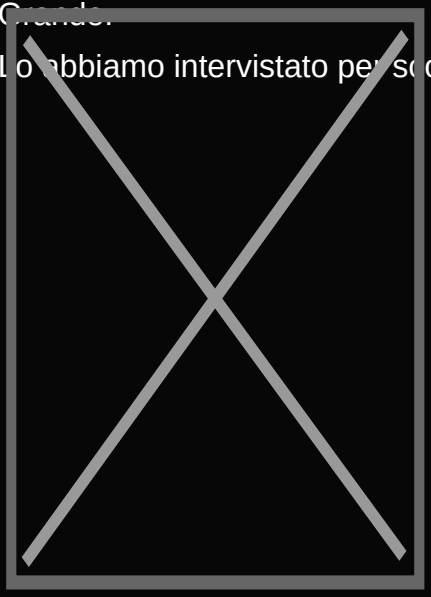
Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

oscar-quagliarini-rebelot-foto-di-nicole-cavazzuti-28-marzo-2014-22-87c9ab72

Classe 1978, **Oscar Quagliarini** è uno dei migliori baristi europei, inserito nella lista dei Top World Bartender. Formatosi a Milano, ha lavorato ovunque: in Spagna, Francia, Africa, Messico, Singapore... La sua ultima sfida? Creare la carta drink del **Rebelot**, bar e bodega gastronomica aperta sul Naviglio Grande.
L'abbiamo intervistato per scoprire come avere successo e conoscere le tendenze in corso.



Il segreto per creare un buon cocktail?

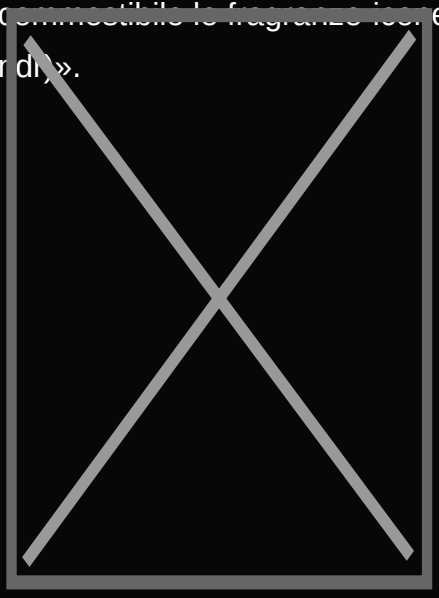
«La parola chiave, per me, è semplicità. Uso pochi ingredienti e limito le decorazioni. Non mi piacciono quelle imponenti, stile giardino: preferisco concentrarmi sugli effetti sensoriali, legati all'olfatto e al gusto. A tal fine uso anche profumi di mia creazione, realizzati con spezie ed erbe macerate in alcol e acqua».

I tuoi cavalli di battaglia?
«*Lo Speakeasy*, a base di Ardbeg Malt Scotch, un whisky turbato, zucchero, Galliano, angostura e Xocolatl Mole Bitters, entrato nella lista dei migliori 101 cocktail del mondo. Ma anche il *Mary per*

sempre, con gin, rosmarino, bitter, acqua di capperi, olive e succo di pomodoro, servito in una bottiglietta, fresca di frigo, dopo una macerazione di 24 ore. E ancora: *Le vie en rose*, con gin succo di pompelmo, Saint Germanin, acqua tonica servito con una spruzzatina del mio profumo *Rose du desert*».

Perché suggerisci di "profumare" i cocktail?

«Per creare un link con il drink attraverso un aromi evocativi. E devo dire che l'idea funziona, tanto che oggi le principali case produttrici di profumi mi chiedono di riprodurre in versione idroalcolica e commestibile le fragranze iconiche della loro maison (come ha fatto Guerlain per Shalimar e Samsara, r di)».

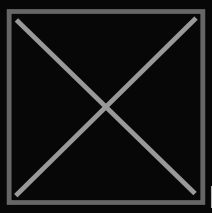


Cosa suggerisci ai colleghi?

«Intanto, per chi muove i primi passi in questo mondo è bene formarsi con un corso base dell'A.I.B.E.S. E poi, non bisogna mai smettere di studiare, leggendo libri e frequentando seminari e corsi di formazione. Ho letto quasi 200 testi su cocktail e spirits, ma ho studiato anche cucina, profumeria ed erboristeria per capire come funziona l'estrazione delle essenze. Infine, suggerisco di non perdere mai di vista l'obiettivo: servire la gente. Se un cliente ti chiede un gin tonic, glielo fai».

Chi sono i tuoi punti di riferimento?

«Il mio maestro, *Enrico Contro detto Frog*, titolare del **Pravda Vodka Bar**, in via Vittadini a Milano, che mi ha insegnato l'umiltà e la coerenza. E poi Roberto Artusio e Antonio Parlapiano del **Jerry Thomas Speakeasy di Roma** e **Massimo D'Addezio**, titolare del Coso Wine and Restaurant di Roma, un oste perfetto, capace di mettere tutti a proprio agio».

Per parlare di bar, 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. **Le vecchie puntate:**

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