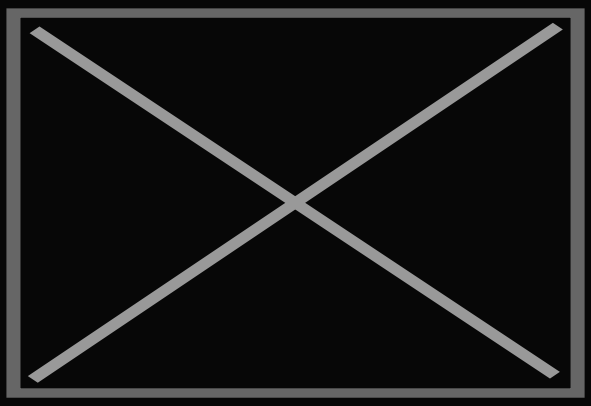
Bruno Vanzan: come si diventa un flair bartender di successo

mixerplanet-34076e6c

Partiamo dalla notizia di cronaca televisiva. Fino al 13 ottobre su Sky Uno HD Bruno Vanzan ha condotto la seconda edizione di *Cocktail House,* ottanta video tutorial utili sia per i barman in cerca di nuove idee, sia per gli appassionati non professionisti. Video tutorial che – dopo una settimana dalla messa in onda – potete rivedere sul nostro sito www.mixerplanet.com.

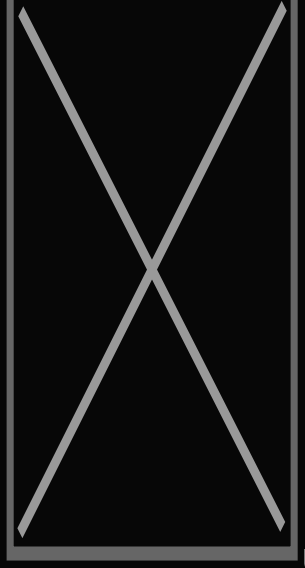


Bruno Vanzan quando hai capito che volevi diventare barman?

A 17 anni, ai tempi del mio primo impiego in un bar della periferia di Roma, dove tra l'altro mi sono avvicinato al flair. Non solo ero profondamente interessato allo studio di tecniche e prodotti, ma avevo intuito pure che per me il mondo del bere miscelato poteva rappresentare uno strumento per creare un rapporto con le persone.

Quante ore al giorno occorre esercitarsi per diventare un bravo flair bartender?

Dipende, è una questione di talento! Io, per esempio, seppur appassionato e determinato, non ero particolarmente portato e per prepararmi alle gare mi sono allenato anche dodici ore al giorno.



Una dritta per chi desidera avvicinarsi al mondo del flair?

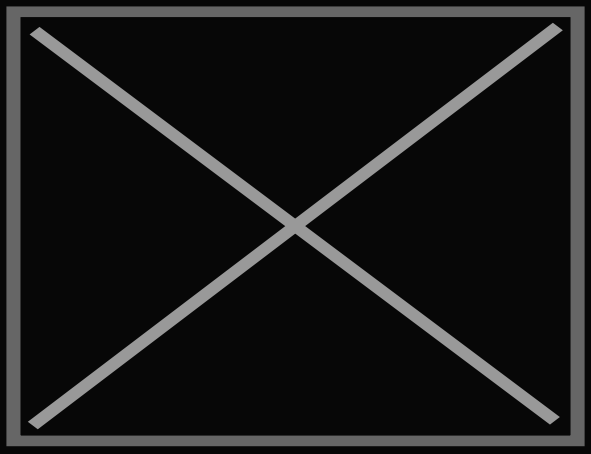
Un flair bartender di successo non solo è spettacolare dietro il banco, ma anche efficiente e rapido nella preparazione dei drink. Gare a parte, vi suggerisco quindi di esibirvi in movimenti semplici, di sicuro effetto. È inutile cimentarsi in virtuosismi complessi perché spesso sono poco scenici e difficilmente apprezzabili agli occhi del cliente.

Un bilancio del settore: come valuti il livello medio attuale dei cocktail bar italiani?

Negli ultimi otto anni il livello è cresciuto. Risultato? Le aziende hanno lanciato nuovi prodotti e i media hanno iniziato a interessarsi al settore. Tuttavia, in generale, tra i barman manca ancora una seria formazione in tema di tecniche e prodotti. Non ci si può più improvvisare: bisogna conoscere le materie prime per verificarne la qualità e comprendere come servirle al meglio.

Il tuo consiglio per stimolare la diffusione della cultura del bere miscelato consapevole e di qualità?

Bisogna puntare sulla semplicità. È fondamentale diffondere la conoscenza dei cocktail classici, raccontandoli in modo comprensibile.

Parliamo di spirits. Up& down? 

Nelle abitudini di consumo dei clienti italiani ci sono i drink con vermouth, amaro o bitter. Nei cocktail bar di ricerca e di tendenza, invece, assistiamo al boom dei cocktail a base di gin, tequila e mezcal.

A proposito di trend, in molti scommettono sul sakè come ingrediente dei cocktail..._

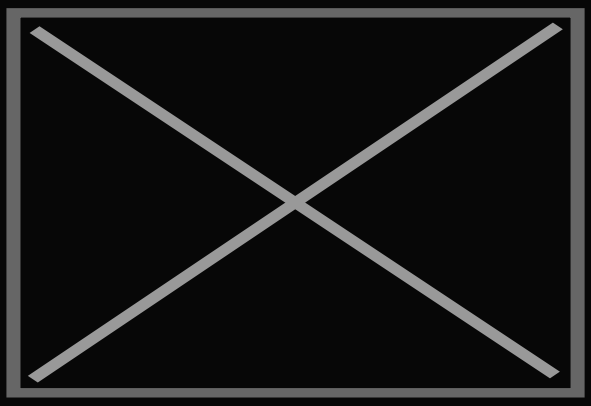
Mi sembra una forzatura. Anche se ne esistono svariate qualità, il sakè ha sempre un sapore particolare che non piace a tutti, nonché costi elevati. Meglio usare la grappa italiana e valorizzare il Made in Italy.

L’attenzione per l’alimentazione sana è alla base anche del boom degli healthy drink…

La verità? Per me, definire sano un cocktail alcolico è disonesto a livello intellettuale. Per essere salutari, i drink dovrebbero essere analcolici. Gli healthy drink sono una moda trainata dai media, in contraddizione con il concetto di bere responsabile che invece significa appagare il palato senza cercare lo sballo nell’alcol e senza abusarne.

E se ti dico… food pairing?

Complice la diffusione dei cocktail restaurant bar e la collaborazione sempre più frequente tra chef e barman, oggi in Italia tutti parlano di food pairing. La mia opinione, però, è che siamo ancora in una fase di sperimentazione e di ricerca di accostamenti virtuosi. C’è ancora molto da scoprire. Con lo chef Roberto Valbuzzi, per esempio, abbiamo ideato sei abbinamenti giocando sul connubio tra le sue tapas a base di patatina Rustica e i miei drink freschi creati con i medesimi ingredienti utilizzati dallo chef.



Ma il food pairing è un’opportunità di business?

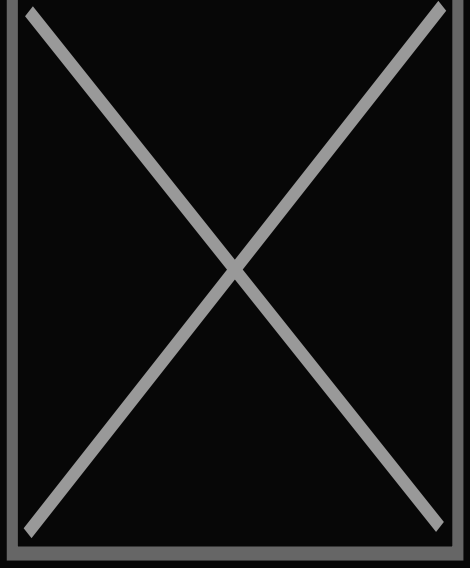
Solo se fatto con rigore e cognizione di causa. Anche perché il food cost è più alto di quello del drink. Di conseguenza, per avere un ritorno economico, occorre studiare una proposta ad hoc rispetto al proprio target, calibrata sia in termini di armonia degli abbinamenti, sia in fatto di costo delle materie prime e di scontrino.

Che cosa pensi del pastry pairing?

Un connubio vincente, perché il dolce si sposa bene con i vini liquorosi e con i cocktail. Non a caso, per il programma Cocktail House, insieme al Maestro Iginio Massari abbiamo studiato degli accostamenti giocando sul contrasto di gusto.

CHI È BRUNO VANZAN

Romano di nascita ma milanese di adozione, Bruno Vanzan inizia giovanissimo la sua carriera, con l’intento di diventare uno dei barman più bravi al mondo. Capace, tenace e dotato di grande talento, raggiunge presto il suo obiettivo: dall’entrata nel 2010 nella Top10 internazionale dei bartender fino alla vittoria nella categoria miglior cocktail nel campionato del mondo in Giappone nel 2016, il suo percorso è costellato di successi. Vanzan partecipa a diverse trasmissioni televisive fino a diventare protagonista di Cocktail House, il fortunato format, giunto alla seconda edizione, in onda su Sky.



IL LIBRO COCKTAIL HOUSE

Costola del programma *Cocktail House* è il libro omonimo uscito quest'estate per la casa editrice Mondadori Electa. Un manuale di ricette con foto divise per categorie pensate per operatori e appassionati e ideali per imparare a preparare in modo perfetto cocktail per tutti i gusti e per tutte le occasioni (pp. 158; 17,90 euro).

IN ESCLUSIVA SU MIXERPLANET TUTTE LE VIDEO RICETTE DI BRUNO VANZAN

(..nonché di Iginio Massari e di Alessandro Borghese)



Cocktail alcolico o analcolico, dipende. Nella seconda edizione di *Cocktail House* condotta da Bruno Vanzan su Sky Uno HD c'è una ricetta ideale per ogni gusto e per ogni talento. Risultato? Ben ottanta video tutorial indicati sia per i barman in cerca di nuove idee per la propria drink list, sia per gli appassionati non professionisti desiderosi di stupire i propri ospiti con un cocktail speciale. Dal Bacardi Mojito alla Caipiroska ai peperoni, dal Cinnamon Story al Ginger Pina Colada, dal Mango Sour al Pumpkin Smile, divisi per categorie. Dopo il primo ciclo trasmesso in prima visione dal 12 giugno al 5 agosto su Sky Uno HD, la seconda trance -partita il 21 agosto- sarà in onda fino al 13 ottobre. In tutto, sono sessanta le puntate dedicate ai drink alcolici

in palinsesto alle 23.30, venti quelle incentrate sui cocktail analcolici in onda alle 20. Non siete riusciti a vederle in prima visione? Non c'è problema: dopo una settimana le ritrovate sul nostro sito www.mixerplanet.com. Una nuova sezione che fa parte di un progetto cominciato con la pubblicazione delle puntate della trasmissione di Alessandro Borghese *Kitchen Sound* e proseguita con quelle del talent cooking *Iginio Massari The Sweetman* condotto dal Maestro della pasticceria Iginio Massari.