Patrizia Bevilacqua: i cocktail del futuro? Sostenibili, made in Italy, bio e senza zuccheri

20230912094317bevihead-d7eb40bb

Patrizia Bevilacqua, classe 1986, nasce a Napoli. Vive a Milano da dieci anni. Laureatasi all'Accademia di Belle Arti in scenografia e fotografia. Lavora come Docente di Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita all'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Carlo Porta di Milano. Come ha iniziato a lavorare come barlady, è presto detto.

"È iniziato tutto grazie a mio padre Gianpaolo Bevilacqua, capo barman storico. ***Sono cresciuta in un ambiente stimolante, tra arte e bartending****. In casa ho un bar costruito da mio padre. Fin da piccola, mi divertivo a creare cocktail, sempre sotto la sua supervisione e da lì è nata la passione. Mio Padre mi ha aiutato a capire il valore dei soldi portandomi in tenera età a lavorare con lui e contemporaneamente a seguire sempre la scuola fino alla mia seconda laurea".*

Qual è oggi la tua priorità a livello professionale?
"Quella di continuare ad evolvermi in questo settore, alla ricerca di obiettivi e nuovi traguardi stimolanti da raggiungere, trasmettendo la mia esperienza e passione ai miei alunni".

Dove lavori? Il locale è di tua proprietà?
"Per i miei 30 anni mi ero promessa di lasciare il bancone e iniziare un nuovo percorso in azienda, per sei anni ho lavorato presso ***Bevande Futuriste Srl****. È stato un lavoro stimolate che mi ha portata a viaggiare tanto e mi permesso di far conoscere il brand in tutte le sue forme. Nello specifico, realizzavo eventi e tutto quello che concerne una fiera e la comunicazione a 360 gradi del brand stesso".*

Ci sono ancora tante differenze o discriminazioni perché donna, quindi barlady e non bartender?
"Per quanto mi riguarda non ci sono distinzioni, quello che conta è l'accoglienza ed il prodotto finale".

Qual è il tuo drink preferito e invece quello più richiesto?
"Mi piace bere un buon cocktail Martini, in alternativa un Americano o Negroni. Negli ultimi anni il cocktail più richiesto ovviamente è il Gin Tonic, al cliente piace andare sul sicuro e scegliere il proprio gin e la propria tonica".

Quali sono le abitudini più comuni che hai osservato nei tuoi clienti italiani?
"Quello italiano si riconosce subito perché ama sentirsi a proprio agio, coccolato e compreso nelle sue scelte, soprattutto dalla colazione, che per noi italiani è un rituale da nord a sud".

Quale è stata la tua esperienza maggiormente memorabile?
"Era il 2015 e a Milano stava per iniziare uno dei più grandi eventi a livello mondiale: Expo. Una grande occasione per conoscere persone e crescere nel mio mestiere. Proprio l'azienda Martini mi ha dato possibilità di subentrare in Expo Terrazza Martini come unica donna bartender. Ho lavorato a Expo Milano per sei mesi, esperienza che ancora annovero tra le più belle della mia vita, soprattutto il poter creare insieme a Peter Dorelli, il cocktail Torinese, che è stato dedicato a me in onore della mio lavoro alla ***Terrazza Martini*** *presso Padiglione Italia, come simbolo dell'impegno femminile durante Expo 2015".*

Quali sono le tue fonti d'ispirazione nel mondo dei cocktail?
"Dico sempre che il vecchio guarda il nuovo, il guardarci alle spalle storicamente ci dà l'opportunità di 'rubare onestamente', apprendere il buono dei nostri predecessori in questo mestiere e rivisitarlo con idee innovative. Questo è il risultato ottimale per un perfetto servizio. Peter Dorelli, Salvatore Calabrese, Mauro Lotti sono per me fonte d'ispirazione".

Raccontaci uno dei cocktail a cui sei più legata?
*"Nel 2014 ho ideato l'****Americano Napoletano****, un cocktail che rappresenta al meglio me e la mia storia. Uno dei miei cavalli di battaglia, semplicissimo da realizzare, con Martini rosso, che rappresenta Torino e l'azienda per cui ho lavorato e stimo; Campari, che rappresenta Milano, la città in cui vivo e che amo; Caffè Borghetti e il liquore nocciola Franangelico, che ricorda il Caffè del Professore a Napoli. Ed infine una top di Cortese Pure Tonica. Americano Napoletano è presente in diverse drink list di noti locali milanesi come al Savini in Galleria Milano".*

Come vedi l'evoluzione del settore dei bar in Italia e all'estero nei prossimi anni e quali saranno secondo te le tendenze del 2023?
"Sicuramente menu e drink list più dinamici, parliamo di dynamic pricing, all'estero molto più utilizzato rispetto ai bar italiani e secondo il quale il prezzo cambia in funzione del mercato e di altre variabili.

Grazie al dynamic pricing un locale può adattare l'offerta alla domanda in modo rapido. Inoltre, importante, è a mio avviso l'attenzione sempre più incalzante verso la sostenibilità, il Made in Italy, il bio e il senza zuccheri. Ci sarà, inoltre, sempre più il connubio tra chef e bartender e il portare il cocktail al tavolo con abbinamenti culinari trasformandolo in opere d'arte".

LE RICETTE DI PATRIZIA BEVILACQUA

Americano Napoletano

Ricetta:

Vermouth Martini Rosso

Bitter Campari

Caffè Borghetti

Frangelico

Aggiungere ghiaccio fino a colmare il bicchiere e completare con un Top Cortese Pure Tonic (Bevande Futuriste)

Decorazione: arancia essiccata e 3 Chicchi di caffè tostati al momento con il cannello

Metodo esecuzione:

Bicchiere: Tumbler basso vintage

Americano Primitivo Proibito

Ricetta:

Casoni Bitter 1814

Proibito Made In Vino Primitivo di Puglia IGT

Cortese Pink Lady

Spray Proibito Natural Essence Mandarino

Bicchiere: tumbler alto

Preparazione: Build