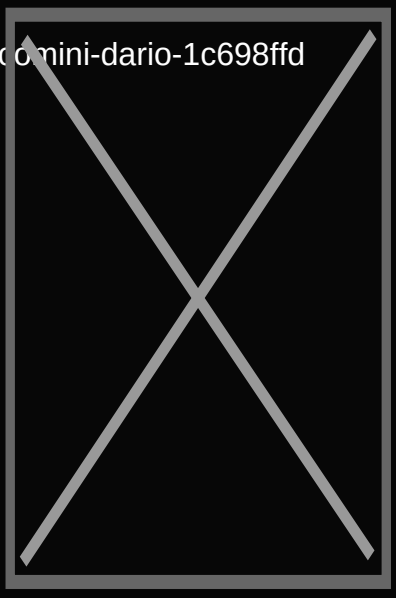
Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»



Dario Comini, guru della mixology moderna, autore di libri tra cui ***Mix & drink. Come preparare cocktail con le tecniche del barchef*** edito da Feltrinelli nonché patron del leggendario Nottingham Forest di Milano, è considerato uno dei massimi esperti di drink d'avanguardia. Ecco cosa consiglia ai lettori di Mixer Planet per far tornare i clienti...

La prima qualità per un aspirante barman?
«La cultura. Informatevi e studiate i vecchi ricettari. Conoscere l'evoluzione del gusto e dei liquori è fondamentale per potere rinnovare e sperimentare. Il barman completo padroneggia tutte le tecniche possibili e le applica a seconda delle situazioni e della clientela».

Ti riconosci nell'etichetta di "barman molecolare"?
«Solo in parte: è troppo ristrettiva. Come professionista utilizzo tutte le tecniche disponibili, non mi limito a proporre cocktail realizzati secondo le regole della cucina molecolare, scienza che applica alla cucina tradizionale conoscenze scientifiche per creare nuove esperienze sensoriali al fine di stupire e appagare il palato dei clienti».

Ma quale tecnica della cucina molecolare, per esempio, hai applicato ai cocktail?
«Ho rivisitato la sferificazione, tecnica della gastronomia molecolare resa famosa da Ferran Adrià, che sfrutta la reazione dei liquidi miscelati ad alginati bagnati in soluzioni di calcio, con l'obbiettivo di creare piccole palline dalla textura rigida all'esterno e liquida all'interno. Per racchiudere l'alcol in bolle, ho sviluppato una ricetta che l'azienda di sciroppi Fabbri 1905 ha poi lanciato sul mercato in forma di kit (Spherology, ndr), che comprende una bottiglia di The Mix per la preparazione del premix di sferificazione, una bottiglia di The Form per la realizzazione delle sfere, un ricettario con un'ampia selezione di specialità pensate per arricchire i menù di cocktail bar e pasticcerie e un cartello da banco indispensabile per far conoscere ai clienti la novità».

Come nascono i tuoi cocktail?
«La mia parola d'ordine è sperimentazione. In costante ricerca, mi ispiro alla vita quotidiana, prendendo spunto da serie tv, viaggi, profumi, gusti... Per realizzare un cocktail, in genere, occorrono circa 2-3 anni. Le maggiori difficoltà sono legate alla ricerca della perfezione nel gusto e al reperimento di ingredienti non sempre disponibili sul mercato italiano».



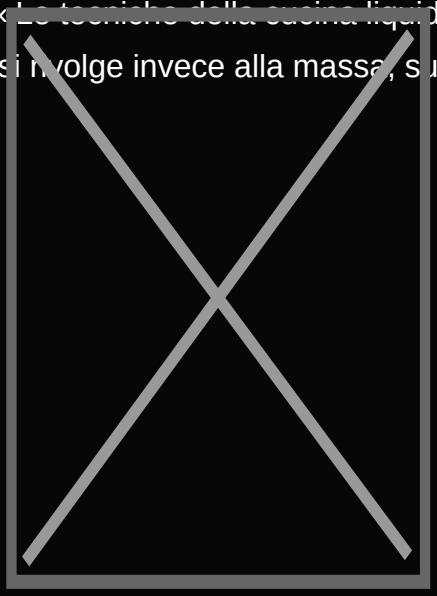
Qual è la tendenza del 2014?

«Oggi va di moda recuperare le storiche ricette degli anni '20 e '30. Io, però, invito alla cautela: se un cocktail non è sopravvissuto nel tempo, spesso significa che non risponde ai gusti attuali. Non forzate la mano: quando un drink non viene apprezzato dalla clientela, non insistete nel proporlo!».

Il consiglio di Dario Comini per rinnovare l'offerta?
«Le strade possono essere tante, vanno adattate al target di riferimento. Per quanto concerne la mia esperienza, la clientela oggi apprezza moltissimo i drink ispirati alle serie tv, che ormai sono più seguite dei film. Tra i più richiesti nella lista del Nottingham Forest c'è il Breaking Bad. Considerato che il protagonista della fiction assume anfetamine blu, ho preparato un cocktail di colore blu servito su un vassoio accompagnato da un piattino con zucchero colorato e una capsula che contiene una riduzione di cocktail di un millimetro. La pillola, lasciata sciogliere sulla lingua, regala un'esplosione di gusto come se fosse molto più alcolico».

La tua opinione sulla cucina liquida promossa dal barman Filippo Sisti?

«Le tecniche della cucina liquida, al momento, sono molto apprezzate dalla clientela gourmet. Per chi si rivolge invece alla massa, suggerisco i cocktail tv movie».



Dove porteresti un amico straniero a bere un cocktail?

«A Milano, sicuramente al Rita, da Edo; a Roma, al Jerry Thomas Speakeasy; a Torino allo Smile Tree, a Bologna al Nu Lounge Bar, aperto da Daniele Dalla Pola portavoce della cultura Tiki in Italia».

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*.

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 puntate precedenti:

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

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