Élite, la vittoria ha il gusto dei fiori di sambuco

9805307e-69ea-475f-8f13-6a9bd6ae7b59

Prodotti di stagione e del territorio è un mix che non tradisce mai. Ne sa qualcosa **Benito Langella**, bartender fresco vincitore del concorso regionale lombardo Aibes, nella categoria Aperitivo Italiano. Un successo conquistato grazie a Élite, che per inciso è anche il nome del bar che Langella ha aperto nel 2022 a Pavia. «Sono partito dall'idea di utilizzare un prodotto di stagione – racconta Langella a Mixerplanet – e ho scelto i fiori di sambuco. Élite è realizzato nello shaker con un liquore alle erbe balsamiche prodotto da un'azienda del territorio pavese, sciroppo di sambuco, succo di cranberry, Vermouth rosso, servito con ghiaccio in tumbler basso. Ho aggiunto sul bordo del bicchiere una crusta a base di sale rosa e caramello salato per creare un contrasto con la dolcezza del cocktail».

In attesa di vedere come se la caverà nel concorso nazionale, in programma in autunno, Élite è entrato stabilmente nella drink list dell'Élite Cafè di Pavia, aggiungendosi agli altri signature creati da Langella. Come il Milano-Sanremo, dedicato alla famosa gara ciclistica che per tre anni è partita proprio da Pavia.

Quote

Mi sono ispirato all'Americano utilizzando del gin ligure, Bitter Campari e ginger beer di un'azienda piemontese. In generale preferisco i prodotti italianiL La mia miscelazione segue tendenzialmente una linea acida, con amari alle erbe e agrumi

Benito Langella, fondatore di Élite Cafè

Come tutte le regole, anche questa fedeltà al gusto acido e secco conosce un'eccezione e non da poco: Amelirose è il cocktail con cui Langella ha vinto il concorso nazionale Aibes nel 2019. È a base di vodka, con sciroppo di fragola, cranberry, champagne, lime; un accenno di acidità c'è, ma la dolcezza prevale.

Note amare sì, ma preferibilmente home made

La vodka, presente nell’Amelirose, è il distillato di riferimento di Langella, che confessa di fare un po’ più fatica a lavorare con il gin: «Nella mia drink list ci sono cocktail a base di gin, però sono un po’ meno “spinti” rispetto agli altri e in qualche modo mi rappresentano meno. Quanto alla componente amara, quando posso preferisco ottenerla a partire dai singoli ingredienti, piuttosto che utilizzare un prodotto finito, sebbene questo approccio implichi un grado di complessità maggiore», continua Langella.

E se lavorare dietro al bancone è di per sé faticoso, l’impegno aumenta quando si è animati dal desiderio di mettersi alla prova con qualcosa di nuovo. «L’Élite Cafè apre alle 7 del mattino e dopo il pranzo capita di avere qualche ora più tranquilla per sbirciare ricette e ingredienti. E poi di notte, dopo la chiusura, studio prodotti nuovi e sperimento. In questo mestiere c’è sempre da imparare». E da inventare, per vincere i concorsi, certo, ma soprattutto per conquistare il premio più ambito: la soddisfazione del cliente.