La Sardegna nel bicchiere

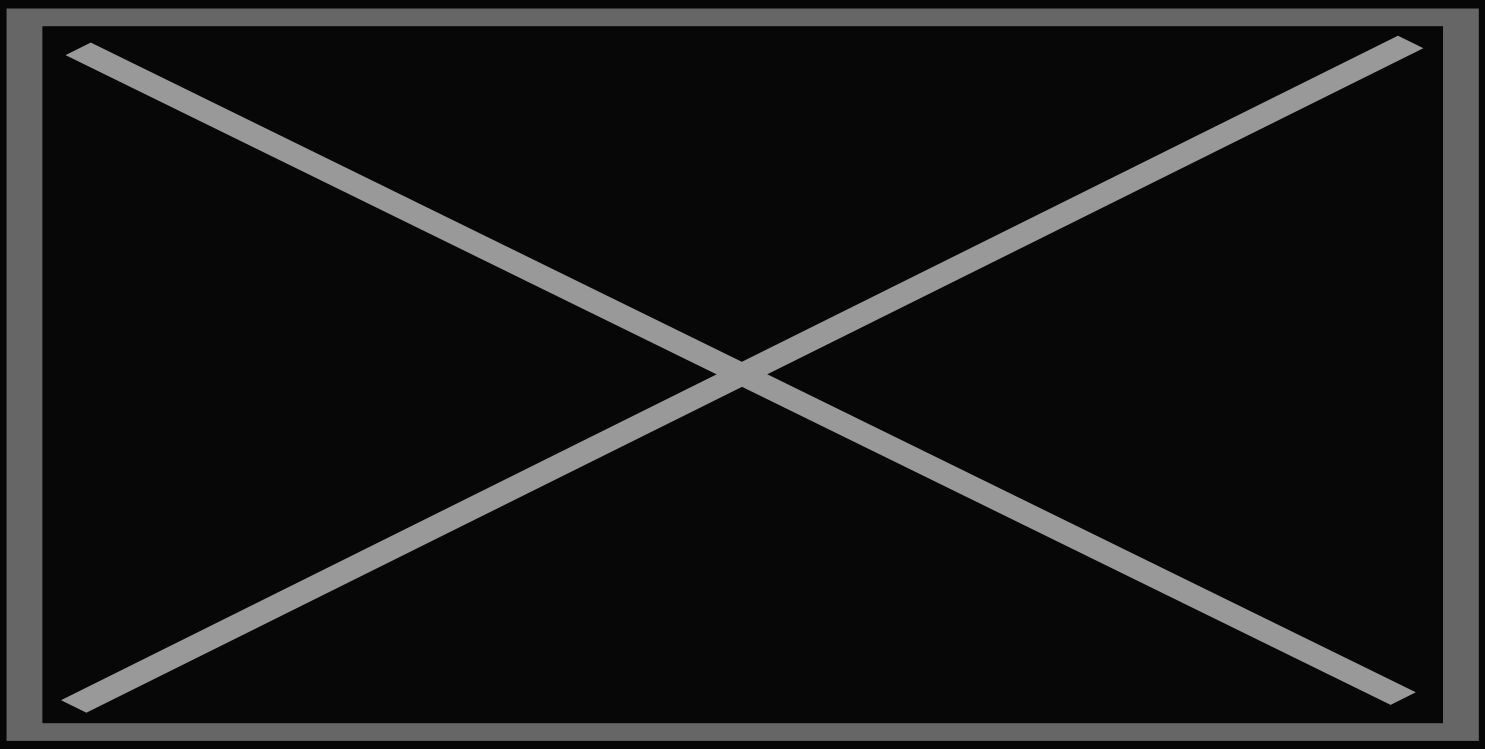
la-sardegna-nel-bicchiere-1-3d2f2438

Classe 1982, nato e cresciuto a Salerno. All’età di 18 anni Emilio Rocchino lascia la sua città per dare spazio alla sua creatività e conoscere il mondo. Dal 2006 vive in Sardegna, ad Olbia precisamente, dove ha aperto Spirits Boutique 3 anni fa, cocktail bar e shop nel centro storico della città. Ha ideato una linea di distillati e liquori: MACCHIA Mediterranea e, ad oggi, produce 3 tipologie di vermouth, 1 gin, 1 bitter, 1 amaro e 1 vodka al pane Carasau. L’intera linea è fatta interamente con botaniche tipiche del territorio sardo.

Raccontaci di te, cosa ti ha spinto a intraprendere la carriera di bartender?
Avevo appena 14 anni e, mentre i miei amici si divertivano, io rimasi affascinato da un uomo con la giacca color crema che miscelava, con estrema eleganza, liquidi colorati; da quel momento in poi, tutte le estati anziché combinare “guai”, andavo a fare i primi caffè, pulire i bagni e asciugare centinaia di bicchieri.

Dopo aver frequentato i salotti più esclusivi di Londra e Milano, hai scelto la Sardegna come patria adottiva, nonostante tu sia salernitano di nascita. C’è qualche motivazione legata a sapori e aromi di questa terra?
Al mio arrivo in Sardegna nel 2006, mi sono subito accorto che l’isola è un “giardino naturale”. Qui ho trovato oltre 4.000 piante da poter studiare e impiegare nel mio lavoro... e ne avrò per un bel po’ di anni. Credo che invecchierò qui e, anziché andare a vedere e commentare “i cantieri” con altri vecchietti, me ne starò in giro a scoprire sempre aromi nuovi.

[caption id="attachment_180714" align="aligncenter" width="764"]



Gli spazi di Spirits Boutique ad Olbia[/caption]

Nel tuo locale, la Spirits boutique di Olbia, oltre a preparare cocktail, offri anche la tua selezione di distillati ispirati alla tradizione sarda. Puoi parlarcene?
Proprio dall'amore per quest'isola e per le varie botaniche di cui è circondata, ho realizzato una linea di distillati e liquori che parlano di Sardegna: MACCHIA Mediterranea! A oggi nel range di prodotti ci sono: Macchia Vermouth rosso al mirto (Moscato di Sardegna DOC e 15 botaniche di cui il mirto è protagonista - 18% vol); Macchia Vermouth bianco maestrale (Vermentino di Gallura DOCG e 18 botaniche di cui la "pompía" è protagonista - 18% vol); Macchia Vermouth dry marino (Vernaccia di Oristano Flor e solo 7 botaniche essenziali di cui l'elicriso è protagonista - 19% vol); Macchia bitter rosso tradizionale (un'infusione idroalcolica di ben 28 botaniche di cui sono protagonisti carciofo spinoso DOP, corbezzolo, Zafferano di San Gavino - 28% vol); Macchia Gin Selvaggio (solo 5 botaniche essenziali: ginepro comune, ginepro coccolone, foglie di mirto, origano selvatico e scorza fresca di pompía - 45% vol); Karasau Spirito Mediterraneo (una vodka aromatizzata con il pane simbolo dell'isola: il carasau - 43% vol); Macchia Amaro Tonico Isolano (un'infusione idroalcolica di 23 botaniche di cui sono protagonisti indiscussi gli agrumi - 30% vol).

Emilio, cosa è significato per te, in termini pratici, realizzare un progetto così ambizioso come la linea dei prodotti Macchia Mediterranea?
Realizzare la linea dei prodotti MACCHIA è stata una vera e propria scommessa. Mi sono messo a studiare per diversi anni (per la gioia di mia mamma che mi rincorreva con i libri in mano sin da

bambino). Cercare i diversi collegamenti con il passato e creare un concetto storico/territoriale così forte è stato emozionante. Mi piacerebbe “portare” la Sardegna al di fuori dei confini isolani.

I tuoi cocktail hanno una profonda impronta personale. Parlaci della tua idea di miscelazione, dove trai ispirazione per i tuoi drink e i tuoi prodotti?



Spirits Boutique è un cocktail bar/liquor store dove faccio una miscelazione molto “semplice” prendendo ispirazione da qualsiasi cosa: un frutto, un’erba, una radice. Mi piace molto sperimentare, soprattutto, mi piace il confronto con chef e pasticceri. Mi concentro molto sul bilanciamento degli ingredienti per creare il gusto “perfettamente armonioso”, per permettere all’ospite di vivere un’esperienza proprio come quella che le persone vivono mangiando un piatto eccezionale o un dolce sublime. Decorazioni minimaliste, contenitori essenziali, sono uno molto pratico e amo l’estetica, ma il gusto... quello sì che deve donare l’effetto WOW. Scherzosamente, tante persone mi chiamano mr. Balance, probabilmente per una dote naturale spiccata che ho nel riconoscere odori e sapori.

L’inizio del 2020 è stato un periodo molto difficile per tutti. Come hai affrontato questo improvviso cambiamento?
Il mondo è cambiato velocemente e noi dobbiamo avere il coraggio di cambiare con lui! Inizialmente, come tutti, ero spaventato perché non conoscevo cosa mi aspettasse. Mi è bastata una frase di Riccardo (mio figlio, 7 anni): “papà ma perché guardi il telegiornale che dice sempre le stesse cose sia a pranzo che a cena?” Basta... ho spento la tv e ho cominciato a pianificare la ripartenza; tant’è che uno dei progetti nati durante il lockdown si chiama Dr. Koron: una linea di cocktails imbottigliati pronti all’uso! Recentemente poi ho partecipato al BootCamp & Horeca Work Forum 2020, organizzato da Planet One al Borgo Antichi Orti di Assisi, dove ho avuto modo di entrare in contatto con diverse realtà, molte decisamente diverse dalla mia ma, ognuna a suo modo, ha potuto offrire la sua esperienza a beneficio di tutti.

Parlando del futuro, pensi che il mondo della mixology cambierà in qualche modo? Hai già in mente qualche progetto per il futuro?
Il mondo della mixology è in continua evoluzione: tecniche nuove, ingredienti particolari, attrezzature… bisogna studiare costantemente senza mai abbassare la guardia. Una cosa che tanti

trascurano, purtroppo, è l’ospitalità in ogni sua forma. Puoi essere il bartender più bravo e competente del pianeta ma se non si curano accoglienza e servizio, per me hai perso in partenza. Ho diversi progetti per il futuro: creare un laboratorio per le preparazioni di Spirits Boutique per snellire il servizio il più possibile e sono in procinto di aprire un “tartare bar”, un concetto legato al vino e ai cocktails base vino (e derivati) con una particolare attenzione al cibo. Sarà tutto rigorosamente fatto di tartare e carpacci, dal pesce alla carne, dalle verdure alla frutta.

Le ricette cocktail di Emilio Rocchino