Matteo Schianchi con il Negroni Chinato nel The 101 Best New Cocktail

schianchi2-a86542e6

Il barman **Matteo Schianchi***,* 28 anni, fatica a trattenere la soddisfazione. E ne ha tutte le ragioni. “Il mio *Negroni Chinato* sarà inserito nel mitico libro *The 101 Best New Cocktail!"*, racconta con entusiasmo questa giovane promessa del bere miscelato che vive e lavora a Reggio Emilia. Chiamato **alla guida del nuovo lounge bar Ivy,** appena aperto nella sua città da Corrado Montagna, il cestista Giorgio Boscagin, il calciatore Andrea Costa, Patrizio Verri e Francesca Giaroli, Matteo ha alle spalle anche due anni al *W Hotel di Londra*.

schianchi**Parlaci del tuo Negroni Chinato.**
È un twist on classic, ovvero una rivisitazione del leggendario Negroni, che ho presentato al *Martini Grand Prix di Roma*. Ho sostituito il Campari bitter con le note speziate del liquore alla China che lo rende più "dolce" e aromatico e ho aggiunto tre gocce di Bitter al Pompelmo che gli danno la giusta freschezza. Va mescolato con ghiaccio, servito in una coppetta Martini e guarnito con una scorza di pompelmo.

Martini Grand Prix di Roma è tra i più prestigiosi concorsi internazionali riservati ai barman. Tu quando hai iniziato a dedicarti alle gare?
Nel 2008, per curiosità, mi iscrissi all’Absolut Talent Show. Ho capito subito che le competizioni sono ottime occasioni per imparare e per confrontarsi con i colleghi del settore.

matteo barman**Quali qualità servono per emergere nelle competizioni?**
È essenziale riuscire a controllare le proprie emozioni, dimenticarsi di essere sotto esame e avere una buona dialettica. Nella presentazione dei distillati, poi, è importante non solo raccontarne la storia, ma anche chiarire perché si è scelto di abbinarli. E ancora: bisogna calibrare al millimetro gli spirits e, infine, cercare di stupire la giuria ma sempre nel rispetto della tradizione del drink.

Talent e show cooking rappresentano per gli chef un’occasione di business golosa. Credi che il fenomeno riguarderà anche i barman in futuro?
Sicuramente, in parte il processo è già avviato. Si tende a valorizzare di più la professione del barman e in futuro ci saranno più occasioni per diversificare la nostra attività.

Quali sono i cocktail più richiesti a Reggio Emilia?
I classici *Sprizt* e *Hugo,* senza dubbio. Detto questo, io cerco sempre di invogliare la clientela a provare alternative inedite. Il *Negroni Chinato*, per esempio, è stato accolto con entusiasmo e dopo la notizia del suo inserimento nel libro *The 101 Best New Cocktail* è diventato quasi di moda!

Chi sono i tuoi barman di riferimento?
Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano e tutta la family del Jerry Thomas, Patrick Pistolesi, Salvatore Calabrese e Peter Dorelli.

La tua opinione sulla miscelazione molecolare?
Se mi dici miscelazione molecolare, penso subito al maestro Dario Comini che, per me, non è solo un barman eccellente, ma anche uno scienziato nonché un mito vivente. La miscelazione molecolare secondo me è interessante e curiosa. Tuttavia, a dire il vero, io sono un nostalgico degli anni ’20 e i drink preferisco berli piuttosto che mangiarli.