Mixing in Madrid ghiaccio trasparente, food pairing, alcolici nazionali

luca-anastasio-mixing-inmdrid-6a84c2a9

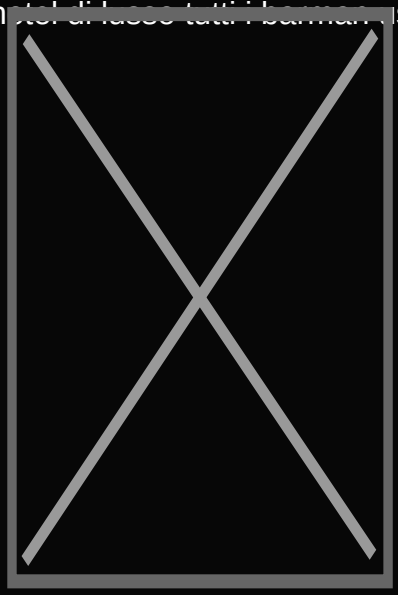
I trend più cool in fatto di mixability negli hotel a cinque stelle della capitale spagnola?
Ce li racconta il barman Luca Anastasio -Bartender & Beverage Consultant- nella prima puntata di Mixing in Madrid.

*Già, perché la nostra **Mixing in NY si trasforma in Mixing in the world, ovvero una macro rubrica divisa in micro sezioni, tra cui Mixing in Madrid**.*
Obiettivo? Raccontare le tendenze del bere miscelato nel mondo tra format, tecniche e idee da rivisitare al volo attraverso la voce di alcuni dei barman italiani più accreditati oggi residenti all'estero. Da leggere in un momento di tranquillità per riflettere e prendere spunti. Buona lettura! **Luca Anastasio, quali sono le principali differenze tra i bar degli hotel di lusso madrileni e quelli italiani?**
Dal punto di vista del target di riferimento a Madrid, oltre alle celebrity e alle persone di ceto alto, buona fetta della clientela degli hotel di lusso è rappresentata da turisti della classe media in cerca di nuove esperienze e di inedite emozioni. Di conseguenza i barman hanno a che fare con una clentela più eterogenea e variegata di quella che in genere si trova in Italia. *Quanto all'offerta food&beverage, sulla scia delle tendenze londinesi, anche a Madrid negli hotel 5 stelle si punta sempre più spesso sul food pairing.*Quali sono i tre bar d'hotel più trendy di Madrid?
Un punto di riferimento è il *Glass Bar* dell'Hotel Urban, locale scenografico all'interno di un albergo moderno dotato anche di un roof bar.
Ci ho lavorato per tre anni, durante i quali ho servito una clientela variegata fatta anche di personaggi famosi come ***Ricky Martin, Eros Ramazzotti, David Beckham, Rafael Amargo, Juaquin Cortés e Adrien Brody***.
Oggi il bancone è nelle mani di ***Uge Pereira*** e ***Óscar Durán***, due nomi sinonimi di qualità.
In voga è anche il *Domo Bar* di Diego Cabrera all'interno dell'Hotel EuroBuilding, a pochi metri dallo Stadio Santiago Bernabéu. Qui oltre agli ottimi cocktail il punto di forza è l'offerta di food pairing con drink abbinati ai piatti firmati da chef stellati Michelin come Paco Roncero e David Muñoz.

Molto trendy è poi *il pool roof bar dell'Hotel Emperador* nella Gran Vía, dotato della piscina d'albergo più grande della città e di un Night Bar in stile American Bar che apre quando chiude il Roof Bar. Per me, rappresenta una seconda casa.

[ngg_images source="galleries" container_ids="167" sortorder="1864,1869,1865,1867,1866,1868" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**I cocktail più richiesti nei bar d'hotel più cool di Madrid?**
Il re dei cocktail è il *Gin Tonic*, che ormai è considerato quasi un drink nazionale. Negli hotel di lusso viene proposto con una quarantina di gin diversi e con distinte toniche, servito in una *copa balón* - ovvero in un bicchiere a palla- colmo di *ghiaccio rigorosamente cristallino*.**Altre tendenze?**
Ora a Madrid è tempo di riscoperta degli alcolici nazionali nella preparazione dei cocktail, come il *vino de Jerez* e il *Brandy spagnolo*. Inoltre sempre più barman sono impegnati nella ricerca nell'ambito delle spezie. Non basta: un nuovo trend è il maridage, ovvero la proposta di cocktail con tapas moderne.**C'è qualcosa che dovremmo apprendere dai bartender degli alberghi di lusso madrileni?**
La modestia, la solarità e la capacità di entrare in empatia con il cliente.

Veniamo quindi alle tecniche di miscelazione: qual è lo scenario?
La parola chiave a Madrid è precisione. Non a caso nei bar degli hotel di lusso tutti i barman usano i jigger per assicurare al cliente un drink perfettamente equilibrato.



[caption id="attachment_124948" align="aligncenter" width="200"]

SHERRY & MINT JULEP[/caption]

Luca Anastasio
Bartender & Beverage Consultant/ International Professional Trainer
www.lucaanastasio.com

Il barman Luca Anastasio insegna ai lettori di Mixer come si prepara il SHERRY&MINT JULEP in un tutorial esclusivo. Clicca qui.