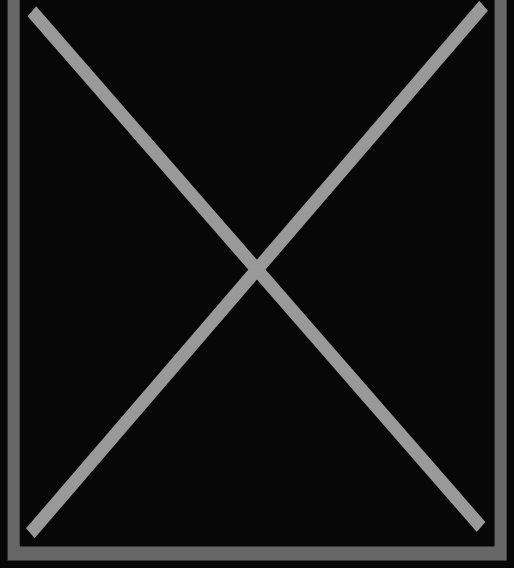
# Fabio Bacchi: è tempo di semplicità, prodotti italiani e classicità

fabio-bacchi-2-58f88627

Abbiamo incontrato il celebre barman **Fabio Bacchi** per parlare dei trend in fatto di bere miscelato e per scoprire in anteprima qual è la formula del ***cocktail bar The Spirit***, nuova realtà milanese in zona Porta Romana di cui ha firmato la cocktail list e che apre le porte al pubblico da mercoledì 24 maggio.

“Dopo anni di sperimentazioni ardite e di cocktail fantasiosi, il futuro del mondo della miscelazione vedrà protagonisti i grandi classici rivisitati in chiave moderna ma in modo semplice”, sostiene **Fabio Bacchi**, tra i numeri uno della mixability italiana, barmanager del Principe di Savoia di Milano e del Quisisana di Capri, nonché fondatore ed editore del magazine BarTales.

**Fabio Bacchi, The Spirit è…?**
Una via di mezzo tra un membership club e un cocktail bar elegante, esclusivo, curato nei minimi dettagli. Di forte impatto visivo, The Spirit è sviluppato in due sale per circa 40 sedute. Al bancone troverete sempre il valido **Carlo Simbula**. Qui la *ricetta del suo Vacanze di Natale, un Tiki preparato con la tecnica Shake and Strain.*

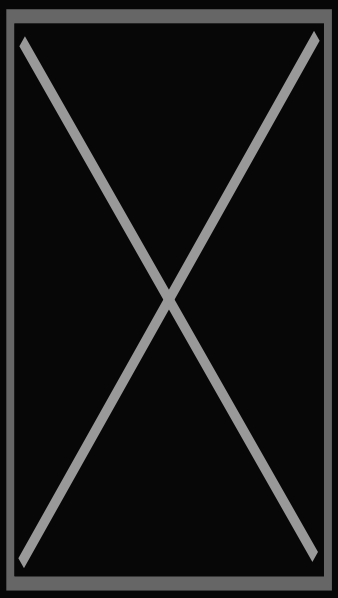


[caption id="attachment_125164" align="aligncenter" width="259"]

*Carlo Simbula*[/caption]

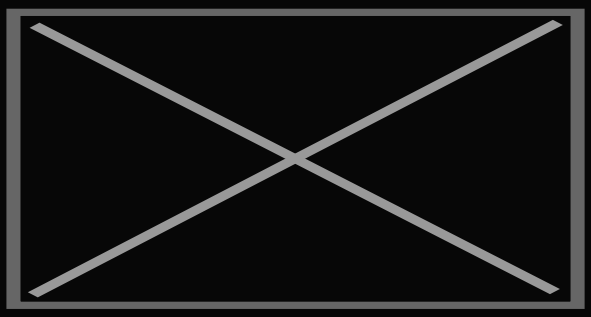
**In che senso, membership club?**
Perché i clienti più affezionati potranno associarsi con una Membership Private o Corporate. I membri del club non solo saranno accolti in modo particolare e personalizzato, ma godranno di sconti fissi sulle consumazioni, avranno la possibilità di custodire le proprie bottiglie in locker personali, godranno dell'ingresso separato e diretto dalla strada laterale e avranno la facoltà di organizzare serate ed eventi speciali.

**Veniamo alla drink list, com'è articolata?**
Innanzitutto, il suo punto di forza è la versatilità. Proporremo 15 signature cocktail a rotazione stagionale, mentre i drink classici saranno sempre a disposizione su richiesta ma non presenti in menù. Cocktail bar puro al cento per cento, offriremo in accompagnamento ai drink una selezione di tapas di prodotto preparate in loco.



**Avrete anche alcune bottiglie di distillati premium in esclusiva…**

Infatti. Avremo il Rum Gran Reserva de la Familia Serrallés (Don Q, Porto Rico), il Bourbon 20 Year Old Single Barrel (Michter's, USA), l'Highland Single Malt Scotch Whisky "Rare Cask" (Macallan, Scozia), il Pisco "Ñusta" (Macchu Pisco, Perù), il Single Village Mezcal "Pechuga" (Del Maguey, Messico) e il Whiskey Gold & Gold (Nikka, Giappone).



**Dal micro al macro: uno sguardo agli spirits. Up&down?**

Nei prossimi mesi crescerà l'attenzione per i whisky giapponesi, e per i bourbon americani invecchiati a lungo, per i rum genuini e per il vermouth, che ha ancora un'enorme possibilità di crescita perché sta entrando nel lessico dei clienti come prodotto da consumare anche liscio.

Quanto al gin, dopo il boom degli ultimi anni assisteremo a un ridimensionamento del mercato, vedremo scomparire molte distillerie e si punterà sempre di più sui London Dry puri, mentre si sgonfierà l'interesse per le estreme aromatizzazioni.**Più in generale, qual è il futuro del mondo della miscelazione?**

Mi aspetto un ridimensionamento della creatività e un ritorno alla semplicità e alla riscoperta dei distillati locali. Torneranno protagonisti i cocktail classici rivisitati in chiave contemporanea.

**Sono passati oltre 140 anni dalla pubblicazione del celebre manuale del Jerry Thomas, ma in Italia la cocktail mania è esplosa solo 20 anni fa. Qual è il livello medio oggi?**
La qualità si sta alzando: in generale, vedo che le nuove ricette hanno alle spalle una fonte d'ispirazione che spesso affonda le radici nell'attualità. Inoltre, i barman italiani hanno un grande vantaggio, ovvero l'abbondanza di prodotti di qualità, ricchi dal punto di vista organolettico e facili da miscelare.

**Consigli per chi vuole emergere nel mondo della mixability?**
Primo, non diventare schiavi di creatività e fantasia. Secondo, è tempo di riscoprire i nostri prodotti e di puntare sulle materie prime italiane piuttosto che su distillati e frutti esotici. Banalmente, le nostre pesche sono molto più adatte alla miscelazione di tanti frutti tropicali che invece vedo usare.