5 gin per 5 cocktail: gli abbinamenti inediti di Marco Spinazzi del Movida

20231003102654movida-6543d194

“Oggi voglio stupirvi con abbinamenti inediti, prodotti che a pochi verrebbe in mente di abbinare al gin in un cocktail” esordisce **Marco Spinazzi**, bartender del Ristorante e Cocktail Bar Movida che sul Naviglio Pavese, da un quarto di secolo, propone ai milanesi un**’offerta congiunta di cocktail e gastronomia di livello**.

Davanti a noi, sul bancone, ci aspettano un Mezcal, un Whisky torbato e un Brandy, *“distillati che spingono molto, certamente l’utilizzo va bilanciato”*. Uva fragola, mango e melograno impegneranno l’estrattore. Alle sue spalle una batteria di bitter, estratti e bottiglie di ogni tipo.

Spinazzi, da 18 anni al Movida, sa quello che fa e, al di là di una cocktail list stagionale, **previlegia l’estro del momento e il rapporto a tu per tu con il cliente**, per capire e carpirne i gusti e le esigenze. *“Dopo il primo cocktail se te ne chiedono un altro un po’ diverso ma lasciandoti carta bianca vuol dire che hai fatto centro”.*

IL DISTILLATO DEL MOMENTO

Di gin ne ha circa 90: *“e sono pochi: considerando quel che c’è sul mercato sono una goccia nel mare. Solo in Italia ce ne sono circa 400, e due volte su tre il cliente ti chiede quello che non hai. Io cerco di cambiarli per avere un’offerta sempre diversa, è il distillato più richiesto, sia dal pubblico maschile sia femminile. Tengo quelli che vanno per la maggiore fissi e gli altri li ruoto”.*

Esiste una **stagionalità?** *“Non proprio, ad esempio un gin al pompelmo ti porta all’estate ma tutti i gin hanno una loro personalità e possono essere utilizzati per giocare sul fresco, agrumato, floreale. È la richiesta del cliente che fa la stagionalità”.*

È fuor di dubbio che **il gin ora va di moda**, perché? *“Penso sia il distillato più versatile, insieme alla vodka. In passato c’è stata la moda della tequila, dei brandy, dei rum che sono andate un po’ a*

scemare perché hanno una gamma più limitata, oggi il classico Gin Tonic va per la maggiore: qui da noi 'pesa' per un buon 70% degli ordini".
Nel **food pairing** del Movida da segnalare il baccala? cotto nel latticello e mantecato con fava tonka con chips di polenta soffiata e il riso marinato con gambero di Mazara e salsa ponzu e cipolla rossa di Tropea sferificata preparati, in un **continuo dialogo tra bar e cucina**, dall'executive chef Gian Battista Cabrini.

I 5 COCKTAIL DA COPIARE
Frutta, amari, bitter, la base zuccherina "che aiuta a bilanciare il tutto" e poi il gin scelto per assonanza territoriale o aromatica, in un continuo dialogo con il cliente per capire che tipo di gusto va cercando. È questa la filosofia di Spinazzi, che in questo caso ci presenta **5 proposte davvero particolari**, realizzate anche seguendo l'estro del momento.

Cocktail 1:

Mezcal

Estratto di mango

Maracuja fresco

Limone

Sciroppo agave

Gin Amàzzoni, Braulio

Cocktail 2:

Gin Bobby's

Laphroaig

limone

zucchero

Braulio

Vodka alla pera

estratto di uva fragola

Cocktail 3:

Brandy

Gin Hendrick’s Flora Adora

estratto di melograno

essenza alcolica di foglie di arancia amara

Fernet Branca

Cocktail 4:

Rum Brugal 1888

Gin Taurus

Jefferson Amaro Importante

succo d’arancia

limone

zucchero

essenza alcolica Zacapa

Cocktail 5:

Tequila

soluzione salina

Malfy Gin Rosa

succo di cranberries

Triple Sec

Branca Menta

essenza alcolica di alloro