Diego Ferrari: Cocktail Art quando l'arte racconta la mixability

diego-ferrari-foto-di-gary-regan-jochen-foto-11-1-b19982f7

Dopo il successo del gruppo ***Cocktail Art***, Diego Ferrari -barmanger di **Rotonda Bistro Milano**- affronta una nuova sfida: conquistare il pubblico con drink poco alcolici, a base di distillati sotto i 21 gradi.

Diego Ferrari**Perché hai fondato il gruppo Cocktail Art su Facebook?**
Per condividere l'arte legata al mondo del bere miscelato in tutte le sue forme: dalla fotografia al disegno, dal video alla poesia. In meno di due anni abbiamo riunito una comunity di oltre sei mila tra barman, operatori del settore e giornalisti, contribuendo alla formazione di un sistema virtuoso tra professionisti che non si conoscevano prima.

Come mai hai deciso di non consentire il commento delle foto postate su *Cocktail Art*?
Per evitare polemiche e discussioni sterili.

Tra il 2004 e il 2005 hai lavorato in Inghilterra. Che cosa ti ha insegnato questa esperienza?
Intanto, vivere a Londra mi è stato utile per aprire la mente e per ragionare sull'importanza del lavoro di gruppo: a differenza di quanto accade nel nostro Paese, in Inghilterra i barman fanno sistema tra loro. Inoltre ho scoperto con stupore che i barman italiani all'estero sono percepiti come dei trend setter. Il che spiega perché a Londra spiccano diversi bartender nostrani. Last but not least, ho imparato bene l'inglese, una lingua indispensabile per chi vuole fare questo mestiere.

Diego Ferrari foto di Gary Regan, Jochen foto 11 (2)**Quali sono le mete più interessanti per imparare nuove tecniche o acquisire spunti d'ispirazione?**
New York, perché è la città dove nascono le mode; Parigi e Berlino perché sono piazze dove si affina la tecnica e si apprende l'umiltà, infine Tokio e le principali città nipponiche perché lì i barman, dal punto di vista etico e professionale, sono insuperabili.

In che senso?
Hanno un rispetto estremo per i clienti. Dovremmo imparare da loro.

Uno sguardo alle tendenze in corso...
Il rhum regge sempre. Detto ciò, negli ultimi anni abbiamo visto la rinascita del gin grazie anche all'esplosione degli speakeasy bar e del ritorno in voga dello stile old school. E poi, sia in Italia che all'estero, sta crescendo l'interesse per tequila, mezcal e pisco .

Da sei mesi sei barmanager del Rotonda Bistro di Milano. Come hai impostato la carta cocktail?
Premesso che per ragioni di licenze non possiamo vendere super alcolici, la sfida è stata creare una carta speciale a base di 25 drink con spirits sotto i 21 gradi. Risultato? Sono molto soddisfatto: i clienti apprezzano la formula.famedio cocktail diego ferrari

Uno tra i cocktail più richiesti?
La mia ambizione è proporre drink evoluti. Penso al *Famedio*, un cocktail che strizza l'occhio all' *Americano*, preparato con bitter Toschi, vermouth rosso, Frangelico, Cynar e qualche goccia di Booker's bitter. Il nome è un omaggio alla location, la Rotonda della Besana, che in tarda età napoleonica venne trasformata da "foppa", sepolcro comune, a "famedio", cimitero per celebrità.

Dove porteresti a bere un amico straniero in Italia?
A Milano al **Rita**, al **1930**, al **Nottingham Forrest** e al **Doping Bar**. A Roma al **VOY** da Matteo Zed, dai ragazzi del **Jerry Thomas** e al **Co.so bar** da Massimo D'Addezio.

nicole cavazzuti**Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.**

Per parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Dalla parte del barman... Massimo Stronati: Video tutorial. Il Mezcal Perfect Manhattan

Dalla parte del barman... Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»

Dalla parte del barman... Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo consapevole e di qualità»

Dalla parte del barman...Alex Frezza: «Essenziale è diventare imprenditori di se stessi»

Dalla parte del barman... Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

Dalla parte del barman…Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»