Signature, mug e passione: il tiki secondo Samantha Migani

20260223190643img-3243

Altro che cocktail: il tiki è uno stile di vita, un modo per superare i propri limiti e scoprirsi ogni giorno diversi. Perché la miscelazione è tecnica, ma il vero motore di un tiki bar sono la passione e il desiderio di guidare i clienti in un viaggio di sola andata verso l'isola paradisiaca dove tutto ha avuto origine. Una patria spirituale, di cui le antiche tradizioni polinesiane tramandano il nome: Hawaiki. Lo stesso che Samantha Migani ha scelto per il suo tiki bar di Igea Marina, in provincia di Rimini, aperto nel 2018 con il marito Alessandro Montanari, che si occupa della parte ristorazione, anch'essa ispirata ad atmosfere esotiche.

Sciroppi fatti in casa e garnish d'impatto

Una formula che Samantha e Alessandro hanno raccontato dal palco del Mixology Circus in occasione dell'ultima edizione della fiera Beer & Food Attraction di Rimini, spiegando la genesi di un'offerta davvero ricca. Basti pensare ai 48 signature che compongono la drink list e agli oltre 120 rum, suddivisi per provenienza geografica e modalità di distillazione, per non parlare dei blend sempre di rum creati dalla stessa Samantha e conservati in piccole botti di legno. Complessità assortimentale che convive con flussi di clientela importanti: aperto da aprile a ottobre, Hawaiki ha una superficie di 700 metri quadri e circa 180 posti a sedere, mentre il chiringuito collocato sulla terrazza esterna arriva a servire 400 drink a serata.

«*Siamo partiti dalle ricette tradizionali tiki* – spiega Samantha – *e poi le abbiamo reinterpretate e fatte nostre, introducendo anche prodotti del territorio come il gin alla pera di Ferrara o lavorato con ciliegie di Vignola. Abbiamo cocktail che contano 12 ingredienti e per minimizzare il margine di errore e avere il tempo di fare decorazioni d'impatto, utilizziamo oltre 60 sciroppi fatti in casa. Perché per fare il tiki servono materie prime fresche, che diano cremosità. E questo aspetto è ancora più importante nei cocktail analcolici: uno dei più venduti in assoluto è il Bali Hai, con succo di lime, ananas, mango, passion fruit, banana, guanàbana e lulo, che è un frutto cileno. La difficoltà sta nel saperli unire e nel*

proporre un prodotto che deve essere comunque un drink e non un frullato. E poi c'è la presentazione: il Bali Hai lo serviamo in una conchiglia, collocata in un piccolo scrigno pieno di sabbia. I cocktail tiki sono costosi, perché gli ingredienti, a cominciare da molti rum, hanno prezzi elevati, ma nessun cliente si lamenta del prezzo di un'esperienza».

Sulle tracce di Donn Beach e Trader Vic

Tra le novità "home made" prodotte da Samantha c'è l'aguamiel – un mix di demerara, panela, moscovado e cuore di palma – utilizzato per esempio nel Koura, twist del Golden Stag, il Daiquiri creato da Donn Beach, pioniere della miscelazione tiki. E proprio il fondatore del Don The Beachcomber, il primo tiki bar aperto nel 1937 a Hollywood, è omaggiato insieme a Trader Vic, altro grande nome di questa scuola di miscelazione e inventore del Mai Tai, di cui vengono proposti due twist.

La cocktail list dell'Hawaiki è pensata per fare cultura sul mondo tiki a favore dei clienti e dello stesso personale, che – come è inevitabile in un locale stagionale – in parte cambia da un anno all'altro. Spazio, quindi, a testi descrittivi e immagini dei protagonisti di questa storia, mentre i cocktail sono raccontati dai coloratissimi disegni dell'illustratrice Serena Conti.

Dal bancone alla cucina (e viceversa)

Caratteristica dell'Hawaiki è la sinergia tra bancone e cucina: lo scambio di ingredienti è una costante. Come le sei diverse tipologie di cocco provenienti da Indonesia, Thailandia, Marocco, Santo Domingo e Portorico, utilizzate in vari cocktail e – insieme al sale nero delle Hawaii, particolarmente dolce – per marinare i cubetti di tonno con cui è realizzato il Poisson Cru, tipico piatto delle isole polinesiane. Un altro esempio è quello degli Ahi Rama: gamberoni sgusciati e flambati in padella con burro, sale, pepe e un rum giamaicano in cui vengono messe a macerare bucce di ananas fresco e miele.

Un mix di tradizioni antiche e tecniche contemporanee

Con alle spalle un percorso da sushi chef, Alessandro Montanari ha studiato la cucina polinesiana e le contaminazioni cantonese, giapponese e francese che ne hanno segnato l'evoluzione, per poi ricorrere a tecniche moderne, come il sottovuoto e la cottura a bassa temperatura, più in linea con le esigenze produttive di un ristorante. Nel menu non manca la pasta, con pietanze come Matie Gula (ravioli verdi all'alga spirulina ripieni di ombrina boccadoro, mozzarella di bufala, saltati nel burro al cocco e guarniti con fiocchetti di tonno affumicato) e Kala Poni, che sposa la tradizione emiliano-

romagnola dei passatelli con la barbabietola, la vellutata di topinambur, i funghi shitake alla contadina e i pinoli tostati. Da buon sushi chef, Alessandro propone inoltre molte delle pietanze anche in versione roll.

A ogni drink la sua mug

Infine, nel nome del food pairing, accanto a ogni piatto nel menu sono indicati i drink da abbinare, con tanto di icona della mug che li rende fortemente riconoscibili. «*I nostri cocktail hanno nomi esotici, difficili da memorizzare – ammette Samantha – ma le mug sono un elemento identitario ed estetico fortissimo. E quando le portiamo al tavolo di regola i clienti iniziano a scattare foto e a postarle sui social, anche se la cosa più bella per me è vedere che, dopo qualche minuto, lasciano da parte il cellulare e iniziano finalmente a godersi l'esperienza*». Il viaggio verso Hawaiki.