Alchimista celebra 10 anni con la Daiquiri Cocktail Week

997a9ee5-9ef3-4c3c-9cb0-451c67b5f6a0

In occasione della Daiquiri Cocktail Week, Alchimista Bistrot e Mescole, a Castelfranco Veneto (TV), organizza una settimana di eventi dal 13 al 18 luglio, ogni sera dalle 18 fino alle 3 di notte. Per il locale di Simone Baggio è la quinta edizione e, quest'anno, la manifestazione coincide con un traguardo tutt'altro che banale: i dieci anni di attività di Alchimista.

Le mille storie del Daiquiri

Sulla nascita del Daiquiri esistono più versioni di quante etichette Simone abbia in bottigliera (e stiamo parlando di 450 rum). C'è la pista dell'antico Punch inglese, arrivato ai Caraibi con i marinai della Royal Navy e la loro storica razione quotidiana di rum. C'è la Canchanchara cubana, che secondo alcuni ne sarebbe l'antenata diretta. E poi c'è la leggenda più fotogenica: è il 1898 quando due ingegneri minerari, **Jennings Cox e Francesco Domenico Pagliuchi**, rimasti senza gin né vermouth ma con rum, lime e zucchero a disposizione, preparano quasi per necessità quello che oggi chiameremmo un Rum Sour, ribattezzandolo sul momento Daiquiri, dal nome del villaggio minerario dove si trovavano. Al di là di chi lo abbia davvero inventato, resta un fatto difficile da smentire: il Daiquiri è il capostipite di una famiglia enorme, di cui il Mojito, con la sua aggiunta di menta, è probabilmente il parente più celebre, insieme al Whisky Sour e agli altri sour che ne condividono l'impianto. «Un buon sour ben equilibrato è un po' come una buona frittura nel mondo del food: è difficile che non piaccia. E soprattutto si beve a ogni ora, dall'aperitivo fino all'abbinamento a cena e al fine pasto», racconta Baggio**.** Ed è proprio questa capacità di attraversare momenti e occasioni diverse che, secondo lui, rende il Daiquiri un classico senza tempo.

Il viaggio: 450 rum e un Daiquiri che non passa mai di moda

Da qui prende forma anche la filosofia della manifestazione: un percorso costruito attorno a un solo cocktail, reinterpretato ogni sera attraverso rum, stili e provenienze diverse.

Quote

Deve essere un percorso durante tutta la settimana, che facciamo fare ai nostri clienti in giro per il mondo grazie al rum.

Simone Baggio, owner di Alchimista Bistrot e Mescole

Con 450 rum in bottigliera, del resto, le combinazioni possibili sono praticamente infinite. Già partendo dalla ricetta più semplice, con lime e zucchero, se ne contano centinaia. Poi si aggiungono gli incroci fra rum agricoli dalle note erbacee, rum cubani più morbidi e giamaicani dal carattere deciso, e il numero smette semplicemente di avere senso. È da questa libertà che nasce la filosofia di Simone. «La mia miscelazione è basata su chi ho davanti, sull'emozione del cliente. Dimmi chi sei e ti dirò cosa bere». Il Daiquiri, in altre parole, non è per lui semplicemente un cocktail: è un formato. «Non insegue niente. Non ha bisogno di un'ondata perché non è mai stato un trend: è una struttura, agrume, dolcezza e distillato, dentro cui può entrare qualunque cosa».

Dalla Opening Night alla festa per i dieci anni

È questo il filo conduttore della settimana. Si comincia **lunedì 13 luglio** con la **Opening Night** dedicata a Santa Teresa 1796, e non è un caso. Simone Baggio presenterà al pubblico la creazione già protagonista alla Santa Teresa 1796 Daiquiri Contest: Rum Santa Teresa 1796, sciroppo di fava di tonka, cordiale di banana e foam all'olio di cocco. Un Daiquiri che gioca su note calde e vellutate, lontano dall'austerità della ricetta ufficiale IBA ma fedele al suo principio fondamentale: agrume, dolcezza e distillato in un equilibrio che non lascia spazio all'improvvisazione.

Durante la serata sarà inoltre possibile partecipare al **Make Your Daiquiri**, scegliendo fra tre cordiali, tre agrumi e tre sciroppi per creare la propria versione del cocktail, il tutto accompagnato da un DJ set Tropical House.
Giovedì 16 luglio sarà invece la volta della **Daiquiri Off Competition**, con Ron Matusalem e Rump@blic ospiti della serata. La sfida è aperta a tutti: vince chi riuscirà a preparare nel minor tempo possibile due Daiquiri e a berne uno, conquistando una bottiglia di Matusalem Ron.

Dieci candeline e un pizzico di Cuba

Il momento clou coincide con il compleanno del locale. La festa prende il via **venerdì 17 luglio** con Santiago de Cuba Rum e Demon's Share, una cartomante pronta a leggere il futuro del locale, ballerini cubani e la presentazione della t-shirt ufficiale dei dieci anni di Alchimista. Il gran finale è in programma **sabato 18 luglio** con una serata dedicata alla **cultura tiki e ai rum agricoli**, insieme a Damoiseau e Trois Rivières. Perché se il rum nasce come bevanda popolare, capace di regalare un momento di leggerezza a chi conduceva una vita tutt'altro che semplice, allora un compleanno a tema cubano diventa quasi un atto dovuto più che una trovata di marketing. In fondo è forse proprio questo il motivo per cui, dopo dieci anni e quattrocentocinquanta rum, Simone continua a ripartire sempre dallo stesso cocktail. Perché il Daiquiri non ha mai avuto bisogno di reinventarsi: continua semplicemente a funzionare.