A Londra il migliore bar del mondo, gestito da Perrone e Bargiani

perrone-05f33c8d

Ago Perrone e Giorgio Bargiani, Director of Mixology e Head Mixologist, si sono aggiudicati insieme al team del noto **Connaught Bar di Londra** la prima posizione nella classifica **World’s 50 Best Bars 2020**, gli "Oscar" del mondo del bere miscelato, la cui cerimonia di premiazione si è tenuta online giovedì 5 novembre.

Aperto nel 2008 al Connaught nella elegante zona di Mayfair, il locale è oggi un cult per gli amanti di cocktail di tutto il mondo, dagli amatori agli esperti. Non a caso il team, composto da 20 persone - dai bartender allo staff di sala e ai bar back - si è aggiudicato in passato numerosi altri riconoscimenti. Dalla ricerca dei migliori ingredienti fino alle tecniche più raffinate il team del Connaught Bar continua a essere un punto di riferimento nel campo della mixology internazionale, grazie anche alla capacità di rielaborare i classici in creazioni originali.

Il premio arriva quasi al termine di un anno denso di cambiamenti, difficoltà, ma anche di innovazione e gratificazioni. Nell’ultimo anno, Perrone e Bargiani si sono dedicati a tanti progetti: da collaborazioni portate avanti e riadattate durante il periodo del lockdown, seminari e masterclass dal vivo o virtuali, attività pro bono a supporto di colleghi e iniziative di beneficienza, campagne creative e digitali, e, non ultima, la creazione del nuovo menu d’avanguardia **Formae**, un progetto di squadra che ha visto il team rinnovare la drink list per la riapertura post-lockdown a settembre.

Sempre sotto la guida del comasco Ago Perrone, il Connaught Bar vede nel team una forte presenza italiana, dall’Head Mixologist Giorgio Bargiani, pisano, alla bar manager Maura Milia, cagliaritana.

La ricetta: Connaught Martini

Più che un cocktail, il Connaught Martini è un’icona, tanto celebre tanto da avere il suo rituale di servizio. Studiato e creato con l’obiettivo di rivisitare la tradizione più classica degli hotel bar e rendere

l’ospite parte centrale, vero e proprio protagonista di questo teatro gustativo, la preparazione è un’esperienza che porta il mixologist al tavolo con l’emblematico “Martini Trolley”. Su questo elegante carrello, si trova tutto l’occorrente per realizzare il Martini a seconda dei gusti di ogni ospite, che può lasciarsi consigliare per creare il proprio profilo aromatico personalizzato scegliendo il distillato di base (vodka, o gin, o addirittura il Connaught Bar Gin, concepito e distillato dagli stessi Perrone e Bargiani) e un bitter aromatico fra i 5 customizzati a cui verrà poi aggiunta la miscela di distillato, un blend di vermouth e garnish (limone di Amalfi o oliva di Castelvetrano). Notare bene, questo è stirred, not shaken.

Ingredienti:
75 ml Connaught Bar Gin oppure vodka
15 ml blend di vermouth extra dry italiano, vermouth bianco francese, vermouth bianco tedesco
3 gocce di Connaught bitters (a scelta tra: tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo)

Preparazione:
Mescolare i distillati su ghiaccio e filtrare in una coppa martini raffreddata in cui è stato versato uno dei bitter.

Garnish:
Decorare con una scorza di limone di Amalfi o, con un’oliva di Castelvetrano. Servire con un sorriso, secondo il motto “Straight up with style and don’t forget the smile”