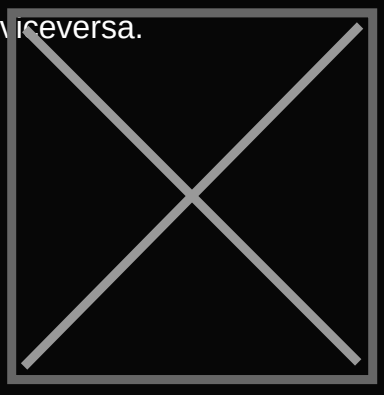
Food pairing con le spezie indiane: i cocktail di Mattia Bescapé

cittamani-barman-mattia-bescape-2-363614a1

Un ruolo non secondario a Cittamani lo ha il banco che accoglie all'ingresso ("mi ha fatto perdere dieci coperti" rivela Dalmia) e l'idea di abbinare il cibo ai cocktail. Il giovane barman monzese Mattia Bescapé, formatosi dopo un'esperienza a Londra da Luca e Andrea, locale storico della Milano dei Navigli ci ha spiegato il suo approccio. "La mia lista è fatta di cocktail molto semplici dal gusto intenso, con un tocco di India. Ho creato cocktail che potessero andare bene anche con i piatti, perché una lista troppo lunga rischia di confondere la clientela del ristorante, che non necessariamente è abituata al bere miscelato. È un'introduzione al bere, poi andremo a spiegare la complessità che c'è dietro un drink. Comunque il gusto è molto più complesso rispetto alla preparazione".

Come ti sei accostato al food pairing, per di più con una cucina straniera?

Mi ha molto aiutato il fatto che in menu ci sono molti piatti diversi, si passa da uno speziato molto forte a un delicato, e su questo si può giocare andando per contrasto: cocktail delicato con piatto speziato e viceversa.



Le spezie che usi sono le stesse della cucina?

Dipende. Per il Garam Masala uso semi non tritati. Utilizzo la Mint sauce, che è un salsa di menta acetosa inglese che dà freschezza. Danno molto carattere i liquori aromatizzati. Ad esempio il cocktail in abbinamento con il cioccolato è fatto solo di distillati, bitter aromatici e un goccio di sciroppo

d’agave messicano che richiama il mezcal. In lista ho 10 cocktail più due after dinner, uno a base di caffè, che in certo modo lo sostituisce, l’altro a base di rum con il passito, che è proposto al posto del vino dolce.

Parti dal piatto o dal cocktail?

In genere quando creo un cocktail lo faccio pensando a un piatto a cui potrei abbinarlo. Alcuni cocktail a base di mix di spezie indiane sono più facili da abbinare, perché o si va per richiamo o per contrasto. Nel secondo caso l’abbinamento è più complesso, devo assaggiare insieme piatto e cocktail per capire se il contrasto è il più adatto. In altri casi ho creato un cocktail, ho provato ad abbinarlo così com’era a un piatto e ho visto che il “pairing” funzionava senza dover modificare nulla.



Il cocktail di Mattia Bescapé

ONE NIGHT IN NEW DELHI

Ingredienti:

- 45 ml Rum scuro
- 30 ml Grand Marnier
- ½ bar spoon: mint sauce
- 22,5 ml garam masala syrup
- 22,5 lime
- 2 gocce angostura
- 2 gocce orange bitter

Chef: Ritu Dalmia, l’etnico contemporaneo conquista Milano