Dalla parte del barman Cinzia Ferro: la barlady pittrice

211f3695-1f75c20f

Si chiama **Cinzia Ferro** e ha vinto una scommessa per nulla scontata. Nel suo **Estremadura Café Art Cocktail Bar di Verbania-Suna**, uno dei più interessanti banchi bar del Lago Maggiore, ha introdotto una lista cocktail degna di una metropoli, con oltre 400 drink. Ecco quindi 41 pagine rilegate con copertina in legno decorata a mano (dalla stessa Cinzia) con le proposte divise in categorie. Oltre ai cocktail alcolici a base di frutta fresca e ai pestati, non mancano sezioni speciali, come quella degli "affumicati", drink nel segno del maestro 211F3645Dario Comini. «Sono approdata a Verbania nel 1999, dopo anni di gavetta nei locali del gallaratese, intorno a Milano. Mi sono innamorata subito di questo borgo in riva al lago e nel 2002 ho deciso di rilevare il locale con il mio compagno Stefano e di trasformarlo in un vero e proprio art cocktail bar», racconta la barlady, dal 2011 titolare anche dell'adiacente Antica Osteria del Monte Rosso 1854.

Descrivici il tuo stile di miscelazione.
Mi attengo ai dettami dei libri sacri, ma oltre a dedicarmi agli originali mi piace rivisitarli in chiave personale. Inoltre mi diverte creare cocktail su misura, ascoltando i gusti del cliente. Di conseguenza mi tengo aggiornata sulle tecniche e continuo a studiare.

La tua tecnica preferita?
Personalmente mi appassionano il molecolare, la serificazione, le arie e l'affumicatura. Parliamo di tecniche di nicchia, che però incuriosiscono il pubblico.

A chi si rivolge l'Estremadura Café Art Cocktail Bar di Verbania-Suna?
Lo zoccolo duro è rappresentato dalla clientela dei locali. L'alta stagione per noi è l'estate, quando Verbania si popola dei villeggianti milanesi, oltre che dei turisti stranieri.

211F3612**Parliamo di trend. Quali sono gli spirits più di tendenza?**
A Verbania viviamo nell'era del gin, lo spirit del momento, spinto dai media e della aziende. E credo

che continueremo a usarlo ancora a lungo. Un prodotto in crescita, poi, è il vermouth. Mentre mezcal e tequila, ingredienti che stanno conquistando terreno nelle metropoli italiane, per ora qui restano appannaggio degli addetti ai lavori.

Perché solo di recente hai iniziato a partecipare alle competizioni?
Prima mi sono occupata dello sviluppo della mia attività. Ho preferito formare un team affiatato e competente prima di dedicare energie alle gare. Le competizioni sono un'interessante occasione di confronto con i colleghi, nonché uno stimolo per la creatività. Personalmente, prediligo le competizioni a tema. Penso per esempio alla Campari Barman Competition, che aveva come focus l'italianità, in cui mi sono aggiudicata la medaglia di bronzo.

Domanda scontata: come si fa a proporre in provincia una lista di oltre 400 cocktail?
Non risponde subito: inarca le sopracciglia, accenna un sorriso di soddisfazione. Innanzitutto, non bisogna avere fretta. La nostra lista cocktail è il frutto di oltre 15 anni di lavoro. Inoltre sono essenziali una gestione meticolosa e precisa, soprattutto per quanto riguarda la gestione dei vini bianchi (ben 600 etichette!). In questo senso, siamo agevolati dalla vicinanza dell'Antica Osteria del Monte Rosso 1854, con cui l'Estremadura Café condivide la cantina.

211F3590**Che iniziative suggerisci di introdurre per animare le serate meno vivaci?**
Io ho scelto di puntare sulle serate culturali: presentazione di libri, esposizioni di quadri, declamazione di poesie, appuntamenti musicali live d'estate, piccole rappresentazioni teatrali, nonché degustazioni guidate con i produttori delle cantine.

Cinzia Ferro, sei anche pittrice. Qual è il link tra arte e bere miscelato?
Entrambi permettono di esprimere la propria creatività.

Dove porteresti un amico straniero a bere in Italia?
A Milano, all'Octavius in piazza Gae Aulenti.