Il barchef Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

barchef-flavio-esposito-19-ecf13534

Napoletano, classe 1987, **Flavio Esposito** ha alle spalle collaborazioni importanti con diversi celebri chef, tra cui Heinz Beck. Tra le altre attività, ha ideato un corso di Food & Drink Experience promosso da A.I.B.E.S. che passa al vaglio i principali cibi, sempre relazionati ai cinque sensi. Oggi è barchef al Cafè Restaurant & Cocktail Bar Boutique 12 di Milano e sostiene: «Il cliente del bar oggi cerca la tradizione rivisitata in chiave moderna. Per conquistarlo con sapori inediti è essenziale unire cibi e bevande attraverso accurati abbinamenti».

barchef flavio esposito (22)**Oggi quale deve essere la mission per il barman?**
Carpire in pochi secondi esigenze e gusti del cliente, per offrire un servizio completo che lo soddisfi, gli insegni qualcosa e lo faccia tornare.

Come definiresti i tuoi cocktail?
Tradizionali ma al contempo particolari: abbino sempre food al drink per creare un percorso sensoriale emozionante e di forte impatto. Non a caso, mi definisco barchef.

Come si diventa barchef?
Con studio, ricerca e passione: occorre conoscere perfettamente alcolici e prodotti culinari, nonché sapere unire le tecniche di miscelazione con quelle della cucina. Vi suggerisco di studiare inizialmente le tecniche classiche per poi perfezionarvi con il supporto di un professionista esperto. Esercitatevi molto e girate per locali, associazioni e master gratuiti: confrontatevi con i colleghi e prendete spunto per rivisitare in chiave personale il patrimonio acquisito.

Perché hai deciso di puntare sul connubio food&drink?
Ho seguito l’input del cliente, che oggi chiede tradizione rivisitata in chiave moderna. Personalmente, ho notato una certa insofferenza nei confronti dei cocktail molecolari e dell’innovazione estrema, provocata forse in parte dall’abbassamento di formazione media dei barman e in parte dalla tendenza

dei proprietari dei locali a ridurre i compensi dei bartender, con il risultato di sacrificare la qualità.

barchef flavio esposito (24)**I tuoi suggerimenti pratici per un corretto abbinamento food&drink?**
Premessa necessaria: si può abbinare per stagionalità, contrasto o per assonanza. Seguire la stagionalità significa proporre in primavera frullati, in estate long drink, in autunno speziati e in inverno preparazioni a base di creme, whisky o caffè. Quanto all'abbinamento per contrasto, tenete presente che i cibi grassi si accompagnano meglio a un drink secco, mentre le pietanze secche o stagionate si sposano bene con consistenze dense e corpose. L'abbinamento per assonanza, infine, si ottiene giocando su sapori, strutture e persistenza aromatica simili al fine di rafforzarne il sapore.

Edoardo Nono, patron del Rita & Cocktails di Milano, sostiene che occorre lavorare per sottrazione ed evitare di eccedere nel numero di ingredienti. Sei d'accordo?
Relativamente: in generale è meglio lavorare per sottrazione che per addizione. Ma credo che occorra sempre preservare la possibilità di sperimentare senza regole troppo rigide.

I tuoi indirizzi del cuore?
A Milano ho un debole per il Bambù Bar dell'Hotel Armani, gestito da **Mattia Pastori,** per il **Rita&Cocktails** dove lavora Chiara Beretta e per il **Tá** di Riccardo Nardone. A Verbania mi piace molto l'Estremadura Cafè, gestito da **Cinzia Ferro**; a Firenze consiglio il bar Four Season dove lavora Luca Angeli. E ancora: a Varese vado volentieri allo Shed a trovare il bravo Paolo Rovellino e a Napoli **lo Chandelier**.

nicole cavazzutiGiornalista 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:

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

Dalla parte del barman…Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

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

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

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