È l’ora del Sake, bevanda usata con maestria da Gian Nicola Libardi

gian-nicola-libardi-eba87b02

Facciamo subito un po’ di chiarezza. Il Sake, la tipica bevanda giapponese, non è né un distillato né un liquore. È un alcolico nato dalla fermentazione del riso e non è vero che si deve bere solo caldo. Anzi, il servizio a 8-10° ne esalta aromi e profumi rendendolo gradevole in abbinamento a piatti tradizionali e non solo. La confusione che ruota ancora attorno al prodotto simbolo del Sol Levante parla chiaro su come il Sake sia ancora poco conosciuto e bevuto, nonostante il proliferare, soprattutto nelle grandi città, di ristoranti giapponesi (o pseudo tali) che dovrebbero essere specializzati anche nella diffusione e conoscenza del Sake. Insomma, un po’ quello che i ristoratori italiani dovrebbero fare quando si parla di vino italiano, territorio e abbinamento gastronomico. Nonostante tentenni a essere presente sulla tavola (si può tranquillamente affiancare a un intero menù giapponese e non relegarlo al solo assaggio finale come capita oggi), il Sake ha suscitato l’attenzione della miscelazione italiana, portando risultati di tutto riguardo, coinvolgendo nomi di fama internazionale come Gian Nicola Libardi, eletto Maestro Sake 2017 dopo un contest che lo ha messo a confronto con importanti professionisti del settore.

La tua fama di barman dalle grandi qualità cresce in modo esponenziale. Successo tutto meritato visto che, da poco, hai ricevuto un altro premio. Hai qualche strategia particolare per prepararti a un concorso?
Non seguo mai strategie e non faccio mai programmi validi per ogni situazione. Ogni concorso, al quale decido di partecipare, ha una storia e una preparazione a sé. Da tempo seguo la cucina asiatica perché mi appassiona, soprattutto il riso, lo trovo un alimento incredibile. Di conseguenza, ho iniziato a studiare anche il Sake e, quando ho visto il concorso Sake Maestro 2017 ho deciso di partecipare. Direi che sono state diverse coincidenze messe assieme. L’importante è concentrarsi sull’argomento, conoscerlo bene, capire ciò che richiede il concorso stesso e valutare la giuria, cercando di conquistarla con idee creative e nuove.

Come si compete con nomi importanti del settore?
Considerando che ognuno dei competitors dà il massimo, credo sia fondamentale focalizzarsi sul proprio lavoro cercando di offrire il meglio della propria creatività. In eventi come questi, dove i partecipanti sono qualificati e tutti professionisti, si trova anche uno scambio d'informazioni e un confronto reciproco. Tutto ciò aiuta la crescita di ognuno.

Quali sono i 4 oggetti o ingredienti che non mancano mai sul tuo bancone? Perché ti sono così indispensabili?
In assoluto non devono mai mancare l'allegria e l'accoglienza. Sono fondamentali per creare la giusta atmosfera, mettere a proprio agio i clienti e dar loro una valida motivazione per ritornare! Non basta più fare un buon drink, l'esperienza deve essere completa, compresa quella emozionale. Parlando d'ingredienti, invece, non ne ho alcuni prediletti rispetto ad altri; amo soprattutto usare i prodotti territoriali e poche eccellenze che arrivano dal mondo, magari meno note, proprio come è successo con il Sake. In questo caso ho saputo proporlo in modo personalizzato.

Quando hai scoperto il Sake per la prima volta?
Ho conosciuto questa bevanda un po' di anni fa con un grosso limite però: in Italia arrivava un Sake di scarsa qualità che, spesso, era servito o bevuto solo a fine pasto in qualche ristorante cinese, distanziandosi così anche dal vero contesto di origine. Per fortuna le cose sono cambiate, ora nel nostro paese arrivano i cosiddetti prodotti "Premium", compreso il Sake. In questo caso ne ho scoperto l'alta potenzialità sia nella miscelazione sia come compagno del pasto alla stregua del vino.

Come ti ha ispirato l'idea di miscelarlo?
Il Sake è una bevanda con un tasso alcolico contenuto che si aggira mediamente intorno ai 15°. A seconda del genere, può avere un gusto più vicino al riso oppure un gusto dalle note più fruttate e floreali, l'ideale per creare degli ottimi aperitivi. Mi sono basato su questi semplici fattori... Come succede per gli alcolici che uso quotidianamente, perché non provare a realizzare qualcosa con il Sake?



Con cosa si accorda alla perfezione e su cosa, invece, non trova armonia?

Tra gli spirits funziona molto bene con il Rum, è un forte alleato! Si abbina anche con Whisky, Gino l'Umeshu, il distillato di prugnole giapponese. Inoltre esprime il meglio in compagnia di frutta con alta acidità come gli agrumi in generale, oppure con lamponi,more, ciliegie, pesche e ananas; ottimo anche con le cucurbitacee, ossia melone, anguria e cetriolo. Da provare anche con essenze floreali come la lavanda. Da evitare invece l'accostamento con tutto ciò che riguarda pere, ribes e mirtilli.

Nonostante trovi facili e molteplici abbinamenti, è molto diverso il Sake dagli altri spirits? Come dobbiamo considerarlo?

Bisogna essere precisi su una cosa basilare: il Sake è un fermentato e non un distillato, come invece molti pensano. Può essere paragonato alla birra e al vino e può essere utilizzato nella stessa maniera. Sake è un termine che in Giappone ha il semplice significato di "bevanda alcolica", ed è anche per questo motivo che si è caduti in equivoci molto comuni e difficili da correggere. Durante la preparazione la sua gradazione alcolica massima raggiunge i 20 gradi, successivamente viene diluito con acqua fino ai 14-15 gradi o, addirittura, ai 4-5 gradi per i Sake frizzanti.

Anche in molti ristoranti va di moda bere un cocktail prima di ordinare la cena: cosa consigli? Come vedi la mixology nella ristorazione?

Bisogna sempre considerare che, spesso, i cocktails possono avere un grado alcolico più importante rispetto al vino o alla birra; di conseguenza in un'eventuale cena a più portate è importante non abusare. Detto ciò, un buon inizio può essere un drink capace di stimolare l'appetito e la voglia di mangiar, perfetto sarebbe un classico come l'intramontabile "americano" o, visto che parliamo di Sake, propongo il Cocktail Sakari, il drink realizzato e premiato per Sake Maestro 2017.

Antipasto di pesce, primo con sugo di carne rossa e secondo a base di carni bianche... Un menù variegato. Cosa abbineresti se il cliente chiedesse cocktail al posto del vino?

Per l'antipasto proporrei qualcosa di fresco, magari a base di bollicine o Sake frizzante abbinato a note agrumate e amaricanti; per il primo, scegliendo tra la mia lista, opterei per Nerone in vacanza, ossia un drink a base Shochu (distillato giapponese in questo caso di riso e patate) lime, sciroppo al

nero di seppia, olio extravergine e acqua faba; un drink che, a differenza di quello che si potrebbe immaginare, resta fresco e dalla gradazione alcolica contenuta. Per il secondo di carne l'ideale sarebbe semplice Cuba Libre o una Michelada con birra messicana, lime e succo di pomodoro condito... Di certo potrebbe rivelarsi una piacevole sorpresa!

Quale consiglio dai ai ristoratori che si approcciano al mondo della mixology?
Mai improvvisare! Per creare degli abbinamenti adeguati e bilanciati serve l'esperienza di un professionista, altrimenti si corre il rischio di fare danni e non soddisfare il cliente. Se non si ha l'opportunità di potersi avvalere di un esperto, meglio restare sulla semplicità e su proposte tradizionali. Una proposta innovativa, originale e di sicura resa invece è proprio l'utilizzo del Sake durante il pasto, non a caso questo prodotto viene comunemente chiamato anche "vino di riso"! Se qualcuno volesse provare questa esperienza, consiglio di fare tappa al Sakeya a Milano, un nuovissimo locale dove l'unione tra cucina e bevanda giapponese viene proposta in maniera esemplare.

(Maddalena Baldini)