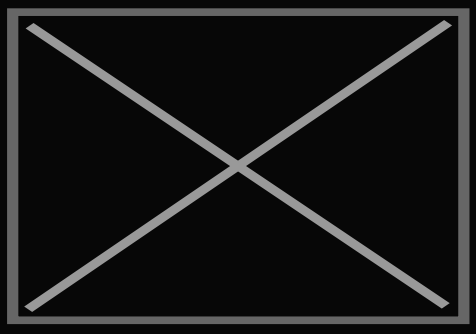
Marco Riccetti, re dell'Havana Club Competition: Less is more

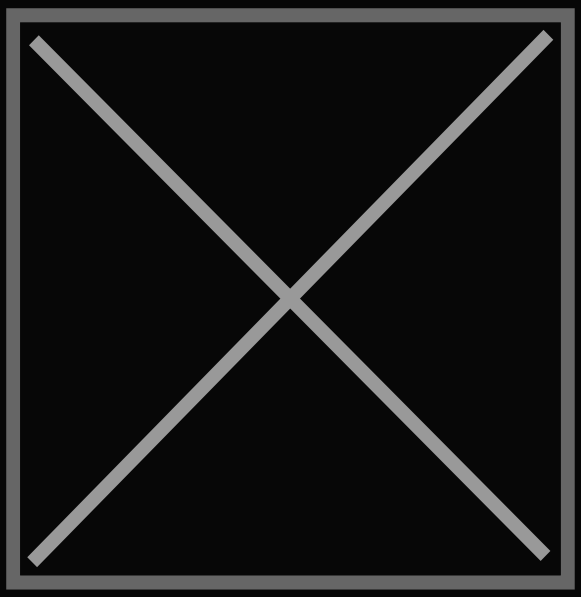
marco-riccetti-f882ed98

Il barman **Marco Riccetti** ha molto da festeggiare: primo, il trionfo all'**Havana Club Cocktail Competition**, dove si è piazzato primo con un Daiquiri con rosmarino e mango. E poi, il terzo anno al timone dell'**INSIDE Restaurant & Cocktail Bar di Torino** *dove oggi ricopre il ruolo di barmanager. Il suo stile di miscelazione? Classico, semplice, ma con un occhio alla contemporaneità. Il suo motto? Less is more. E qui analizza i trend in fatto di bere miscelato.*



Marco Riccetti, da quanti anni lavori dietro al bancone?
Sono barman full time da otto anni, ma ho alle spalle diverse esperienze.

Quando e perché hai iniziato a partecipare alle gare?
Mi sono iscritto per la prima volta a una gara tre anni fa perché volevo mettermi alla prova e avere un riscontro dall'esterno rispetto al mio lavoro. Ma, soprattutto, perché volevo confrontarmi con altri bartender. Tutt'ora l'aspetto più intrigante, per me, è infatti la condivisione di esperienze e idee.

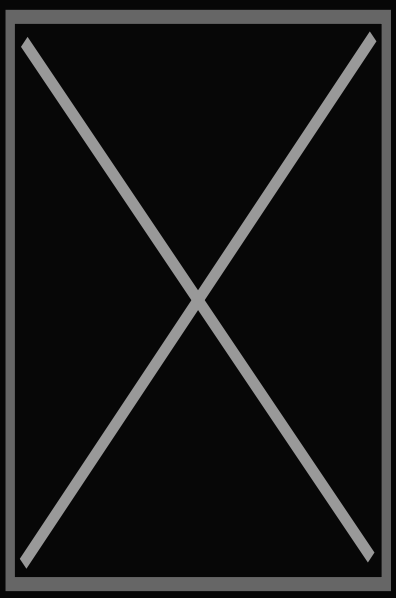


Dalla teoria alla pratica: che cosa hai imparato dalle competizioni?

L’approccio nei confronti del cliente. Prima lavoravo e mi occupavo poco del cliente, oggi invece ho imparato a colloquiare con gli avventori e a coinvolgerli quando dimostrano il desiderio di interagire.

Il tuo stile di miscelazione?

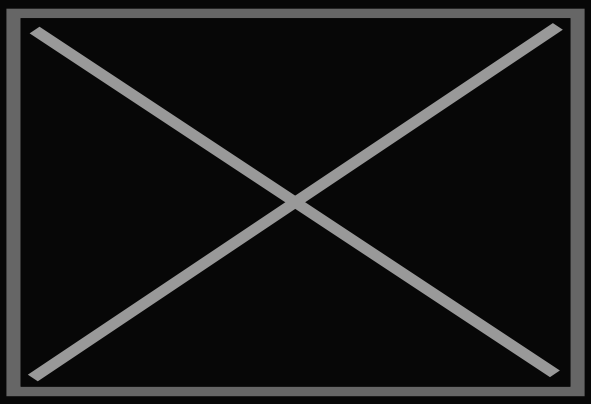
Classico, semplice ma ricco di contaminazioni. Come dicevo prima, trovo utile osservare i colleghi e prendere spunto dai più bravi.



Il tuo ingrediente principe?

All’Inside punto sul Vermouth, (il celebre vino liquoroso aromatizzato creato nel 1786 a Torino, ndr).

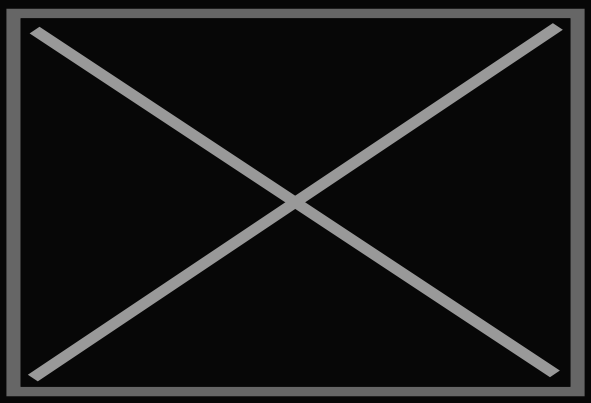
I cocktail best seller all’INSIDE Restaurant & Cocktail Bar?
I drink a base di Vermouth: Americano, Negroni, un twist del Milano-Torino che si chiama Torino_Milano perché contiene più Vermouth rispetto alla ricetta originale e il Boulevardier.



Parliamo di decorazione…
Il mio motto? Less is more, meno è meglio.

Se ti dico erbe aromatiche e bere miscelato?
Ti rispondo che è una frontiera ancora da scoprire. Certo, l’Italia è il Paese dei Bitter. Ma le erbe aromatiche non rappresentano solo la base per creare amari, bensì anche un’opportunità per caratterizzare e profumare i drink. Detto questo, per utilizzarle nel migliore dei modi occorrono conoscenza profonda delle materie prime e senso della misura.

Al ristorante cocktail bar Inside servite specialità tipiche piemontesi e rielaborazioni di ricette mediterranee abbinate ai cocktail. Con quale criterio proponi il food pairing?
Il mio obiettivo è accompagnare il cibo rinfrescando il palato in caso di una pietanza ricca o, al contrario, offrendo un drink corposo con un piatto fresco.



Come spingete il food pairing all’INSIDE Restaurant & Cocktail Bar?
Promuoviamo il food pairing al ristorante soprattutto nella fascia dell’aperitivo. In genere ci avvisano

dalla cucina che è stato ordinato un determinato antipasto sulla cui base decidiamo il cocktail da proporre.

Veniamo alle tendenze torinesi in fatto di spirits. Up & Down?
Negli anni, ho constato che i consumi sono influenzati dalla stagione. Durante l'autunno e inverno abbiamo assistito a una crescita dei cocktail a base di whisky e rum scuri. Da quando è scoppiata l'estate, invece, vanno per la maggiore i drink a base di rum, tequila e mezcal, vodka e gin.

I tuoi cocktail bar del cuore in Italia?
Il **lounge bar Piano35** all'interno del Grattacielo SanPaolo a **Torino**, il **Mag e il Pinch a Milano**, **Freni e Frizioni e il Jerry Thomas a Roma,** e infine, il **Katiuscia e il Franklin.**