Food e drink: per Flavio Esposito è l'abbinamento vincente

food-esposito-intro-8a79469d

Food & drink: ecco l'abbinamento su cui dovete puntare per stimolare il consumo di cocktail e coprire tutti i possibili momenti di consumo, dall'aperitivo alla cena, fino al dopocena. «Il cliente del bar oggi cerca la tradizione rivisitata in chiave moderna. Per conquistarlo con sapori inediti è essenziale unire cibi e bevande attraverso accurati abbinamenti», spiega il barchef Flavio Esposito, food & beverage manager all'Hotel Mercure Milano e barchef al Cafè Restaurant & Cocktail Bar Boutique 12.

Oggi quale deve essere la mission per il barman?

Carpire in pochi secondi esigenze e gusti del cliente, per offrire un servizio completo che lo soddisfi, gli insegni qualcosa e lo faccia tornare.

Come definiresti i tuoi cocktail?

Tradizionali ma al contempo particolari: abbino sempre food al drink per creare un percorso sensoriale emozionante e di forte impatto. Non a caso, mi definisco barchef.

Come si diventa barchef?

Con studio, ricerca e passione: occorre conoscere perfettamente alcolici e prodotti culinari, nonché sapere unire le tecniche di miscelazione con quelle della cucina. Vi suggerisco di studiare inizialmente le tecniche classiche per poi perfezionarvi con il supporto di un professionista esperto. Esercitatevi molto e girate per locali, associazioni e master gratuiti: confrontatevi con i colleghi e prendete spunto per rivisitare in chiave personale il patrimonio acquisito.

food esposito

Perché hai deciso di puntare sul connubio food&drink?

Ho seguito l’input del cliente, che oggi chiede tradizione rivisitata in chiave moderna. Personalmente, ho notato una certa insofferenza nei confronti dei cocktail molecolari e dell’innovazione estrema, provocata forse in parte dall’abbassamento di formazione media dei barman e in parte dalla tendenza dei proprietari dei locali a ridurre i compensi dei bartender, con il risultato di sacrificare la qualità.

I tuoi suggerimenti pratici per un corretto abbinamento food&drink?

Premessa necessaria: si può abbinare per stagionalità, contrasto o per assonanza. Seguire la stagionalità significa proporre in primavera frullati, in estate long drink, in autunno speziati e in inverno preparazioni a base di creme, whisky o caffè. Quanto all’abbinamento per contrasto, tenete presente che i cibi grassi si accompagnano meglio a un drink secco, mentre le pietanze secche o stagionate si sposano bene con consistenze dense e corpose. L’abbinamento per assonanza, infine, si ottiene giocando su sapori, strutture e persistenza aromatica simili al fine di rafforzarne il sapore.

Che ruolo ha la decorazione?

Per me? Importante, ma solo se è legata al processo di abbinamenti. In questa logica deve essere commestibile e in perfetta linea sia con il food che con il drink. Diversamente, mi pare superflua.

food esposito 2

Elio Sironi, intervistato da Mixer, sostiene che per uno chef sia essenziale maturare esperienza in tutte le differenti sfere della professione. Vale anche per il barman?

Sì, assolutamente. Come uno chef executive deve conoscere ogni lato del proprio lavoro per gestire con successo la cucina, così il barman deve essere un imprenditore duttile, con competenze di marketing, nonché capace, all’occorrenza, di prestare servizio anche come cameriere.

Edoardo Nono, patron del Rita & Cocktails di Milano, afferma che occorre lavorare per sottrazione ed evitare di eccedere nel numero di ingredienti. Sei d’accordo?

Relativamente: in generale è meglio lavorare per sottrazione che per addizione. Ma credo che occorra sempre preservare la possibilità di sperimentare senza regole troppo rigide.

Come si riconosce il drink perfetto?

Secondo me, il drink perfetto è la miscela assemblata che piace - quasi - a tutti. Intendiamoci: è la risposta del cliente che decreta il successo o meno di un drink.

Gli errori da evitare?

Intanto, per innovare bisogna partire dalla tradizione. Evitate di inventarvi cocktail da zero e non sottovalutate l’importanza della conoscenza dei prodotti.

barchef flavio esposito (2)**Il consiglio di Flavio Esposito per avere successo nonostante la crisi?**

La sfida è tenersi al passo con i tempi, mantenersi umili e introdurre proposte inedite nate dall’ascolto delle esigenze dei clienti.

Uno sguardo a Expo 2015: come trasformare la manifestazione in un’opportunità di business?

Penso sia vincente creare delle iniziative dedicate ai Paesi ospiti. Noi, per esempio, offriremo un menù di Food & Drink Experience miscelando diverse tradizioni, come quella brasiliana con quella italiana, cercando sempre di raccontare anche qualcosa delle storia dei Paesi coinvolti.