I segreti di Dennis Zoppi, il designer dei cocktail

denniszoppi001-ec2c9161

Dennis Zoppi, nel mondo della Mixology, un nome e una frizzante garanzia. Cremonese di nascita e torinese d'adozione anche se il suo spirito e talento non conoscono confini. Classe 1984, Bartender dal '96, protagonista di numerose competizioni, è oggi proprietario dello Smile Tree a Torino, un laboratorio della miscelazione, un antro magico degno del paese delle meraviglie di Alice, con un bancone ricco di sorprese adornato da una foresta di bottiglie di spirits sospese a mezz'aria.

denniszoppi003**Definirti bartender o barman ci pare riduttivo, quindi ti chiediamo: chi è e come si diventa Dennis Zoppi?**
Solitamente non parlo mai di me stesso ma cercherò di farlo attraverso la voce delle persone che mi conoscono.
Di Dennis Zoppi dicono che è curioso dell'eccellenza, uno che non si pone limiti di nessuna natura e vuole sempre qualcosa di più, punta a scoprire dettagli e sfaccettature estremamente ricercate.
è sicuramente una persona modesta anche se il suo look può portare un po' fuori strada… Ma dopotutto "l'abito non fa il monaco" e anche questa è una delle sue caratteristiche: non si sofferma mai alla prima impressione, non solo nel bicchiere ma anche nella vita di tutti i giorni.
La prima ispirazione di Dennis Zoppi è stata quando la famiglia da piccolo lo portò al Pierrot, famoso bar di Cremona, per i tradizionali aperitivi, e per la prima volta vide il banco bar dalla sua bassa visuale, tutto era immenso!
Per diventare Dennis Zoppi sicuramente è utile la gavetta che ci porta in primis a rispettare il nostro lavoro, poi col tempo ci tempra e migliora, rendendo professionale la nostra performance.

Ci piace definirti un vero e proprio sarto della miscelazione, un designer, e una cosa a te molto cara è proprio il Cocktail Design, di che si tratta?
denniszoppicocktail1Il concetto di cocktail Design è del tutto nuovo, non è mai esistito nulla del genere prima d'ora.

Cocktail Design non è solo creare qualcosa di bello che sappia stupire, è molto di più.
Per capire questa nuova tendenza, bisogna andare un po' a ritroso nel tempo: vi ricordate le fantastiche decorazioni fatte con spicchi di mela oppure le aquile intagliate nelle scorze d'arancia? Ecco è proprio da lì che tutto ha origine.
Ho imparato a realizzare decorazioni di frutta e verdura attraverso i maestri dell'intaglio, ho cercato di ampliare questo concetto all'ennesima potenza creandone non solo un intrattenimento visivo del tutto nuovo ma fondendo decorazioni e presentazioni in un tutt'uno.
C'è da ricordare la prima regola, anzi oserei dire la regola d'oro: il primo piano deve essere sempre concentrato sulla bevanda (ingredienti, quantità, tecniche di miscelazione, ecc.).
è solo conoscendo a fondo la storia della miscela e la miscela stessa che possiamo creare un Design estremamente logico a livello degustativo e rappresentativo visivamente parlando.
Tutto viene studiato nei minimi dettagli, dai materiali all'elaborazione del food da abbinare al drink, concludendo con una spiegazione del percorso gustativo, dando così la possibilità ai nostri ospiti di poter godere all'ennesima potenza del servizio proposto.
Il mondo del bere sta cambiando e io ne faccio parte, Cocktail Design è multisensorialità, è sapori, storia, stupore, profumo, è più che mai un'esperienza.

Come si gestisce logisticamente la mise en place di un cocktail?
Lo studio della mise en place è scatenante, la preparazione è il fulcro di un ottimo servizio.
denniszoppi002

Come dicevo tutto viene studiato a tavolino, è una ricerca costante per raggiungere la perfezione.
è vero, i tempi di attesa delle bevande si allungano rispetto a un classico servizio ma d'altronde non viene solo servito un bicchiere ma una vera e propria esperienza… Sto lavorando duramente per rendere l'attesa pari a un classico servizio.
Un altro tassello importante è la gestione dei costi; è necessario un ottimo calcolo del drink cost che ci permetterà così di alzare la serranda il giorno dopo facendoci continuare a fare ciò che più amiamo, servire ed ospitare.
In sintesi: occhi sempre aperti, controlli continui e pratica costante.

Fra le "magie" che compi al banco bar si annovera anche l'ice carving, ce ne parli?
L'Ice Carving è un arte molto antica di cui ritroviamo traccia già nello "Shijing", la famosa raccolta di poesie cinesi del 1000 a.C.
Questa tecnica prevede l'utilizzo di ghiaccio cristallino privo di impurità e di coltelli speciali adatti per l'intaglio.
Le forme che si possono ottenere sono infinite ma le più utilizzate nei bar di oggi sono la sfera, il

diamante e il cuore.
Tutte queste forme non solo intrattengono l'ospite ma ancor di più celano un concetto di basilare importanza: il mantenimento della temperatura a lungo termine e una diluizione del ghiaccio estremamente più lenta, fattori importanti per la riuscita della miscela.
Quanto tempo si impiega per fare una sfera di ghiaccio, vi chiederete…
Con la giusta pratica e conoscenza per farla a mano anche solo un minuto. Esistono macchinari che la possono riproporre perfetta nello stesso tempo, ma a questo punto non ci sarebbe più gusto dopotutto la vera magia proviene proprio da noi...!

denniszoppicocktail2**Un altro concetto innovativo e a te molto caro è la multisensorialità dei cocktail…**
Rispetto cibi e bevande ed amo assaggiarli in tutta la loro essenza.
La multisensorialità è importante perché da troppo tempo beviamo e mangiamo solo per sete e per fame senza curarci del vero aspetto degli alimenti, che non si limita solo al gusto ma dovrebbe invece scatenare un tripudio di sensazioni.
è ora di risvegliarci e godere di quello che abbiamo di fronte a noi, cercando di recepirlo in tutte le sua completezza: vista, gusto, tatto, olfatto, udito sono i sensi di cui disponiamo, vi chiedo perché limitarci ad usarne solo uno o un paio di essi?
I sensi creano estensione, cambiano le carte in tavola e ci fanno stupire, ridere, divertire, emozionare, ci permettono di ricordare ma soprattutto ci fanno crescere e capire cosa a noi piace realmente.
Voglio condividere con voi un altro recettore di senso, il cuore, non per essere poetico o nostalgico ma, Signore e Signori vi invito ad esercitatelo e vi accorgerete che le cose viste, sentite, toccate si arricchiranno di un altro gusto, riveleranno un altro significato.

denniszoppi004**Quanto è importante la formazione per un bartender?**
La formazione è importante, sono le basi a darci la possibilità di poter costruire: pensate ad un grattacielo, come potrebbe elevarsi senza delle solide fondamenta?
Bisogna studiare e praticare, essere curiosi, e la formazione attraverso scuole specializzate è basilare, sottovalutare questo concetto significherebbe non rispettare questa professione.
Molteplici sono state le mie mecche di formazione partendo dall'A.I.B.E.S. a scuole di Flair Bartending come la Flair Devil in Nevada, arrivando sino ai master o seminari con specialisti di diverse tecniche e scuole di pensiero.

E fra i tuoi prossimi progetti ce n'è proprio uno legato alla formazione, vero?
La collaborazione con Planet One è stato qualcosa di inaspettato, una grande sorpresa che mi ha riempito di felicità. Il tutto è nato da un sana e semplice chiacchierata e dopotutto credo che tra

sognatori ci si riconosca proprio con semplicità, ci si guarda negli occhi, si prende un respiro e inizia la magia! Con Planet One organizzeremo dei corsi e seminari ad hoc a partire da Novembre. E' la prima esperienza di formazione esclusiva per me in Italia.

denniszoppicocktail3**E arriviamo ora allo Smile Tree, il tuo "antro magico", quando e come nasce?**

Smile Tree alza la sua serranda per la prima volta il 27 Aprile 2009 e nasce da alcune mie esigenze: l'indipendenza, il rischio ma anche la necessità di un punto di riferimento, una casa dove poter ritornare e costantemente sperimentare e studiare con la propria squadra sempre pronta a raggiungere un nuovo obiettivo.

Se parliamo di Team vi dico che nella vita bisogna essere fortunati e bisogna anche aiutare la fortuna: ci vogliono persone determinate, costanti e motivate, che hanno capito quello che vogliono fare nella vita, hanno fatto una scelta, e da questa scelta ne coltivano il loro sapere.

Oltre al beverage, anche il cibo che serviamo allo Smile Tree è concettuale; essendo vegano, non mi cibo di animali né dei derivati da essi e questa è una proposta molto curiosa del locale. Con molta probabilità nei prossimi anni le persone saranno più consapevoli e questo tipo di alimentazione si consoliderà generando un successo incredibile.

Per quale motivo pensi che un cliente scelga lo Smile Tree piuttosto che un altro locale?

denniszoppicocktail4Credo che un cliente scelga lo Smile Tree perché è unico, è un nuovo concept perché quello che può trovare lo può avere solo ed esclusivamente da noi.

Credo inoltre che uno dei punti forti dello Smile Tree sia la possibilità di scegliere: non abbiamo una vera e propria specialità perché da noi tutto è un po' speciale, uno dei miei motti è "stupisci, servi gioia e festività".

Vantiamo innumerevoli referenze di prodotti provenienti da tutto il mondo, motivate principalmente dalla mia curiosità e secondariamente dal piacere di dare ai nostri ospiti sempre la possibilità di sperimentare nuovi gusti.

Chiudiamo con una sfida, hai solo un ingrediente a tua disposizione per arricchire un cocktail e sorprendere il cliente, cosa usi?

Userei me stesso… Il valore aggiunto di qualsiasi cosa che facciamo lo attribuiscono proprio le persone!

Quando ci accingiamo a creare qualsiasi cosa, se viene fatta con passione e amore, non esiste tecnica, bicchiere o guarnizione che ne riesca ad emulare lo stesso magnifico risultato. Insomma, sembra incredibile ma l'ingrediente segreto per una miscela perfetta siamo proprio noi!

Vodka, Gin, Cachaca, Whisky, gli spirits di tendenza secondo Dennis Zoppi

Chado, la ricetta per un cocktail di tendenza con tecnica Throwing

Ciao, un cocktail unico, ingredienti e preparazione

Humpty Dumpty, la ricetta e la tecnica di miscelazione