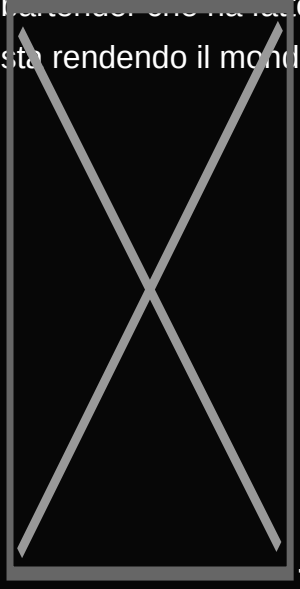
La miscelazione? E’ green. Parola del top bartender Dennis Zoppi

img10834-c488eb7a

La miscelazione diventa sempre più green. Del resto, sono sempre più numerosi i bartender che decidono di impiegare erbe o estratti di erbe all’interno dei cocktail. Una dimostrazione di quanto stia aumentando la consapevolezza che solo un atteggiamento virtuoso e sostenibile possa dare un futuro certo non unicamente al nostro settore ma all’intero ecosistema. Ne parliamo con Dennis Zoppi, bartender che ha fatto della sostenibilità il suo cavallo di battaglia, unito a uno spirito innovativo che sta rendendo il mondo del bere mix un universo sempre più da scoprire e studiare.



Ti definiscono designer dei cocktail. Come nasce la presentazione artistica di un drink?

Mi ispiro alla ricetta, una volta deciso gli ingredienti, collego il contenitore e il paring che siano in sintonia tra loro: sono un filo conduttore che racconta la storia del drink stesso.

Sei uno dei fautori e promotori della filosofia multisensoriale. Proviamo a spiegarla ai nostri lettori…

Multisensorialità significa l’opportunità di poter comunicare nel nostro settore non solo con le bevande, ma anche con quello che sono altri stimoli tra cui olfatto, profumi, udito, musica, tatto, materiali diversi a differenti temperature.

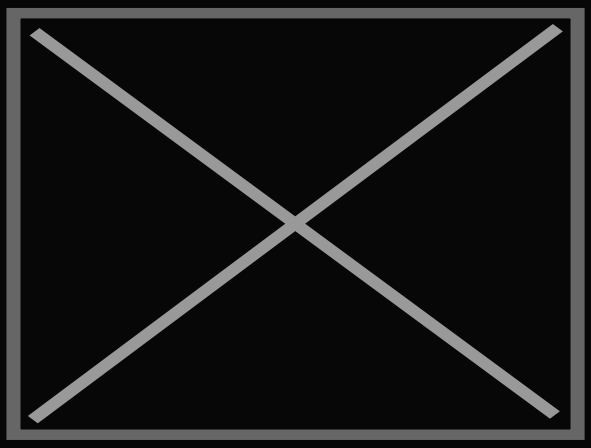
Raccontaci l’esperienza che proponi a chi si siede al tuo banco partendo dall’acqua di benvenuto aromatica, al pino o al mango, fino al side food che accosti a un cocktail…



Se fai sentire una persona speciale, fantastica, se ti curi di lei, sai come farla sentire a proprio agio, questa per me è ospitalità. La risposta è dentro di noi, oserei dire che l’ospitalità è pensiero che si trasforma in sentimento, uno status mentale di felicità contagiosa, nulla ci rende più felici, quanto far felici gli altri. L’ospitalità, ancor prima dello studio e della ricerca, è un concetto culturale, fa parte di noi, è un effetto storico. Mi piace regalare al mio cliente un’esperienza correlata alle emozioni. Nulla è lasciato al caso. L’acqua di benvenuto aromatica, come dice la parola stessa, non solo serve per preparare il palato al drink, ma vuole anche essere un modo per mettere a proprio agio la persona che arriva, facendola sentire considerata dal primo momento. Mi piace che le persone possano trovarsi a proprio agio attraverso il mio servizio, adoro vedere le persone sorridere, questo è per me un mezzo per poter donare un po’ di felicità.

Tra i bartender, possiamo dire che sei stato un pioniere dell’impiego in miscelazione di prodotti alternativi. Parlaci della salsedine distillata…

La salsedine distillata è un prodotto derivato dal procedimento di distillazione. Il vero concetto è correlato all’emozione che crea il prodotto stesso, legato ai ricordi e alle esperienze passate che noi riproponiamo in versione olfattiva, esattamente come la respiriamo quando andiamo al mare.



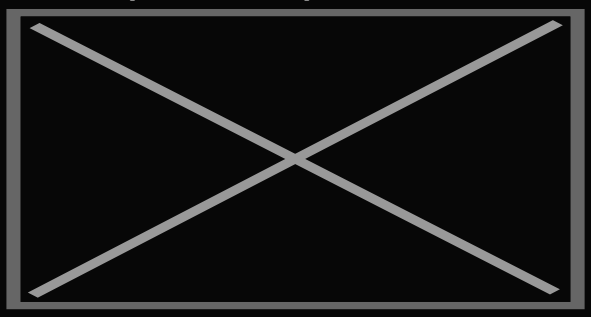
Possiamo dire che la mixability sta deviando il suo corso verso una scelta green?

Sì! Tutto intorno a noi evolve, noi stessi e gli altri siamo sempre più consapevoli, le persone sono sempre più attente a scegliere ciò che a loro piace e che fa anche bene.

Del resto, al Tree Bar di Torino la scelta ‘green’ è evidente sin dal nome.

In realtà lo Smile Tree prende questo nome perché all’interno dello stesso c’è un albero. Con il tempo ci siamo avvicinati a scelte sempre più “consapevoli” riportandole anche nella nostra vita lavorativa. Oggi più che mai le scelte di ieri sono la conferma dell’evoluzione di oggi.

Cosa ne pensi della possibilità di creare una ‘officina olfattiva’?



Sono molto felice, pronto e appoggio in pieno il laboratorio olfattivo, sono sicuro al 100% che questa realtà darà risultati sconvolgenti nella comunicazione di cibo e bevande.

Che tipo di educational pensi proporrai durante l’evento a Host?

Parlerò di ecosostenibilità anche in ambito bere mix!

In definitiva, come immagini sarà il futuro della mixability?

Lo immagino più consapevole, predisposto alla condivisione che semplificherà il lavoro, migliorandolo e permettendoci di scoprire sempre più cose nuove, ci sarà più connessione anche tra le persone.