va verso la riduzione del contenuto di alcol di ogni cocktail, per tante ragioni. Le bombe alcoliche non sono più apprezzate dai clienti seri. Anche il mondo del bere*

miscelato è attento a temi come la naturalità e il wellness, quindi si diffondono ricette con infusi, erbe, fiori, proprio per soddisfare la curiosità del cliente. Certo anche questa è una moda e come tutte le mode è destinata a finire, ma di certo questi elementi salutistici si stanno radicando sempre più e difficilmente si tornerà indietro. Oggi più che mai l'evoluzione mette a disposizione del barman prodotti qualitativamente molto alti, sta al barman trovare una sintesi tra tutte queste influenze possibili, aprendo la sua curiosità a 360 gradi per poi condensare il tutto in un bicchiere".

Si parla tanto di cucina a km 0 e di localismo per le materie prime che finiscono in tavola. Anche per il mondo dei cocktail questo fenomeno è rilevante?
Ci sono colleghi che ragionano in questo modo, ma secondo il mio parere il localismo è limitante per il barman e il suo processo creativo. Ritengo che chi sceglie di lavorare in questo ambito possa attingere da numerosi ingredienti provenienti da tutto il mondo e questa è una fortuna perché non c'è limite alla fantasia degli operatori. Rimanere confinati in un ristretto ambito geografico è controproducente: pensiamo al barman che lavora in un resort sulle Alpi, usando solo materie prime locali, rischia di dover limitare il suo raggio d'azione.

Parliamo dei suoi cocktail a base birra, soprattutto in un momento nel quale la bevanda con la schiuma sta vivendo un'espansione senza precedenti in Italia…
Ho imparato a miscelare con la birra durante un mio periodo di lavoro in Inghilterra negli anni '80. In Gran Bretagna la birra miscelata è una bevanda comune, un po' come da noi l'uso del vino nelle nostre preparazioni tradizionali. Ritengo che la 'bionda' sia un ottimo prodotto per la preparazione di cocktail: permette di giocare con la fantasia e realizzare ricette insolite ma molto apprezzate dai clienti, soprattutto durante il periodo estivo.

In che modo si svolge il suo percorso creativo? Il barman ideale è più tecnico o istintivo?
Tutte e due le cose, l'istinto è importante, soprattutto quando ti trovi di fronte un cliente e in pochi secondi devi preparare qualcosa per lui che lo faccia sentire speciale. La nostra professione è tanto studio e applicazione. Occorre conoscere a fondo i prodotti e le loro reazioni, a questo punto si può lasciare andare la fantasia e usare anche in modo creativo ingredienti che, altrimenti, difficilmente sarebbero entrati in una ricetta. Una corteccia amaricante, oppure, come è accaduto a un mio cocktail con il quale ho vinto le selezioni nazionali che mi hanno aperto la strada per il mondiale l'anno successivo, ho realizzato un drink impiegando una gelatina di mele che normalmente si abbina ai formaggi. Accostamento inconsueto ma perfettamente bilanciato che ha stupito i giudici senza effetti speciali inutili, ma con un gusto veramente equilibrato.

Lei spesso dà consigli ai suoi colleghi più giovani e insegna anche all’alberghiero. Che ne pensa delle nuove generazioni di barman?
Ci sono ragazzi intraprendenti, che amano il loro lavoro. Se devo dare un consiglio, vedo che oggi manca un po’ di umiltà e di stile. Non bastano i baffetti a manubrio, i tatuaggi sugli avambracci e il gilet a fare un buon barman. Questa moda hipster passerà come sono passate tutte le altre prima: padroneggiare la tecnica e avere stile significa essere in una dimensione senza tempo e sapere passare oltre le mode, creandosi un’identità personale e duratura.

Esse Emme
INGREDIENTI
3 cl Wodka Dry
1 cl Liquore alla Pesca
2,5 cl Parfait Amour
0,5 cl Blue Curacao
2 cl Panna liquida
4 gocce di fragola Naturera
Vaporizzare su tutto Blue Curacao Decorare con un gabbiano estratto da una buccia di melone

(Pietro Cinti)