Fabio Sinisi, el barman del barrio…

schermata-2015-04-20-a-095843-d9936f96

Si chiama Fabio Sinisi, milanese trapiantato a Barcellona, è giovane ma di strada ne ha già fatta tanta passando anche per le Canarie. Oggi lavora al Balius, uno fra i più interessanti banchi bar della scena barcellonese ed è uno dei tanti protagonisti di questo nuovo fenomeno che potremmo ribattezzare “fuga di bartender”.

Come comincia la storia di Fabio, il bartender milanese che shakera a Barcellona?

Ho avuto fortuna perché sapevo che avrei voluto fare questo mestiere già da piccolo. A nove anni entrai per la prima volta nella discoteca di mio cugino e rimasi abbagliato dalla figura del bartender e da quel momento avevo le idee chiare su ciò che volevo fare. Frequentai l’alberghiero Vespucci di Lambrate e proseguii con corsi e le competizioni organizzate da Planet One.

Schermata 2015-04-20 a 14.38.29**Prima di arrivare al tuo attuale lavoro al Balius, quali esperienze e quanta gavetta hai fatto?**

La “prima volta”, quella che effettivamente non si dimentica mai, è stata al bancone del Bar Quaranta a Cernusco sul Naviglio, lì ho intrapreso i primissimi passi per poi continuare al Magnolia. Dopo un anno, la decisione di partire per Barcellona, dove feci tanta gavetta nei classici tapas bar, fino ad arrivare a Las Palmas l’anno successivo. L’esperienza alle Canarie è stata la più significativa del mio percorso: la Azotea de Benito e in particolare Andrea Fiore hanno rappresentato una svolta importante per me, mi sono approcciato alla Mixology molecolare. Tornato di nuovo a Barcellona ho continuato a specializzarmi: prima al Mutis, un esperimento spagnolo di speakeasy ispirato all’atmosfere di una Atlantic City anni ‘20, poi allo Xixbar che è la più antica, passatemi il termine, gintonicheria della città, la prima ad iniziare con la moda del gin tonic. Qui ho conosciuto il mio attuale capo che mi parlò del progetto del Balius e la mia risposta fu subito “presente!”.

È facile per un giovane bartender cambiare rotta verso un paese straniero?

Nel nostro settore spostarsi in un’altra città non è difficile, certo all’inizio c’è un po’ da “soffrire” ma le soddisfazioni alla fine valgono assolutamente il prezzo. Avendo agito di pancia, sono partito all’avventura senza conoscere né la città né la lingua, i primi mesi sono stati una full immersion di studio e lavoro. Il bartender è una figura che richiede formazione e ricerca continua, non deve mancare la voglia di reinventarsi e un’esperienza all’estero rappresenta una grande opportunità per specializzarsi.

Qual è lo scenario della mixability a Barcellona?

Ha molto da offrire. Chi passa da Barcellona deve concedersi una sosta da Francesc Bretau dello Slow Factory. C’è poi il Boca Chica con Sergio Padilla che, dal mio punto di vista, rappresenta il miglior cocktail bar della città, assolutamente da provare. Il Boadas è il bar più antico di Spagna, già dal 1933 miscelavano drink a spagnoli e turisti e continuano a farlo con il loro impeccabile stile. Al Banker’s Bar dell’Hotel Mandarin rimarrete colpiti per lo stile del servizio.

Parlaci di Balius - Cocktails & Vermouth, il locale dove lavori…

Il Balius sorge negli spazi di un’omonima e nota drogheria, una bottega di quartiere dove un tempo si venivano a comprare anche viti e oggetti di ferramenta. Si tratta della scommessa di una coppia metà scozzese e metà catalana, un vero e proprio progetto di rinascita che ha trasformato quegli spazi in un locale di qualità dedicato alla gente del posto, un posto che vuole differenziarsi dall’offerta dei locali turistici. Il locale è stato arredato con un stile vintage ed è stato mantenuto parte del mobilio originale della ferramenta, l’anima di quel luogo. Si tratta sostanzialmente di una Vermoutheria di giorno e cocktail bar di sera. La cucina lavora dall’ora di pranzo fino a sera e c’è una grande attenzione nella selezione degli ingredienti. Parliamo di prodotti bio, mediterranei, selezionati da produttori locali e il menu include piatti vegetariani, vegani e per celiaci.

Da chi è composta la squadra al banco bar?

La squadra è composta me e Albert, un ragazzo catalano, che svolgiamo il ruolo di Head Bartender. Ogni singola decisione viene presa insieme, condividiamo le stesse mansioni e siamo in totale simbiosi, insomma è praticamente come una fidanzata! C’è un maître di sala che gestisce il servizio e due ragazzi che ricoprono il ruolo di bar back e camerieri. Siamo un buon team con voglia di fare bene e far stare bene.

Chiudiamo parlando dei cocktail del Balius, quali sono i vostri must?

Al Balius abbiamo un’offerta di cocktail in cui il Vermouth è il protagonista, si tratta di un ingrediente spesso sottovalutato, ma per quanto mi riguarda un elemento che non può mancare, sia nella miscelazione classica che in quella d’autore. I nostri must classici sono il Boulevardier, il Martinez e, neanche a dirlo, l’Americano. Fra i drink originali spiccano il Mr.Smoak, l’Hoboken e il Vermouth Sour.

Gli spirits più di tendenza e le loro performance

VODKA: DOWN
È uno spirit che non mi entusiasma più di tanto e che trovo un po’ sopravvalutato. Sicuramente semplice e facile da miscelare, ma nel mio stile di miscelazione avrà sempre un posto in seconda linea.

GIN: UP
Manco a dirlo, siamo nell’infinita moda del Gin Tonic, qui in Spagna più che mai. Credo che continueremo ad usarlo per molto. Inesauribile!

CACHACA: STABILE
Un prodotto ancora sconosciuto per il nostro pubblico, ma credo che ben presto si farà notare anche qui da noi in Spagna.

WHISKY: UP
È lo spirit che prediligo nella miscelazione. Un ingrediente immortale e con il quale mi sbizzarrisco in ricette classiche e nuove.

Cocktail, tre ricette firmate da Fabio Sinisi