Agostino Perrone e Giorgio Bargiani: le ricette per il Connaught di domani

dsc7906-9d7404ea

Il Connaught. il migliore bar del mondo secondo le ultime edizioni di The World's 50 Best Bars, come tutti sanno è guidato da due italiani: Agostino "Ago" Perrone e Giorgio Bargiani,

Entrare nella loro visione, come è successo nella lezione-degustazione tenuta a Identità di Cocktail (il format che in questa edizione del congresso Identità Milano dava spazio alla mixology), permette dunque di avere una visione di un futuro che non rincorre le mode ma posa piuttosto su solide basi.

[caption id="attachment_206077" align="aligncenter" width="309"]



Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

"*La cultura del Connaught ha come pilastri* ***coerenza dell'identità, visione comune e impegno e dedizione****. Tre ingredienti che devono essere in equilibrio, proprio come in un cocktail*", racconta Perrone, director of mixology presso il celebre bar londinese.

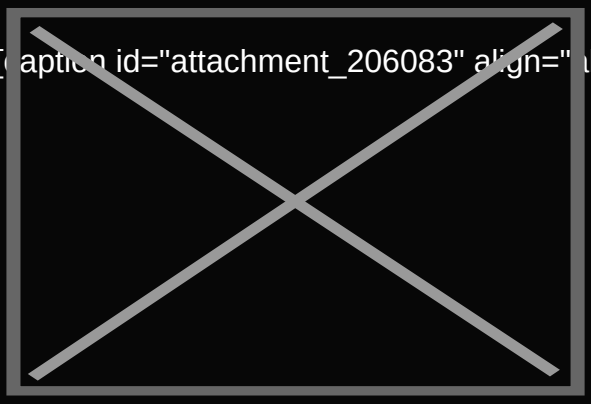
[caption id="attachment_206078" align="aligncenter" width="300"]



Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

"*A questi va aggiunto il fondamentale **'lato umano'**, che si esprime nell'importanza dell'accoglienza al cliente e nella formazione e gestione del team. Ma consente anche un viaggio nel mondo dell'arte e dell'artigianato, delle nuove tecniche e tendenze*", aggiunge Bargiani, assistant director of mixology del Connaught Bar.

[caption id="attachment_206083" align="aligncenter" width="300"]



Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

"*Il fil rouge di queste tre creazioni sono le collaborazioni con artisti e artigiani. Il che richiama la nostra idea di bar che si rifà a quello che era il caffè in cui si incontravano artisti e intellettuali*", conclude Perrone presentando le tre ricette mostrate a **Identità di Cocktail.**

UNVEILED

- 30 ml di Cognac infuso con ananas
- 30 ml di Rum
- 60 ml di caffè e latte filtrato
- 3 gocce di bitter di cardamomo

Aggiungere tutti gli ingredienti e servire su ghiaccio cristallino.

Per questo cocktail è stato ideato un **bicchiere realizzato con una ceramica particolare da un artigiano giapponese** incontrato durante la London Craft Week, simbolo del saper fare artigiano. Dà diverse sensazioni tattili: dalla base ruvida al bordo liscio.

“Richiama l’idea che partendo da qualcosa di grezzo tutto può diventare più setoso e raffinato. Per il latte usiamo la tecnica del Milk Punch che rimuove il grasso e lascia solo il siero del latte”.

NUMBER 11

- 30 ml di Vodka
- 45 ml Connaught Bar Gin
- 15 ml Vermouth ambrato infuse con olio di limone di Amalfi
- 10 ml di distillato di vino
- Distillato dei 5 bitter aromatici del Connaught Bar (tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo)

Un cocktail nato per celebrare gli 11 anni del bar. Il lato visual si rifà alla tecnica pittorica di **Jackson Pollock**.

“È un’**evoluzione del Martini** ma ci mancava una tecnica che poteva fare la differenza per celebrare l’anniversario: volevamo accentuare l’areazione che rende il cocktail più fragrante, fresco e pieno sul palato. Tutte le tecniche provate non ci soddisfacevano, fino a quando a Barcellona abbiamo scoperto l’aeratore di sidro. Con questo aeriamo tutti gli ingredienti e filtriamo nella coppa Martini realizzata con pigmenti di colore edibile per creare un effetto à la Pollock”.

Ideato in collaborazione con Saatchi Gallery, la prima galleria dove l’artista statunitense espose le sue opere in Europa.

ECLIPSE

- 30 ml di Gin
- 20 ml di Vermouth Rosso
- 20 ml di Bitter
- 15 ml New Make Wine (vino molto acido prodotto fuori Londra)
- Cocoa Milk Punch

Mescolare tutti gli ingredienti su ghiaccio e filtrare nel bicchiere sopra un cubo di ghiaccio cristallino.

“Per il bicchiere ci siamo ispirati alle **foto in bianco e nero di Alan Schaller**, doveva essere un bicchiere che riflette la luce, bianco fuori e nero dentro, che non rivela nulla”.