Mixology: la nostra visita al Mathilda’s di Istanbul

202503171756083q7a5030-5e97f9d4

Un’oasi nel deserto, una crociata per la libertà o un’enclave per ricchi? È tutto questo, e anche qualcosa di più **Mathilda’s, il cocktail bar con cucina di Istanbul** che abbiamo visitato di recente. Compito non banale, perché per arrivarci dalla zona europea frequentata dai turisti, quella dei monumenti e delle gallerie d’arte e dei bazaar storici, occorre **prendere un traghetto che da Eminönü sotto il ponte di Galata porta, lemme lemme, a Kadikoy**. È un’Istanbul diversa, sarà perché è finalmente uscito il sole: più pop, con tanti negozietti che si susseguono e vendono spezie e zafferano, saponi e spazzoloni, cezve e tè ai fiori e alle erbe. A un terzo del prezzo dei mercati del centro.

CARO, ANZI CARISSIMO

Avanzando per le strade affollate di gente e motorini s’arriva a uno slargo dove s’apre una vetrina: è Mathilda’s. Un patio con dei tavolini esterni, ma al coperto, è la zona più affollata. Entrando il locale lungo e stretto è concepito attorno al lungo bancone, mentre il soppalco ha una vetrata aperta sulla strada.In questo quartiere insolito **Vedat Akar**, bartender finalista della Diageo World Class Bartender nel 2016 e 2017, e **Murat Gu?ney**, manager della ristorazione, hanno aperto nel 2019 **un cocktail bar elegante e di ricerca, che coniuga una mixology contemporanea e una cucina che pesca dai piatti più comfort della tradizione turca e internazionale, italiana compresa**. Si spazia dalla tartare al salmone al Cordon bleu, dalle atatas bravas alle linguine alla carbonara senza dimenticare Tavuk gratin (pollo gratinato), Ç?t?r Kokoreç Toplar? (polpette di agnello) e tur?u kizartmasi (una gloria locale, verdure sottaceto impanate e fritte, topo tempura).

Guardiamo i prezzi: **un cocktail costa 650 lire turche (16,50 euro). più che in certi 50 Best di Milano e Parigi**, per non parlare di Madrid o Lisbona.«*È vero e pensa che due mesi fa erano a 450 lire turche. Siamo stati costretti ad aumentare per l’inflazione, i costi dell’energia e le materie prime e*

soprattutto per le tasse», ci dice il bar manager **Deniz olcay Turgut**. Il riferimento è alla **'tassazione religiosa' imposta sugli alcolici** fin dal suo insediamento nel 2002 dal presidente Recep Tayyip Erdo ?an che al 2010 era aumentata già del 2500%. E che viene incrementata ogni sei mesi.

Una politica che non solo ha messo in ginocchio un'intera industria tra venditori, bar e ristoranti, ma che sta avendo un terribile effetto collaterale: le morti per l'assunzione di alcolici contraffatti. Secondo Turkish Minute un litro di rak?, il liquore nazionale turco al gusto di anice simile a ouzo e pastis, al supermercato costa oggi 1300 lire (32,60 euro) in un Paese in cui il salario minimo è recentemente salito a 22.104 lire (554 euro). E dunque il mercato parallelo fiorisce, così come il rischio di incappare in un prodotto contenente metanolo e potenzialmente letale. «*Stiamo perdendo almeno 500 vite all'anno a causa di alcolici contraffatti. È un massacro, è un omicidio di massa ed è causato dalle tasse*», ha dichiarato a questo proposito Mustafa Ad?güzel, un legislatore del CHP, il principale partito di opposizione.

Fare mixology, di qualità, in questo contesto non è facile. Ma Mathilda's va avanti.

LA DRINK LIST

La drink list comprende **15 signature ben bilanciati**, con qualche idea particolare, una attenzione alla multisensorialità e un focus su prodotti turchi, ingredienti naturali, sciroppi e infusioni fatti in casa. «*Volevamo fare qualcosa di nuovo* – ci spiega Deniz – *Stiamo cercando di educare il pubblico a una mixology più contemporanea e non è facile, qui sono abituati a sentire solo l'alcol nei cocktail, senza sfumature o sottigliezze. Per noi e la scena di Istanbul in generale è stato molto importante l'emergere dell'Athens Bar Show, abbiamo imparato cose nuove e anche a fare rete tra noi. La clientela? Di tutte le età ma certo, sono tutte persone che possono permettersi di venire a bere qui*».

Presente fin dall'inizio, il best seller è il **Tesla X** (il nome si riferisce a Nikola Tesla, non alla creatura in declino di Elon Musk, ci sottolinea Deniz), una limpida creazione con una sfera di gelatina al melograno, molto elegante (per la ricetta vedi sotto). Abbiamo provato anche il **Khaleesi**, a base di Rum Spiced, liquore di nocciole, cordiale di fragole, aceto di ananas, servito con una nuvola al limone, mentre per **Amigos** (El Jimador Blanco Tequila, Acid Blend Syrup, acqua di cocco, kiwi e scorza di agrumi) c'è l'accortezza di ricoprire la sfera di ghiaccio al centro con un olio di kiwi, in modo che raffreddi senza non sciogliersi e annacquare. Non manca **un twist del Negroni** che vuole essere un viaggio della Turchia, con ingredienti che vengono dalle quattro regioni principali, Tra i classici, i cocktail più richiesti sono Espresso Martini, Martini cocktail e Negroni.

I proprietari stanno pensando di aprire un altro locale nella parte europea di Istanbul, ma con un concept diverso.

COME E' FATTO IL TESLA X

Ingredienti:

40 ml gin infuso con cardamomo e margherita

15 ml liquore al kumkuat chiarificato fatto in casa

20 ml acid blend

0.75 bitter elettrico autoprodotto a base di erbe (ottenuto da Acmella oleracea, pepe di Sichuan, radice di genziana, radice di passiflora realizzato con sousvide a 60° Celsius per 2 ore), da porre sulla superficie del cocktail

Garnish:

moneta di gelatina di melograno

Tecnica:

stir

Bicchiere:

tapas