'Il figlio del bar': il nuovo libro di Mattia Pastori è in libreria

20241107104232pastoribook-2bc7baa3

Si chiama **Il Figlio del Bar** ed il primo libro del suo autore. Un viaggio attraverso la sua infanzia, cresciuto come è stato tra i tavoli e il bancone del bar di famiglia, e la sua "educazione" a una professione, quella di barman, che l'ha portato a sviluppare fin da giovane un legame profondo con l’arte dell’ospitalità.

Dal 25 ottobre in libreria, la prima "fatica" letteraria di **Mattia Pastori** racconta il suo amore per la mixology maturato in oltre venticinque anni di esperienza. Classe 1984, il ragazzo che si è affacciato al mondo del bar nel Pozzo American Bar di Pavia di proprietà del padre, ha saputo trasformare la sua passione per la mixology in una carriera che lo ha visto protagonista in hotel come il Park Hyatt, il Mandarin Oriental e l’Armani Hotel di Milano. Poi, la decisione di spostarsi a Londra conseguendo anche una serie di prestigiosi riconoscimenti come la doppia vittoria nella World Class di Diageo, prima di intraprendere una nuova strada e fondare **Nonsolococktails**, agenzia italiana di servizi beverage integrati.

E siccome dietro ogni cocktail c'è una storia, accanto al racconto di come una professione possa trasformarsi in una vocazione profonda, nel volume non potevano mancare **40 ricette tra classici e signature**, tutte messe nero su bianco con l'idea di ispirare nuove generazioni di bartender e appassionati del settore, offrendo un punto di vista unico in cui **l’essenza di un mestiere non si limita alla preparazione di drink, ma celebra il contatto umano e l’empatia.**

*«Per me, il bartending è sempre stato **qualcosa di più di un semplice lavoro**. È un modo per connettermi con le persone, per creare momenti unici. La preparazione di un drink è solo una piccola parte di quello che facciamo dietro il bancone: **la vera magia avviene nell’interazione con il cliente** »,* racconta Pastori.

DALLA TRADIZIONE FAMILIARE AL PALCOSCENICO INTERNAZIONALE

Mattia Pastori, classe 1984, ha trasformato la sua passione per la mixology in una carriera che lo ha visto **protagonista nei più prestigiosi hotel del mondo**, come il Park Hyatt, il Mandarin Oriental e l'Armani Hotel di Milano, dove ha contribuito all'apertura del celebre bar. La sua avventura nel mondo del bartending inizia al Pozzo American Bar di Pavia, ma **il vero punto di svolta arriva quando si sposta in Inghilterra**. Questa fase lo porta a sviluppare una **capacità creativa e tecnica** che lo porta ad ottenere successi come la **doppia vittoria della prestigiosa World Class di Diageo**. Questa evoluzione professionale lo spinge a esplorare nuovi orizzonti e, attraverso la creazione di Nonsolococktails, ad ampliare il concetto di mixology nel contesto moderno, trasformandolo in una consulenza strategica per importanti brand e in un programma formativo per i bartender di domani.

*«Lavorare nell'hotellerie di lusso mi ha trasmesso **l'importanza dei dettagli e della capacità di creare un legame unico con ogni cliente* -**prosegue l'autore del libro -. *Un bartender non deve limitarsi a eseguire ricette perfette: deve saper trasformare ogni momento dietro il bancone in un'occasione per creare un'esperienza autentica e condivisa».*

IL COACHING DI MATTIA PASTORI: TRASFORMARE OGNI COCKTAIL IN UN'ESPERIENZA DI CREATIVITÀ E CONNESSIONE AUTENTICA

Il suo concetto di formazione va oltre il bancone. Attraverso il coaching, i partecipanti **non solo apprendono le competenze tecniche** necessarie per diventare bartender di successo, **ma esplorano in profondità la componente umana** del mestiere e vengono ispirati a sviluppare una visione più ampia del loro ruolo. Mattia Pastori non è solo un maestro della mixology, ma **un vero mentore per le nuove generazioni di bartender**, trasmettendo la sua visione unica attraverso Nonsolococktails, progetto nato nel 2019 con l'obiettivo di ridefinire il concetto di ospitalità e l'approccio alla mixology, si fa promotore di una realtà che intreccia formazione, coaching e ispirazione, puntando su consulenze tailor-made per i grandi brand.

40 RICETTE TRA CLASSICI E SIGNATURE COCKTAIL

Se il libro contiene **40 ricette**, ciascun drink viene rivelato non solo attraverso la sua origine, ma anche illustrando i ricordi personali legati a esso, trasformando la mixology in un contesto emozionale. *«Ogni cocktail che preparo porta con sé una storia, e il mio obiettivo è fare in modo che quella storia venga vissuta appieno da chi lo beve. **Un buon cocktail non nasce solo dalla tecnica, ma anche***

dall'attenzione e dal rispetto per chi lo sta degustando*, perché ogni drink può diventare un'esperienza indimenticabile»,* prosegue Pastori.

Che segnala anche tre cocktail che hanno fatto la "sua" storia. *«Se dovessi identificare un cocktail che incarna la mia filosofia, sarebbe sicuramente il* ***Martini Cocktail****. Con due soli ingredienti, rappresenta al meglio* ***l'equilibrio tra eleganza e semplicità****, ma richiede una maestria assoluta per essere perfetto. La coppa in cui viene servito, con il suo design inconfondibile, è un'icona di stile senza tempo. È il drink che esprime l'essenza della miscelazione:* ***minimalismo e precisione*** *che trasformano l'esperienza del bere in una forma d'arte».*

IL MARTINI DI MILANO (RIVISITATO)

Ingredienti:

6 cl London Dry Gin
?0,5 cl Vermouth
?qualche goccia di bitter di Milano ridotto e zafferano in polvere

Procedimento:

Per il bitter farlo bollire fino a ridurlo del 50%, aggiungere per 200ml di bitter ridotto 1 bustina di zafferano Tre Cuochi, in un mixinglass aggiungere abbondante ghiaccio e versare il vermouth dry, fare colare le gocce di bitter e completare con il gin. ?Mescolare per diluire e raffreddare, infine servire in coppa da cocktail ghiacciata, meglio se di metallo.

IL NEGRONI DEL PROFESSORE

Un'altra variante originale è il Negroni del Professore, dove il concetto di **affumicatura** diventa il fulcro della creazione. Questo cocktail prende vita attraverso una tecnica che aggiunge al Negroni una dimensione inaspettata: il fumo, **che avvolge e trasforma ogni sorso in un'esperienza sensoriale unica**. *«L'affumicatura conferisce al drink una profondità inaspettata, e diventa il racconto stesso del cocktail»* spiega, evidenziando come ogni sua creazione sia costruita intorno a un ingrediente o una tecnica specifica, dando vita a un racconto nel bicchiere.

Ingredienti:

?3 cl Vermouth Rosso
3 cl Bitter
?3 cl Rye Whisky

Procedimento:

Il cocktail viene preparato direttamente nel bicchiere, una volta finalizzato e servito in un tumbler basso con un cubo di ghiaccio, il drink viene messo sotto una campana di vetro e viene affumicato con il fumo di caffè tostato. Subito dopo è pronto per essere servito.

THE GENTLEMAN

Tra le creazioni signature spicca anche The Gentleman, **il cocktail che nel 2013 ha permesso a Pastori di ottenere il titolo di Best Italian Bartender alla Diageo World Class**. Con soli quattro ingredienti questo drink si distingue non solo per l'armonia dei sapori, ma anche per la spettacolarità della sua presentazione. Utilizzando la **tecnica della gasatura con sifone**, Mattia crea un effetto scenografico che rende ogni preparazione un piccolo spettacolo, dove la gestualità diventa parte integrante dell'esperienza.

Ingredienti:

?3 cl Vodka
?2 cl Vino Chiaretto del lago di Garda
?2 cl Sciroppo di zucchero
?3 cl Succo di Pompelmo rosa filtrato

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti in un sifone da panna, e con le ricariche di Co2 gasare la miscela. ? Versare il tutto in un calice Franciacorta e guarnire a piacere con una mora e petali di rosa canditi. ? Sullo stelo del bicchiere posizionare il papillon nero e su un vassoio sempre nero adagiare il tessuto rosso (il Red Carpet). ?Accompagnare il cocktail con petali di rosa canditi essiccati per 48 ore ottenuti spennellando rose non trattate con albume e passandoli nello zucchero.