Matteo Zed: «Barman, è ora di lavorare con gli chef»

matteo-zed-bbe26388

«La mia idea di locale? Uno street bar con un servizio da hotel cinque stelle lusso». Chi parla è **Matteo Zed**, patron del **VOY Restaurant & 'Little Jumbo' Cocktail Bar di Roma**, aperto un anno fa vicino a Ponte Milvio.

matteo zed**Matteo Zed è…?**
Un perfezionista, severo con me stesso e con gli altri, attento ai particolari e impeccabile nell'ospitalità.

Da dove trai l'ispirazione per i tuoi cocktail?
In genere nascono da idee improvvise che elaboro sulla base dell'esperienza maturata negli anni. Inoltre, collaboro e mi confronto molto con lo chef, sempre alla ricerca di spunti e abbinamenti inediti che poi cerco di proporre nei cocktail.

Perché è importante che il barman lavori in sinergia con lo chef?
Perché noi barman possiamo imparare molto dagli chef in termini di conoscenza delle materie prime, di metodi di cottura e di tecniche di aromatizzazione.

I tuoi cocktail sono...?
Semplici, accessibili, replicabili e sexy.

Sei appena tornato dall’America. Quali sono i trend?
C'è la tendenza a usare un numero limitato di ingredienti, al massimo cinque per cocktail, e a twistare i drink degli anni '20, '30 e '40. Vanno di moda gli ingredienti home made e le tecniche particolari. E ancora: molti usano lo sciroppo d’agave, un dolcificante naturale con un basso indice glicemico.

In Italia molti barman hanno abbracciato la moda hipster, che cosa ne pensi?
Nonostante in Italia il fenomeno sia ancora relativamente agli inizi, è una moda destinata a tramontare. Personalmente, preferisco uno stile più classico, forse perché sono cresciuto in una

famiglia di ristoratori vecchia scuola.

[caption id="attachment_80830" align="alignleft" width="300"]© Federica Elsa Andreone © Federica Elsa Andreone[/caption]

Parliamo di ingredienti. Quali sono i must have della prossima stagione?
Punto sul mezcal e sui whisky americani non invecchiati.

Per animare le serate morte che cosa suggerisci?
Intanto, non credo nel valore della singola serata. Certo, ospitiamo anche noi concerti di musica jazz, ma sono convinto che per fidelizzare il cliente occorra offrire un servizio sempre impeccabile e rinnovare di frequente l'offerta: noi cambiamo il menu ogni tre mesi. Non è tutto: essenziale è che il bartender intrattenga il cliente e lo coinvolga. Il che, in un locale come il nostro che fa una media di 150-300 drink, è una mission doverosa e possibile.

Organizzate anche seminari…
Sì, lo facciamo per passione, per diffondere la cultura del bere miscelato di qualità. È una grande soddisfazione, ma chiariamolo: il guadagno è ridotto, perché i costi per organizzare questi eventi è sempre elevato.

Infine, dove porteresti un amico straniero a bere?
A Roma lo porterei al bar dell'**Hotel de Russie**, un albergo di lusso a cinque stelle tra la Scalinata di Piazza di Spagna e Piazza del Popolo.
A Milano, invece, farei un giro al **Rita**, al **Dry** e dal mio amico **Mattia Pastori**. Detto questo, i numero uno secondo me sono Alex Kratena e Salvatore Calabrese.