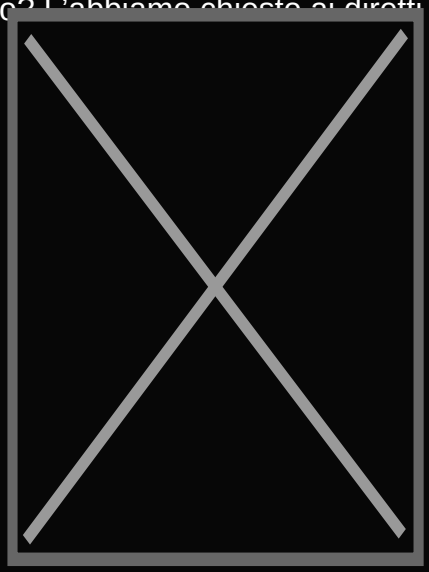
Puglia, tutti pazzi per i cocktail e il bere miscelato

swami-d5673f46

Fra la regione e il bere miscelato sembra sia scoppiata una grande passione. ecco cosa sta succedendo

Locali specializzati, barman che partecipano in massa – con ottimi piazzamenti – ai contest nazionali e internazionali, professionisti di spicco che si fanno onore nei bar più prestigiosi del mondo. Fra la Puglia e il bere miscelato sembra essere scoppiato l’amore. E forse non è un caso, pensando alla propensione di quella terra al meticciato, al mischiarsi di culture. Tutto ciò mentre il tacco d’Italia vive un momento di grande popolarità turistica e “d’immagine”, anche se poi non è tutto oro ciò che luccica. Cosa sta succedendo davvero, allora, fra il Gargano e il Salento? L’abbiamo chiesto ai diretti interessati.



[caption id="attachment_23207" align="alignright" width="216"] Edmea Grassi[/caption]

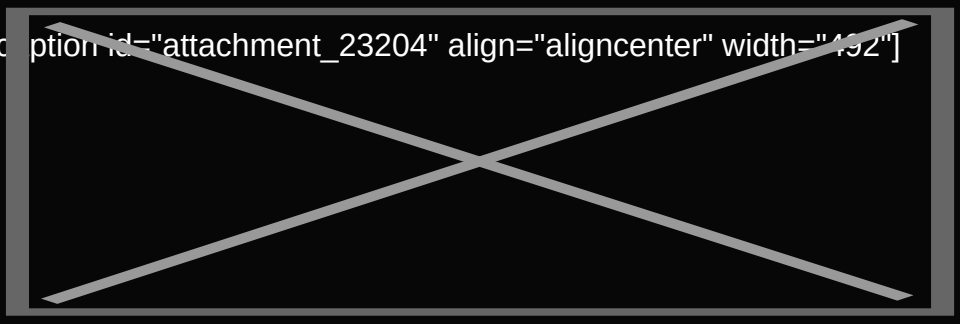
Formazione, eventi e… donne!

“Il bartending pugliese ha conosciuto un’impennata negli ultimi due anni” sostiene **Giovanni Patruno**, fiduciario Aibes Sezione Puglia/Basilicata. «Ce ne siamo accorti dalla partecipazione ai corsi di formazione che organizziamo. Credo che dipenda in parte dal buon esempio di ragazzi pugliesi che si sono fatti le ossa fuori e poi sono tornati portando proposte di qualità, e in parte dalla percezione del lavoro di barman come di un’attività abbastanza remunerativa e gratificante. Un giudizio che va oltre la superficiale considerazione che fare il barman è ‘figo’».

Edmea Grassi, Food&Drink Manager, bartender di successo e titolare dello **Swami** (lounge bar-pizzeria-ristorante di Campomarino, sulla costa tarantina, aperto da colazione a tarda notte) guarda la crescita del bere miscelato in Puglia da una prospettiva “di genere”: «La crescita è iniziata cinque-sei anni fa, ed è in buona parte dipesa dalla maggiore presenza delle donne, da un lato e dall’altro del banco. Quindici anni fa trovare una ragazza dietro al banco di un bar in Puglia era una rarità, oggi non più. L’Aibes, di cui faccio parte, ha fatto un buon lavoro in questo senso. Nei consumi, poi, le donne forse hanno addirittura superato gli uomini. Hanno una leggera predilezione per i cocktail più dolci, ma non disdegnano quelli secchi».

La cultura del cocktail è uscita dalla ristretta cerchia degli “iniziati” per diffondersi fra un pubblico più eterogeneo. «Mentre in passato, anche in Aibes, si organizzavano eventi sporadici e chiusi alla cerchia degli iscritti, ultimamente, soprattutto grazie ad Aibes Promotion, la parte commerciale di Aibes, si è assistito a un’intensificazione e uno svecchiamento degli eventi, che sta portando a una vera esplosione» racconta Giovanni Patrun

[caption id="attachment_23204" align="aligncenter" width="492"]

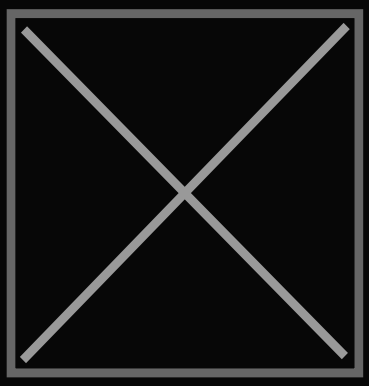


Lo Swami a Campomarino[/caption]

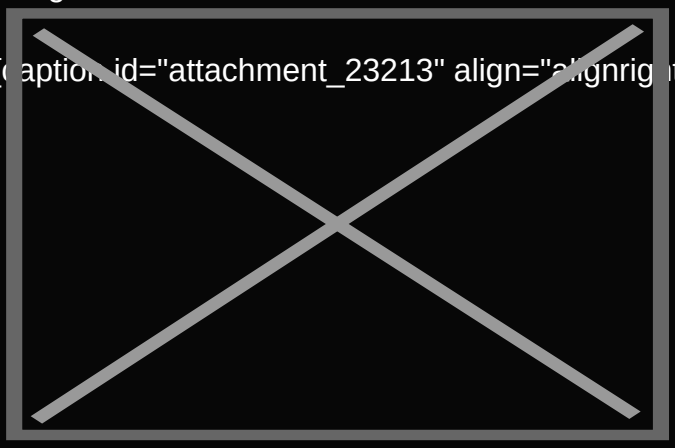
Barman e clienti di qualità

Tutto ciò si ripercuote in un’offerta più diffusa, differenziata e di qualità. «Oggi sono diversi i locali che cambiano la drink card ogni quindici giorni o organizzano eventi di degustazione. I bar che una volta tenevano un paio di rum, spesso ora hanno due-tre etichette per ogni zona di produzione. Vanno i locali con superfici piccole, punti di aggregazione in cui si riesca a curare bene il rapporto umano,

garantendo comunque un’offerta diversificata».

[caption id="attachment_23212" align="alignleft" width="185"]  Tommy Colonna del Gran Caffè Gambrinus[/caption]

E così, anche i consumatori diventano più consapevoli ed esigenti. Lo conferma **Tommy Colonna**, del **Gran Caffè Gambrinus** di Gravina di Puglia, uno che a questa consapevolezza ha contribuito con decenni di attività ad alto livello esercitata sempre nella sua cittadina di origine (fra i suoi successi: due concorsi nazionali Aibes, quinto posto nel Mondiale IBA 2010, a Singapore): «Dopo un primo approccio alla fine degli anni 90, e dopo aver affinato il palato anche coi vini e coi distillati, il consumatore di cocktail pugliese è diventato parecchio più esigente, in tutte le fasce d’età. Sempre alla ricerca di nuovi sapori, nuove miscelazioni, nuovi prodotti (anche di altissima qualità), nuovi accostamenti. Oggi ai miei clienti potrei far provare di tutto, senza alcun pregiudizio, a partire da un cocktail aromatizzato al bergamotto, passando per uno al timo e arrivando a quello al tartufo dell’Alta Murgia».

[caption id="attachment_23213" align="alignright" width="344"]  Giovanni Patruno[/caption]

Apulian style

Ecco che la Puglia mette in gioco anche i profumi, i sapori e le suggestioni dei suoi prodotti tipici. «Oltre che per la cucina, il territorio offre spunti anche ai cocktail» spiega Edmea Grassi. «Uso molto i

vini locali – per esempio quelli di Manduria – e anche le erbe come l'alloro e il rosmarino sono per me fonte di ispirazione». I gusti e le abitudini oscillano fra mode del momento, riscoperte e rivisitazioni, in uno scenario che non differisce troppo dal resto d'Italia pur conservando alcune particolarità.
«Sono molto aumentati i cocktail per l'aperitivo a pranzo» dice Edmea Grassi. «Qui si pranza tardi e, soprattutto la domenica e in estate, si va diffondendo l'abitudine dell'aperitivo rinforzato, con rustici, mozzarelline, eccetera, spesso accompagnati da un Aperol Spritz molto blando. La sera, invece, vanno ancora molto i pestati, Mojito in testa».
Aggiunge Giovanni Patruno: «L'happy hour alla milanese qui non ha mai preso piede. Fortunatamente è scemata la tendenza secondo cui il cocktail dovesse essere per forza molto alcolico. Si assiste invece a una riscoperta dei classici, come il Cosmopolitan e il Daiquiri, magari rivisitati in versione molecolare».

Il sale sulla coda

Naturalmente, non tutto è rose e fiori, e anche la Puglia sconta delle criticità in parte figlie di vecchie abitudini dure a morire, e in parte dipendenti dalla recente crisi economica.
«La qualità degli addetti ai lavori è buona» spiega Patruno, «ma la media è abbassata dai baristi improvvisati, magari studenti che per arrotondare nei weekend lavorano nei bar senza grande cognizione. Purtroppo, poi, la tendenza a non valorizzare e remunerare il lavoro, fa sì che molti ragazzi preparati e intraprendenti vadano a cercare fortuna altrove, e che chi resta sia tentato di adeguarsi all'andazzo».
«Chi fa esercizio pubblico nelle zone turistiche, soffre per la mancanza di strutture, servizi e iniziative, tanto che spesso sono gli stessi commercianti a industriarsi per organizzare eventi» conclude Edmea Grassi.
«La clientela di solito apprezza la qualità, ma soprattutto fra i più giovani incide molto la variabile prezzo: qui i cocktail si vendono a cinque o sei euro, ma molti ragazzi si accontentano di ingredienti scadenti per pagarli magari solo tre».

La curiosità: dal bar all'altare

Francesco Calianno, 23enne di Fasano (Brindisi), fa il barman presso il Bulgari Hotel di Londra. Nella capitale inglese ha conosciuto Hikaru Utada, popstar giapponese che ha venduto 52 milioni di dischi. Scoppia l'amore, e i due convoleranno a nozze il 23 maggio nella Cattedrale di Polignano a Mare (Bari). Un bel cocktail multietnico!

Guglielmo Miriello, eccellenza del bartending pugliese