La drink list di the Maestro (Velvet Londra) tra IA e icone “umane”

20240318164849velvet-5431ef41

Lui, **Salvatore Calabrese detto The Maestro**, uno dei più noti bartender viventi con oltre quarant’anni di carriera nella mixology, non c’era, trattenuto a Londra da problemi di salute, si dice. Ma il suo staff domenica sera in occasione di **Mixology Experience** era schierato dietro il bancone del Ceresio7 Pools&Restaurant a presentare la attuale cocktail list, **The Quote Book**, con una selezione di cinque cocktail.

Il bar manager Christian Maspes e il bartender Luca Cicalese, shakerando, hanno raccontato il mondo dorato dei bar d’albergo di Mayfair. **Velvet By Salvatore Calabrese** è infatti l’intimo e opulento cocktail bar del Corinthia London, aperto nel novembre 2022 al posto del precedente Bassoon, del quale mantiene però il bancone che sfocia in un pianoforte, usato per l’intrattenimento musicale tutte le sere dalle 9 a mezzanotte.

“La lista attuale (partita a novembre scorso, durerà un anno) si ispira agli anni ’Venti attuali, con rimandi a quelli del secolo scorso. Come il locale, ricco di velluti e tende ma con dettagli contemporanei. La tecnologia la mettiamo nei cocktail, usiamo le ***tecniche più avanzate*** *e abbiamo un lab apposito, visitabile su richiesta”* dice **Cicalese**.

Con gli italiani di Londra (c’è anche **Gregorio Soriente**, da una settimana nel team ma da sette anni nella capitale britannica) si parla di tutto, di **“discretionary service”** (non una mancia ma una quota che verrà divisa tra l’intero staff food&beverage, mentre per gratificare chi vi ha servito la mancia va data direttamente cash, sappiatelo), del costo della vita e di ricambio generazionale (fermatosi, di fatto, a seguito della chiusura post Brexit).

LEGGIBILITA' E INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Nella Flavour Map in apertura i 21 cocktail signature (prezzi da 22 a 45 sterline) sono presentati nelle due prime pagine *“perché Londra ha una vita veloce e noi gli semplifichiamo la scelta”* in una sorta di mappa dei sapori-infografica che li sistema, orizzontalmente dal più corto al più lungo, e verticalmente per gusto dai più leggeri e semplici ai più intensi e complessi.

Un colpo d’occhio per scegliere al volo che rimanda alle pagine seguenti con la spiegazione di ogni drink. Qui ognuno è accompagnato da una nota di gusto, una citazione di un personaggio che in vario modo ha fatto la storia dell’ultimo secolo, da Marie Curie a Maya Angelou, da Jack Ma a Micheal Jordan a Lady Gaga. Alcuni cocktail hanno la possibilità di essere **realizzati senza alcohol**, abbastanza richiesti. E hanno lo stesso prezzo della versione alcolica.

Ogni bevanda è contenuta in un proprio recipiente, come un’auto in fibra di carbonio per Bored Child di Elon Musk o il palloncino di fragola a forma di cuore che fluttua per Above the Clouds dedicato a Banksy. Questo perché secondo Calabrese *“Si assaggia con gli occhi, il naso, la bocca e le mani. Sentire il bicchiere è importante per il viaggio della bevanda. Dall’aroma quando lo si prende in mano per la prima volta, fino al sapore dell'ultimo sorso”.*

Ogni immagine associata al cocktail è **realizzata con l’IA** e l’ultima citazione è stata chiesta a ChatGPT che si è ispirata a Nelson Mandela: dalla sua vita è partita l’idea del cocktail.

Tra i 21 il best seller al Velvet, ci dice Luca, è il **Gabrielle**, dedicato a Coco Chanel (71 gin, Andaliman Pepper-infused Ketel One, Cadello Liqueur, Vanilla, White Wine, Laurent-Perrier Brut, Passion Fruit Caviar).

Altre sezioni della lista contengono i classici di calabrese e i cocktail vintage. Calabrese è infatti noto per aver sviluppato al Duke's Hotel un mercato di nicchia per i cognac rari e invecchiati, dando inizio a un concetto che ha battezzato **Liquid History**, ovvero la realizzazione di classici mixati con liquori dell’epoca in cui sono stati creati. Suo è il cocktail più antico del mondo, il **Salvatore's Legacy** contenente liquori rari con un'età complessiva di 730 anni che è anche **considerato il più costoso**, miscelato al Playboy Club di Mayfair **per 5.500 sterline a bicchiere.**

A un prezzo più contenuto (dalle 200 alle 350 sterline) al Velvet oggi si possono ordinare classici vintage come il Rob Roy, il Dubonnet, El Presidente, Sidecar, Jack Rose e Negroni (con un Beefeater gin degli anni Trenta).

IL MARTINI DI SALVATORE

Menzione speciale per Salvatore’s Martini, **il Martini cocktail più freddo del mondo**. Un’esperienza in sé, utilizza un metodo messo a punto dal Maestro negli anni Ottamta (l’alcool viene preso puro dal freezer a -14/-18°C e diluito con uno spruzzo d’acqua e Mancino Secco) classicamente guarnito con un'oliva o una scorza di limone.

Gli altri cocktail selezionati per la serata dalla lista del Velvet erano **Viva La Vida** (Siete Misterios, Salted Peanut, Szechuan Agave, Grapefruit Soda, Yuzu) dedicato a Frida Khalo guarnito con due cucamelon, cetriolini messicani che richiamano le angurie che compaiono nell’ultimo dipinto di Frida che si chiama, appunto, Viva la Vida.

Last dance (The One Lakes Whisky Colheita Cask, Aperol, Yellow Chartreuse, Ketchup, Maple, Lemon), dedicato a Michael Jordan, presentato in un bicchiere che all’esterno richiama la rugosa e arancione palla da basket. **The iCon** (Michter's No. 1 Bourbon, Old Duff Genever, Manzanilla Sherry, Coconut & Saffron Liqueur) che si ispira a Steve Jobs, una sorta di Manhattan dalle note nocciolate e **Love Generation** (Ketel One Vodka, Palo Cortado, Adriatico Liqueur, Lemon Verbena Milk, Pandan): presentato in un vaso di cera d’api riutilizzabile, creato in proprio, recupera la buccia scartata degli agrumi utilizzati nel bar e la riutilizza in un cordiale.