Il barman: Luca Anastasio, bartending Made in Italy in Spagna

luca-anastasio3-0f3fc5d8

Il barman Luca Anastasio è sinonimo di qualità, esperienza e creatività. Vincitore per ben tre volte della World Class Diegeo Spagna, è stato pure rappresentante per la Spagna nella finale della competizione Grand Marnier 2010. Oggi, dopo le fortunate esperienze al Dry Martini Bar di Madrid e di Barcellona, gestisce con successo insieme al collega Diego Cabrera i quattro bar del nuovissimo Platea di Madrid, un ex cinema convertito in un paradiso del food&beverage, sviluppato su quattro livelli e quasi 6 mila metri quadrati. Il suo tratto distintivo? Ingredienti freschi, prodotti di qualità e un giusto mix di innovazione e rispetto per la tradizione. Amalfitano, classe 1980, racconta: «In questo mestiere occorre in primo luogo passione. Per mia fortuna, io l'ho scoperta presto. Già a 8 anni ho iniziato ad aiutare mio zio al bar. Mi ricordo che mi piaceva da morire l'ambiente, in particolare ero affascinato dalle bottiglie e dai bicchieri. Ai tempi, però, sognavo un futuro da calciatore. Poi, quando a 14 anni ho preparato il primo Negroni, ho capito improvvisamente che da grande avrei voluto fare il barman».

Il bar per è...?cocktail
Ti rispondo con una parola spagnola desconectar, ovvero staccare la spina. Insomma, per me il bar è un luogo d'evasione.

Come definiresti i tuoi cocktail?
Classico-contemporanei. Parto dalla tradizione e la rivisito senza snaturarla, al fine di rendere i cocktail comprensibili per i clienti. Inoltre, cerco sempre di divulgare la cultura italiana, utilizzando spesso prodotti nazionali nella preparazione dei drink.

Che cosa significa fare il barman a Madrid?
Primo, relazionarsi con una night life effervescente. Rispetto agli italiani, gli spagnoli quando escono per divertirsi sono più festaioli, più leggeri. Amano trascorrere le serate tra amici, passando da un "bar di copas" all'altro, in un clima di spensieratezza. Inoltre, per un barman, è una sfida stimolante il

confronto con il mondo dell'alta cucina spagnola, che è caratterizzata da un fermento e da una creatività indiscutibili.

Quanto guadagna un barman a Madrid?
Dipende. Gli stipendi a Madrid variano dai 1200 ai 3000 euro al mese, a seconda dell'esperienza. Detto ciò, la vita di tutti giorni è un po' meno cara rispetto a città come Roma o Milano, soprattutto per quanto concerne gli affitti.

Oltre a Madrid, in Spagna quali sono le città più interessanti per un barman?
Barcellona, perché vanta diversi locali caratterizzati da una seria cultura di cocktail. Se invece si aspira a lavorare stagionalmente, vi consiglio di orientarvi su Ibiza. Al di fuori di queste realtà, invece, è difficile trovare locali davvero stimolanti per un barman desideroso di fare ricerca e innovazione.

cocktail 2**Quali saranno gli spirits di tendenza in Spagna nel 2015?**
Oggi senza dubbio è il momento del gin anche grazie alla moda di recuperare le ricette classiche della mixology e di rivisitarle in chiave contemporanea, ma whisky e rum sono storicamente i distillati più amati dalla clientela spagnola e credo che il loro consumo sia destinato a crescere ulteriormente. Tra le novità, poi, ci sono particolari infusioni ed aromatizzazioni di distillati, come ad esempio quelle ai fiori di camomilla o al pepe.

Cosa pensi della moda dei beertails, i cocktail miscelati con la birra? È un fenomeno destinato a espandersi anche in Spagna e in Italia?
Credo proprio di sì. I beercocktail rappresentano un modo inedito di consumare la birra, nonché uno strumento per sorprendere gli appassionati di questa bevanda. Tra l'altro, le ricette sono infinite: per esempio, è possibile proporre molti cocktail classici cambiando la soda con la birra. Prendiamo gli ever green Kir Royal, Gin Fizz e Singapore Sling, basta sostituire la soda e-o lo champagne con la birra ed ecco un drink leggero e fresco. E ancora: pure l'Americano corretto con birra fredda è ottimo!

Altre idee per vivacizzare l'offerta dei cocktail bar?
Visto il successo ottenuto al Platea, provate a organizzare eventi di food pairing a quattro mani con chef di cucina d'autore per offrire alla clientela una serata speciale a base di cocktail in abbinamento con piatti ad hoc che ne esaltino il sapore.

I tuoi consigli per chi volesse come te proseguire la carriera all'estero?
Non sottovalutate le difficoltà: vivere all'estero vuol dire cambiare stile di vita e affrontare ogni giorno nuove sfide, non solo professionali. Essenziali sono capacità di adattamento, flessibilità, determinazione, coraggio e passione.

Una curiosità, infine. Quando torni in Italia, da chi vai a bere un cocktail?
A Milano da Mattia Pastori al bistro bar del nuovo 5 stelle Mandarin Oriental e al Nottingham Forest da Dario Comini; a Roma dai ragazzi del Jerry Thomas Project.

Platea Madrid¸ nuovo polo gourmetanastasio

Fu un teatro, poi un cinema. Oggi è il nuovo polo gourmet della capitale di Spagna. Inaugurato nel giugno 2014, Platea Madrid è uno dei più grandi spazi gastronomici d'Europa, sviluppato su ben 6 mila metri quadrati. La ristrutturazione ha mantenuto l'architettura originale, adattandola per poter accogliere una ventina di insegne, tra bar, ristoranti e negozi di gastronomia. E non mancano i nomi illustri: parliamo degli chef Ramón Freixa, Paco Roncero, Pepe Solla, Marcos Morán, Alex de la Fuente, Rafael Sánchez, Ranieri Casalini, Kiko Zeballos e Alejandro Montes

GLI SPIRITS DI TENDENZA IN SPAGNA

GIN: STABILE
Pur essendo uno dei distillati di tendenza, spesso è sostituito nei consumi dal whisky e dal rum, da sempre radicati nella cultura spagnola.

WHISKY: UP
In Spagna da sempre il whisky piace molto. Per tradizione miscelato direttamente dal cliente con softdrink, ultimamente è spesso richiesto come ingrediente di Twist.

RUM: UP
Gli spagnoli lo adorano da tempi immemori. E non c'è da stupirsi: la storia del ron è legata alla scoperta delle isole del Nuovo Mondo. Per tradizione miscelato direttamente dal cliente con soft-drink, viene sempre più apprezzato anche come ingrediente di Twist.

Gin tonic**La ricetta: Gin Tonic**
Bicchiere: sidro
Ingredienti:
1/2 tonica Schwepps
1/2 granita di limone con Tanqueray Ten (2 parti
di succo di limone e una parte di Gomme Syrup)
Costo: 3-3,5 euro
Preparazione: raffreddare con ghiaccio il bicchiere da sidro, versare diversi cubetti di ghiaccio nel bicchiere e, a seguire, versare la tonica Schwepps (con lentezza per non perdere l'effetto frizzante) fino a metà bicchiere. Colmare con un float di granita di limone al Tanqueray Ten. Decorare e

aromatizzare con striscioline di pelle di limone e con una fettina di lime. Infine guarnire con un bastoncino e miscelare. Questo cocktail è un omaggio alla mia terra d’origine, la costiera amalfitana, ed è pensato per fondere insieme due classiche bibite: il gin tonic e la granita di limone tipica di quella zona. Si può miscelare, oppure assaporare così com’è, gustando prima la granita e poi la tonica.