L’esperto di galateo Nicola Santini: Barman, guardateci negli occhi

nicola-santini-1-a59adc3a

Nicola Santini traccia le regole di bon ton dietro al bancone e racconta: "Mi sono avvicinato al mondo del bere miscelato grazie a Marina Ripa di Meana".

Nicola Santini in questa puntata di ***Un cocktail con…*** (costola della rubrica *Un caffè con*…) ci svela alcuni aneddoti legati al suo rapporto con i drink, inclusa una tresca consumata tra i bar di Milano nel segno del **Bloody Mary**, e traccia le regole di bon ton dietro al bancone. “Troppo spesso i barman ascoltano le ordinazioni limitandosi a leggere solo il labiale, senza rivolgere né un sorriso né uno sguardo al cliente. Un gesto maleducato che oltretutto non fa sentire coccolato l’avventore” osserva. Popolare esperto di galateo, autore di libri, Nicola Santini è protagonista della rubrica *In forma con Starbene* su Canale 5 il sabato mattina con **Tessa Gelisio** e di una rubrica di etichetta su *Cotto e Mangiato* in onda su Italia 1.

È vero che sei un appassionato di cocktail?
Verissimo. E per due motivi: ho vissuto a lungo a New York, dove il bere miscelato fa parte della cultura del luogo tanto che è normale cenare con un cocktail. Inoltre c’è una ragione pratica: allergico ai solfiti, bevo vino di rado. Ecco perché, se posso scegliere, preferisco un drink.

Ti ricordi a che età hai bevuto il tuo primo drink?
Indimenticabile! Era l’estate dei miei 14 anni e mi ero messo in testa di andare a ballare alla Capannina di Forte dei Marmi nonostante l’accesso fosse riservato ai maggiorenni. Ai tempi la selezione all’ingresso però era affidata all’insindacabile giudizio di Otello, un uomo massiccio che aveva visto passare dal locale ben tre generazioni di residenti e villeggianti. Insomma, uno che conosceva tutti. Me compreso. Mi ha lasciato entrare con un sorriso complice, dicendomi che ero identico a mio nonno. È stata in quell’occasione che ho bevuto il mio primo drink: un Martini Cocktail, in omaggio al film *Sapore di mare*, registrato in parte proprio alla Capannina, e alla splendida Isabella Ferrari che nella pellicola beveva questo cocktail. L’ho tracannato e mi sono buttato in pista!

[ngg_images source="galleries" container_ids="236" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**E il secondo?**
A 16 anni, al Bella Blu di Roma, con la mia amica **Marina Ripa di Meana** (Il Bella Blu, oggi chiuso, negli anni Ottanta e Novanta era uno dei club più eleganti con il Jackie' O, la Cabala e l'Open Gate, ndr). Quella volta ho ordinato un Gin Tonic e di nuovo l'ho consumato in tre sorsi. Ero giovane e inesperto! È stata Marina a insegnarmi che i cocktail si sorseggiano e non si bevono come un bicchiere d'acqua.

San Valentino si avvicina: per te, quale cocktail rappresenta la passione?
Il Bloody Mary! Lo associo a un flirt clandestino vissuto di pomeriggio nei cocktail bar di Milano. Anche se in realtà, se penso a quella tresca ad alto tasso alcolico, mi rendo conto di ricordare molto poco. Tutti quei Bloody Mary hanno annebbiato la memoria. Di certo non è durata molto: finito il Bloody Mary è finita la passione.

Domanda d'obbligo per un noto esperto di galateo come te: Nicola Santini, consigli di bon ton per i barman?
Primo: il barman dovrebbe sempre guardare negli occhi il cliente, invece troppo spesso ascolta le ordinazioni limitandosi a leggere il labiale, senza rivolgere né un sorriso né uno sguardo a chi è dall'altra parte del bancone. Un gesto maleducato che oltretutto non fa sentire coccolato l'avventore. Secondo, al momento di servire il cocktail spesso i camerieri e i barman si dimenticano di spiegare il drink.
Terzo, sarebbe bene informarsi sulle regole di galateo degli altri Paesi. Per esempio, in Cina, Giappone e Taiwan le pietanze si servono con due mani.

I tuoi cocktail bar del cuore?
Parto da **Milano**: adoro *il Rebelot, il New York Lounge, il bar del Four Seasons, il Living e il Barba*. Mi piaceva molto pure la cucina liquida di **Filippo Sisti**, il barman di *Carlo Camilla in Segheria*, che sono curioso di seguire nella sua prossima avventura. A **Roma** il mio locale di riferimento è il *Bar del Fico;* mentre in **Versilia** amo in particolare *il Bart* a Pietrasanta e *Almarosa* a Forte dei Marmi. A **Trieste,** dove vivo per metà anno, frequento spesso *SaluMare*.