Capitan Abi e la corazzata del Ceresio 7

20240620134347abielattaoui-78b8ddd7

La bar industry dovrebbe avere più **Abi El Attaoui** al suo interno. Ha 32 anni e il suo intero percorso professionale è avvenuto in Ceresio 7, un **locale polivalente** oggi di successo ma che ha fatto parecchia strada prima di diventare ciò che è. Abi e Ceresio 7 sono quindi cresciuti insieme, un percorso cominciato undici anni fa.

Frutto di un'evoluzione, all'inizio c'erano solo ristorante e roof top, con **Dario Gentile** si cominciavano a mettere le basi del bar nel 2016 con la sua linea classica, poi **Guglielmo Miriello** con il suo acceleratore con cui entrare nell'evoluzione della proposta e l'approccio alla grande accoglienza. Abi lavorava come suo assistent manager finché dopo quattro anni non ha preso il comando, apportando la sua firma e la sua visione dalla parte creativa alla gestione tutta, ormai da tre anni.

IL TERZO CAPITOLO DI CERESIO 7

«L'aspettativa era molto alta, sarebbe stato più facile deludere che sorprendere»., dice Abi sorridendo, ma la sfida è stata portata avanti e vinta. *«Ho potuto consolidare ancor di più la relazione con questo lavoro acquisendo sicurezza e stimoli importanti, scoprendo qualità mie e dei ragazzi con cui lavoro»*

Abi subentra nel post Covid, situazione complessa in cui ricostruire le basi e un team composto da soli due barman, in qualche mese la brigata era già tornata a sette professionisti che negli anni sono rimasti accanto a lui, aspetto molto importante nella crescita di un progetto ambizioso come questo. Il suo valore aggiunto nel terzo capitolo di Ceresio 7 è stata l'esperienza di chi ha qui vissuto sin dagli esordi, conoscendo esigenze e dinamiche, oltre alla grande ricerca e innovazione in miscelazione che ha apportato. Con Abi nasce per esempio un **laboratorio** che prima non c'era in cui dedicarsi a tutte le (lunghe) preparazioni, **evolvendo lo stile di miscelazione tramite prebatch, cotture in Roner, rotovapor**, cordiali estraendo l'anima di erbe, verdure, radici, fat wash e chiarificazioni.

Non essendo un high volume bar, ma facendo comunque grandi numeri, bisogna essere estremamente organizzati e pronti a far girare i drink richiesti: **17 cocktail in carta** tra dieci signature,

due no alcol, i due Convivium (Negroni e Daiquiri) serviti in bottiglia per l'intero tavolo e tre richiestissimi "masterpieces" rimasti in onore di Miriello (a parte lo Smoking rivisitato).

Abi El Attaoui è un giovane professionista di soli trentadue anni e non si direbbe, placido e sereno, un romantico molto innamorato di ciò che fa. Lo ha dimostrato con la passata drink list, la sua prima, **Ars de Mimesis** ispirata alle opere d'arte degli artisti che hanno fatto la storia, dove ha eliminato le parti semplici secondo lui della miscelazione (come i sour), valorizzando il profillo di ogni ricetta esaltando la materia prima e trovando accostamenti originali tramite prove ed esperimenti, anche rifacendosi alla cucina.

«Ho sempre amato giocare con gli ingredienti e i sapori, amo provare e scoprire cercando di creare qualcosa da zero, sapori originali e unici», racconta. È di poche parole e **comunica tramite i suoi drink**, come dargli torto con i risultati ottenuti.

DA ARS DE MIMESIS A ANYMA

Abi El Attaoui è un giovane professionista di soli trentadue anni e non si direbbe, placido e sereno, un romantico molto innamorato di ciò che fa. Lo ha dimostrato con la passata drink list, la sua prima, **Ars de Mimesis** ispirata alle opere d'arte degli artisti che hanno fatto la storia, dove ha eliminato le parti semplici secondo lui della miscelazione (come i sour), valorizzando il profilo di ogni ricetta esaltando la materia prima e trovando accostamenti originali tramite prove ed esperimenti, anche rifacendosi alla cucina.

«Ho sempre amato giocare con gli ingredienti e i sapori, amo provare e scoprire cercando di creare qualcosa da zero, sapori originali e unici», racconta. È di poche parole e **comunica tramite i suoi drink**, come dargli torto con i risultati ottenuti. Ma veniamo alla nuova e seducente drink list, **"Ànyma"** , creata per la nuova stagione 2024. "Anyma" è **frutto di mesi di ricerca, sperimentazione e ispirazione**. Una gestazione vera e propria durata nove mesi che ha portato infine a una selezione di cocktail unici, ognuno con il suo carattere distintivo.

«È l'evoluzione della precedente, non ho voluto fare uno stacco netto ma ampliare il passato recente. Anche qui c'è l'arte connettendosi alla filosofia dell'artista olandese Mondrian, ***raggiungere l'essenziale e l'originale di ogni cosa****, partendo dal figurativo e arrivando a ciò che è l'assoluto di ogni cosa»*. Audace e astratto? Utopico? *«Il nostro obiettivo è arrivare all'origine, ciò che presentiamo all'ospite con una nuova chiave di lettura»*.

Le linee e le forme aprendo il menu stuzzicano, regalano un’anima e un’espressione ad ogni cocktail, bisogna dedicare del tempo alla lettura, lasciarsi stimolare andando oltre alla forma e ai colori dedicati ad ogni ricetta. *«In questo menu **abbracciamo l’essenza e l’individualità dei cocktail** che divengono protagoniste assolute della sua narrazione. **Plasmati con meticolosa cura e dedizione**, selezionando con attenzione ingredienti naturali che creano armonie gustative straordinarie, i nostri cocktail esprimono non solo **personalità e carattere**, ma anche una vera e propria Ànyma che si riflette nei loro volti astratti. Il menù diviene così **un’esperienza emozionale** dove forme, linee e colori esaltano i sapori»*, spiega.

LA DRINK LIST 2024

Si parte da nomi casuali tipo **Ruby**, il suo volto misterioso, sfumature color rubino e texture setosa, il profilo del drink è nocciolato, legnoso e amaro (ognuno ha tre aggettivi che lo descrivono). **Atlas** ha le sue linee nette e geometriche, un cocktail deciso e strutturato, servito in coppetta Martini tramite una provetta ghiacciata, il bronzo rappresenta le note ambrate del liquido, o ancora **Gardel** elegante e delicato, frizzante, acido e dalle forme sinuose, l’**Hinoki** è frizzante, esuberante con foglie di shiso e kaffir, un giardino asiatico fruttato da scoprire come tutte queste proposte che contengono studio, sensibilità e racconto.

Per Anyma tutto è partito dagli ingredienti e dai drink, tutto è arrivato dopo, dalle **grafiche (create insieme al designer Rocco Tamblé di Studio Terso)** ai temi, al contrario di ciò oggi accade nella creazione delle moderne drink list. Uno menu-strumento diretto ma per niente immediato che solo gli appassionati veri possono decifrare e apprezzare davvero. **Armonia ed equilibrio complessivi da applauso**, un’evoluzione continua che arrivi all’essenziale, non dimenticatelo.