Il barman rockabilly con la passione dell'America anni '50

viciani3-0e7bfc88

Rock around the... bar! Quattro chiacchiere con Dennis Acquaviva, barman e greaser

Se il rombante sogno americano fatto di Harley, bulli e pupe avesse un indirizzo in Italia, di certo sarebbe a Milano in via Thaon di Revel, primo distretto motociclistico d'Europa che pullula di biker store, officine specializzate e locali a tema.

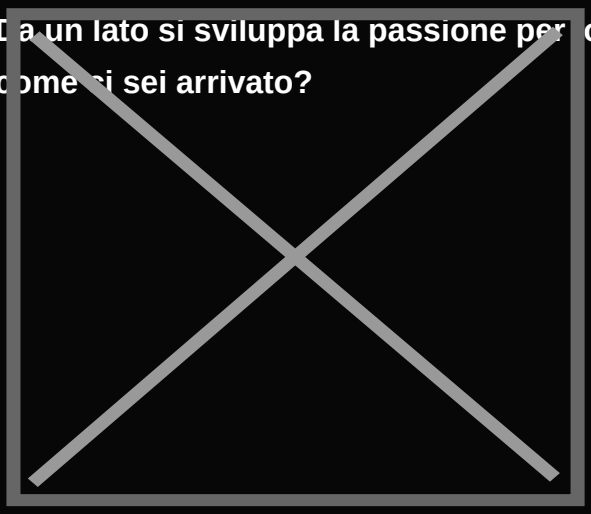


Proprio in quest'isola felice popolata da centauri, pin-up e 'gente giusta' che vive di rockabilly e motori si trova il Dennis KD House, locale in stile diner americano nato come costola del KD Store, un negozio specializzato in abbigliamento biker chic.
Re del KD House, come si evince già dal nome, è Dennis, quel Dennis Acquaviva, cuoco e barman, il cui nome da anni è abbinato alla scena rockabilly italiana ricca di raduni ed eventi che attirano un pubblico sempre più ampio fatto non solo di appassionati, ma anche di curiosi.
Ultima fatica di Dennis è la collaborazione con J.Gasco, la linea di bevande analcoliche e dagli ingredienti 100% naturali ideata da Paolo Molinari e promosse come le prime bibite italiane assolutamente vintage!

Come e quando nasce la tua passione per tutto ciò che è rockabilly, auto d'epoca e quell'America ruggente degli anni '50?
Ecco questa è la domanda che più mi spaventa. Tutto comincia una mattina di Natale di molti anni fa,

il ’78 o ’79, con mio padre che mi fa ascoltare Glen Miller e Bill Halley per la prima volta e io che gli faccio incuriosito “ma che musica è?”. Dobbiamo riconoscere anche a mamma la sua fetta di ‘responsabilità’ per questa mia grande passione: quando ero bambino gestiva una balera dove mia sorella prendeva lezioni di ballo e il rock ’n roll. La storia continua con me che alle medie cominciavo a diventare un bad guy, e bigiando, capitai in Via Torino dove vidi i primi cosiddetti rockabilly. Dopo tante conoscenze e nuove amicizie, negli anni ’90 capii che il rockabilly era una musica e non una moda e con tanto entusiasmo aprii il mio primo locale Milano dove cominciò il mio fantastico percorso verso il sogno americano e, soprattutto, nel mondo del drink tradizionale.

Da un lato si sviluppa la passione per lo spirito americano, dall’altro diventi cuoco e barman, come si sei arrivato?



Mia madre mi convinse a frequentare l’Istituto Alberghiero, scelta saggia, e ovviamente non mancavano i lavoretti; ma la pratica era un po’ distante da ciò che si insegnava a scuola: niente jigger o metal pour, io sognavo l’american bartending che avevo scoperto in un viaggio a New Orleans, ma da noi c’era ancora solo il metodo classico A.I.B.E.S. A quel punto mi ritrovai a lavorare al Blues Bikers Pub di Milano passando dal bar alla cucina e incontrando il mio futuro socio…

Il Dennis KD House si inserisce in un filone di locali all’americana che in Italia si sta facendo notare. Quali sono i vostri must?
Siamo un piccolo diner in stile Americano, ma senza troppi fronzoli come scacchi e poltrone rosse a profusione. Hamburger, bagel, donut e apple pie la fanno da padrone insieme alla birra, americana ovviamente, e tanti cocktail e long drink per la maggior parte ideati o rivisitati da me, dei twist come li chiamano i miei colleghi.

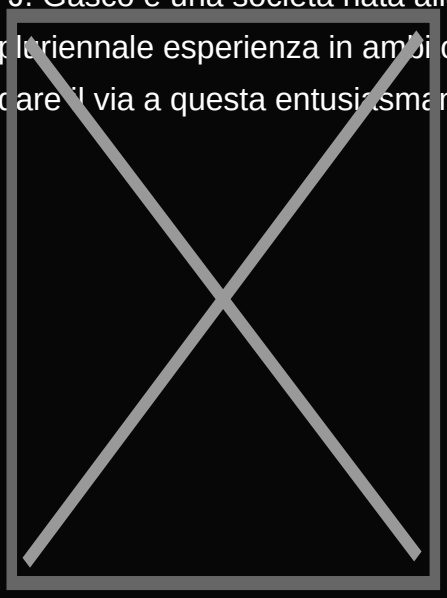
Chi sono gli ‘attori’ che si muovono dietro le quinte del KD House?



della cucina, Alex Soprano tatuatore e barman al pomeriggio e sera che mette di tanto in tanto le mani in pasta anche in cucina, il nuovo acquisto della squadra è Francesco Bravo Ragazzo Superman che si occupa principalmente del banco bar e poi c'è Derio, un super-uomo, colui che ha creduto in questo progetto e insieme ai suoi soci ha finanziato l'apertura del Dennis KD House. E poi arrivo io...

Gestire un locale è una cosa da duri e quando il gioco si fa duro… Tu come cominci a giocare?
Beh! Duro?!? Direi divertente! Lancio i miei dadi fortunati e cioè le sei facce che conosco di questo mestiere: organizzare la location con quello che richiede il momento, preparare un menù che sappia invogliare i nostri avventori, decidere i colori da usare con criteri di 'cromatologia applicata', sistemare i fornitori, ricerca e training del personale e poi in ultimo la pubblicità.

Oltre all'impegno del locale, hai messo a punto la ricetta delle bibite J.Gasco, un progetto dal piglio retrò e gustoso, come è nata quest'avventura?
Questa risposta la passo al mio amico Paolo Molinari che è quello che mi ha interpellato per questo progetto. La parola a Paolo allora…!
"J. Gasco è una società nata alla fine dello scorso anno, ma formata da un team di persone con una pluriennale esperienza in ambito di birre, vini e, specialmente, soft drink che hanno deciso di unirsi per dare il via a questa entusiasmante avventura.



Entusiasmante perché in pochi mesi ci siamo fatti notare al TUTTOFOOD di Milano come una delle aziende più innovative e stiamo raggiungendo risultati importanti esportando il nostro prodotto in diverse nazioni europee ed extra europee.
Avvalendoci della consulenza di Dennis (la nostra Ginger Beer è una ricetta che lui stesso produceva home made 19 anni fa....) le nostre bibite vantano facilità di miscelazione e qualità, perfette da abbinare con i migliori Gin, Vodka e via dicendo.
La peculiarità del prodotto J.Gasco è la giusta gassatura e un ottimo equilibrio ingredientistico che

vanno a completare il cocktail esaltando profumi e aromi dell’alcolico con il quale sono miscelati senza alterarne il sapore.”

Si parla di vintage nella moda, nello spettacolo, nella musica e con J.Gasco ora anche nei cocktails, quali soluzioni proponi per la miscelazione?
Vecchi sapori per un modo nuovo di bere miscelato! Non è stato facile riuscire a creare drink dove il padrone di base, cioè l’alcolico preferito non perda il suo profumo, aroma e forza ma ci sono riuscito e nel mio locale la gente ne va pazza.

TRE RICETTE DI DENNIS PER J.GASCO

LE ULTIME TENDENZE DEGLI ALCOLICI SECONDO DENNIS