Miscelazione healthy con Elena Ingilardi

farmacia-dei-sani-elena-ingilardi-6-2643e8a6

Elena Ingiardi, classe 1984, curiosa, appassionata e tenace. Giovane ma con già diverse esperienze lavorative nel campo della mixology e della ristorazione: agli inizi alla pasticceria Cucchi, per poi passare all'apertura del Copacabana a Sergnano, vicino a Crema, e infine giungere al Taste on Top, la terrazza Temporary in piazza San Fedele a Milano. Con Bloom 33 ha unito il piacere della convivialità con il rispetto e il sostegno della natura.



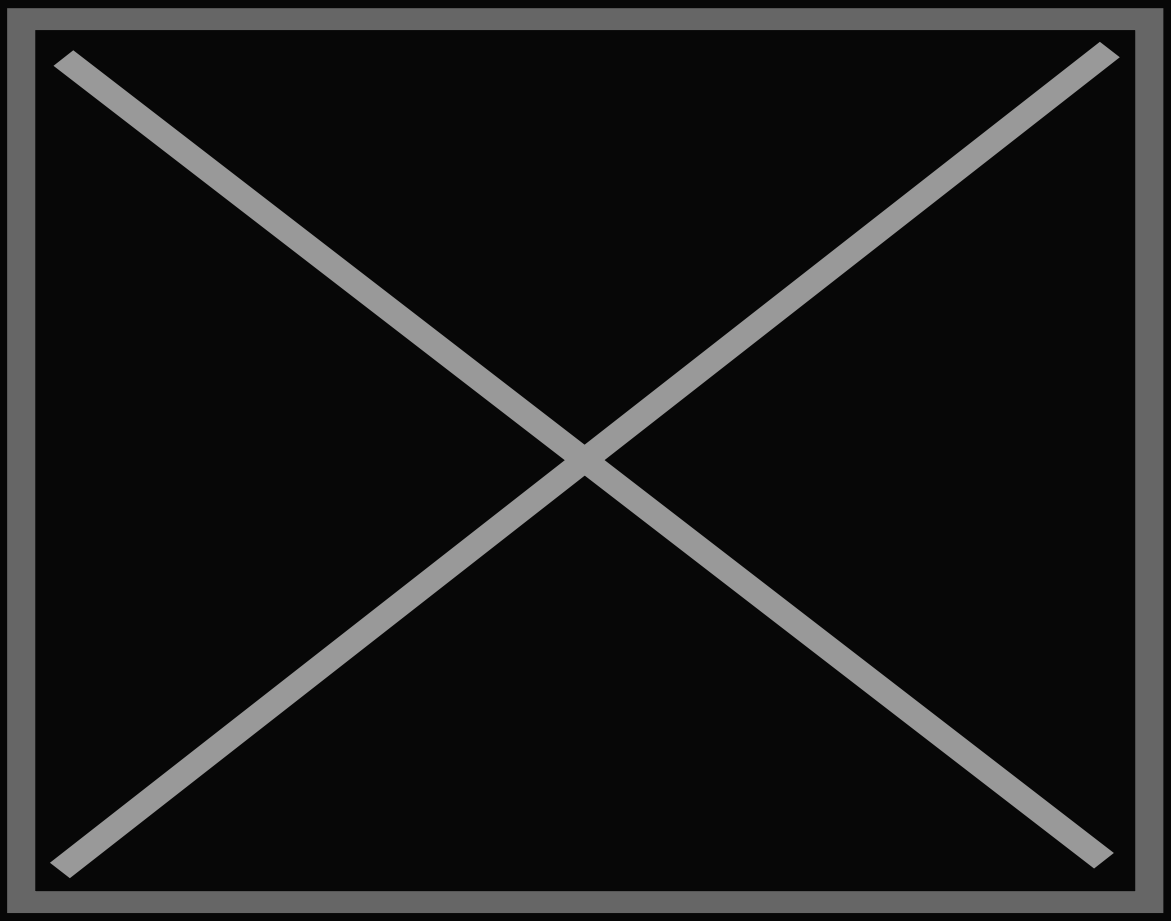
Elena, raccontaci un po' di te. Cosa ti ha spinto a intraprendere la carriera di bartender?

La mia passione nasce nel 2002 quando per la prima volta sono entrata nel mondo della ristorazione. Così, ho iniziato ad appassionarmi e a esser affascinata dall'attività del barman al punto da iscrivermi nel 2003 al primo corso AIBES. Nel 2004 ho aperto il mio primo locale, in un piccolo paese della provincia di Cremona: il Copacabana. Ho gestito questo locale per tredici anni; nel frattempo mi sono dedicata alla mia formazione, dalla caffetteria alla mixology.

Sappiamo che il tuo locale di Crema, Bloom 33, è basato su una filosofia spiccatamente green e healthy, sia per quanto riguarda la proposta beverage che quella food. Qual è l'importanza che dai a questa scelta?

Un’alimentazione sana e naturale aiuta a mantenere il benessere psico-fisico dell’individuo. La mia ricerca è di alimenti semplici ma nello stesso tempo ricchi di nutrienti, i quali aiutano a mantenersi in forma, vivi e vitali. Ippocrate diceva “fa che il tuo cibo sia la tua medicina e che la tua medicina sia il cibo”. Ho scelto di mantenere questa filosofia anche per quanto riguarda la miscelazione, utilizzando sempre materie prime fresche e genuine, studiando il potere delle piante e riscoprendo ciò che madre natura ci offre. Ecco come ho creato la mia drink list di cocktails botanici.

Molti dei locali più rinomati si trovano nelle grandi città ma tu hai fatto una scelta diversa. Quali sono a parere tuo le difficoltà di gestione per mantenere sempre attivo e vivace un locale come il Bloom 33 in una realtà di provincia?
Crema è una piccola città. Io ho aperto il mio locale nel 2019 con una idea molto chiara sulla filosofia che avrebbe dovuto rispecchiare. Mi sono presa una fetta di mercato libera ed ho puntato molto anche sui social e sulla comunicazione.



Nel tuo locale fai uso di estrazioni e altri prodotti particolari, ricorrendo anche all’uso degli alambicchi…
Come già detto in precedenza, le piante, le erbe e le spezie sono alla base di tutto il nostro menù. Ho

fatto diversi corsi di formazione per avere una buona padronanza della materia prima: uno dei miei preferiti è stato “Piante da bere” in Planet One con Marco Sarandrea. Grazie alla conoscenza acquisita, utilizzo *Era*, un alambicco con il quale estraggo oli essenziali ed idrolati. Il risultato di queste estrazioni viene utilizzato per personalizzare drink e aromatizzare le nostre pietanze. L’alambicco ci permette di rendere le nostre preparazioni uniche.

L’inizio del 2020 è stato un periodo molto difficile per tutti. Come hai affrontato questo improvviso cambiamento?
Il 2020 è un anno particolare. Il lockdown non è stato semplice da affrontare, ma ha anche avuto dei risvolti positivi. Durante la chiusura abbiamo attivato il servizio di drink delivery e oggi sto lavorando per produrre dei cocktail imbottigliati; inoltre ho attivato il servizio di cocktail catering che ci sta regalando molte soddisfazioni. Quindi, se da un lato ho sofferto per le piccole dimensioni del locale che nemmeno ha a disposizione il plateatico, dall’altra mi sono ingegnata a trovare nuove strade.

Pensando al futuro, credi che il mondo della mixology e della ristorazione cambierà? Hai già in mente qualche progetto?
Non credo che tre mesi di chiusura possano radicalmente cambiare le abitudini della gente. Nei mesi precedenti si è parlato molto di take-away, ma ad oggi sembra essersi ristabilita la normale routine. Gli italiani amano essere coccolati al bar o al ristorante e credo che lo stiano dimostrando.

Le ricette cocktail di Elena Ingilardi