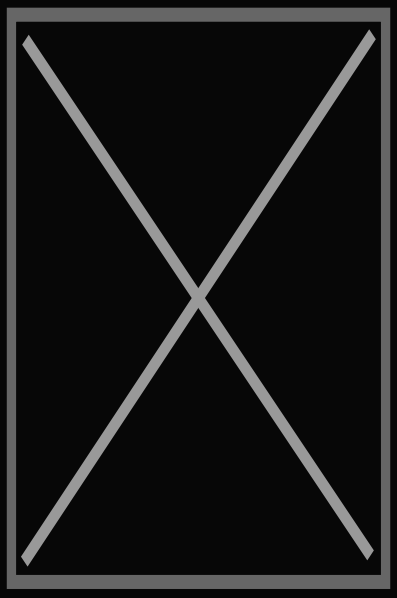
Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

filippo-sisti-foto-di-dario-ponzo-8-a8834978



[caption id="attachment_21593" align="alignright" width="199"] Filippo Sisti foto di Dario Ponzo[/caption]

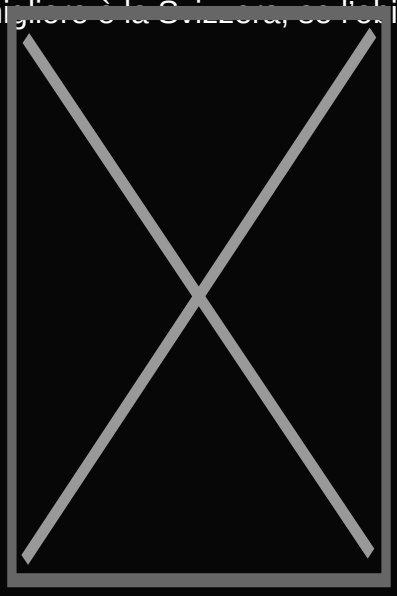
Classe 1983, barman di fama internazionale, **Filippo Sisti** vanta alle spalle esperienze in super alberghi come il **Grand Hotel et De Milan**, locali famosi come il milanese **Rita** di Edoardo Nono e Gianluca Chiaruttini, nonché a Londra e New York. Oggi è responsabile dell'offerta beverage di **Carlo e Camilla in Segheria**, il nuovo ristorante cocktail bar aperto da Carlo Cracco a Milano, gestito da Nicola Fanti (già titolare del ristorante Da Oreste a Santarcangelo di Romagna). Obiettivo dichiarato: «Far vivere ai clienti un'esperienza unica, a tavola e al bar».

Che tipo di drink proponi da Carlo e Camilla in Segheria?
«La lista comprende 60 cocktail. Puntiamo sugli abbinamenti inediti e sulle tecniche di preparazione lunghe, legate alla cucina: il 70% dei drink richiede quattro o cinque giorni di lavoro, tra macerazioni, fermentazioni, infusioni e profumi. Scopo, creare sapori unici capaci di conquistare il pubblico. Per esempio, lo ***Smoke Lavander*** è preparato con noci macadamia pestate e ridotte in granella,

miscelate con un panetto di burro caldo e una bottiglia di whisky. Una volta raffreddato e riposto il liquido nel freezer, la parte grassa del burro sale in superficie. Al grattarla, resta un'infusione di burro, nocciole e whisky: lo Smoke Lavander. E ancora: è molto richiesto il ***Louisiana Soul***, una sorta di Bloody Mary. Primo passo, è preparare un infuso a base di gin, con una stecca di carne esiccata, da lasciare riposare 48 ore. Poi bisogna creare una crema densa a base di succo di pomodoro concentrato, pomodorini pachino frullati al momento, aglio fresco pressato, capperi, coriandolo, paprika affumicata e peperone. Infine, occorre miscelare due cucchiai della crema, il succo di pomodoro classico, il gin infuso con la carne esiccata e del succo di limone».

Quali attrezzature servono per la cucina liquida?
«Shaker, abbattitore, chiavi dosatrici, misurini, affumicatori e frullatori. Inoltre, personalmente uso molte attrezzature tipiche della cucina: forni, fornelli e microonde».

Che cosa suggeriresti a chi vuole diventare barman?
«Intanto, non ci si può permettere di improvvisare. E non basta studiare sei mesi per sentirsi arrivati: bisogna mantenersi aggiornati e avere l'umiltà di mettersi sempre in discussione. Inoltre, è utile fare un'esperienza all'estero: innanzitutto per imparare una lingua straniera e poi perché per venire incontro ai gusti di una clientela internazionale è importante conoscere usi, abitudini e gusti di altri popoli. Per chi aspira a lavorare negli hotel, la destinazione migliore è la Svizzera, se l'obiettivo è diventare mixologist le mete ideali sono New York e Londra».



[caption id="attachment_21589" align="alignleft" width="199"] Louisiana Soul foto di Dario Ponzo[/caption]

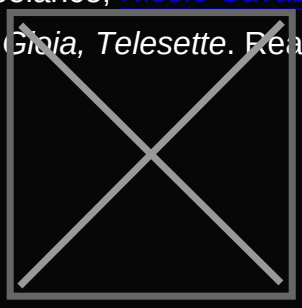
A Milano chi sono i numeri uno del settore?
«Oscar Quagliarini, barman del **Rebelot,** Luca Vezzali del **Luca e Andrea**, Dario Comini del

Nottingham Forest, che si ispira alla cucina molecolare ed Edoardo Nono del **Rita**».

Uno sguardo alle tendenze: quali sono gli alcolici più richiesti?
«Gin e Tequila oggi vanno per la maggiore, mentre la vodka sta perdendo terreno. Il fatto è che più è pregiata, meno è gustosa: diventa quindi difficile dare personalità al cocktail».

Infine, i tuoi locali di riferimento fuori Milano?
«A Roma, il **Jerry Thomas Speakeasy**, quest'anno diciannovesimo nella 50 Best Bars di Drinks International, cioè la lista dei 50 migliori bar del mondo. A Firenze, consiglio **Il Bitter Bar** all'interno del prestigioso Borghese Palace Art Hotel. E ancora: a Bologna mi piace il **Nu Lounge**, sofisticato e frequentato da un pubblico fashion- metropolitano e a Torino ho un debole per lo **Smile Tree**».

Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.



I bar al tempo del web 2.0. Ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»