Luis Hidalgo, mixologist di Terrazza Triennale, racconta i suoi drink

2015-03-31-terrazza-triennale-0-1050x700-6c00bdd4

La sua storia comincia 23 anni fa, mentre si divideva da ragazzo tra gli studi universitari e la preparazione dei primi drink. E tutto ha avuto inizio con un Gin Tonic. Oggi, Luis Hidalgo, è il Bartender della Terrazza Triennale – Osteria con Vista, una delle location più affascinanti al mondo, inaugurata lo scorso aprile, che regala ai propri ospiti un'esperienza unica tra alta cucina e design, sospesa tra parco e città. I suoi cocktail sono la quintessenza di questa suggestiva realtà. Venezuelano, classe 1975, due lauree in Ragioneria, nonché Marketing e Pubblicità; un'attitudine razionale e creativa, equilibrata ma innovativa, come le sue miscelazioni.

luis hidalgo«*Sono sempre alla ricerca di gusti, sapori, profumi, culture e attento alle preferenze di ogni persona* – racconta Luis Hidalgo. *Mi sto orientando verso l'attenzione delle materie prime, frutti, materiale, distillati e spezie mai assaggiate e viste. È molto importante essere semplici anche nelle presentazioni più impegnative senza mai esagerare*». Rivoluzionare i cocktail partendo dalla semplicità e dall'equilibrio delle miscele: la sua vera novità consiste nell'intervenire sul gusto e sull'immagine. Una filosofia in linea con la stessa identità della Terrazza Triennale: una serra trasparente immersa nel verde che domina Parco Sempione.

Prima di trasferirsi in Italia nel 2006, ha vissuto e lavorato a Miami e nella Repubblica Dominicana come F&B manager. Dallo scorso Aprile è il mixologist della Terrazza Triennale. I drink che lo rappresentano? Nohelya a base di Rum, Campari, liquore all'arancio e Tamarindo; Alessia, a base di Gin, liquore a i fiori di sambuco, menta, cetriolo, zucchero invertito al cardamomo, limone e pompelmo fresco; El Libertador, a base di Rum Bianco, liquore alla ciliegia, zucchero liquido e limone fresco. «*La miscelazione è cambiata negli ultimi 5 anni, evolvendosi tantissimo* – continua Hidalgo. *C'è molta più curiosità ed una grandissima varietà di prodotti in generale. Anche se il trend continua ad essere quello classico. I cocktail a base di Gin sono quelli più richiesti dagli uomini e la Vodka è l'evergreen per le donne*».

terrazza triennaleSalendo sulla Terrazza Panoramica del Palazzo dell’Arte si viene accolti da una splendida vista sul Castello Sforzesco e sull’intero skyline di Milano. Atmosfera cosmopolita, design contemporaneo, ristorazione di qualità: un concept moderno che riprende l’impronta dell’osteria nel contatto con il cliente, e che propone piatti della tradizione italiana reinterpretati con creatività. Un centro nevralgico sempre vivo e dinamico da frequentare ogni giorno per incontrarsi, discutere, leggere, riflettere o farsi venire un’idea, magari gustando un aperitivo, le miscelazioni del Bartendero i piatti dello Chef Stefano Cerveni, con possibilità di cenare anche dopo le 23.

Un’osteria con vista che propone una cucina di alta qualità con un servizio dall’attitudine “friendly”. Stefano Cerveni guida un team di professionisti proponendo i suoi grandi classici e i piatti della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna rimanendo fedele al concept che lo contraddistingue: materie prime che sanciscono il forte legame con il territorio e l’Italia.

LE RICETTE DI LUIS HIDALGO

Drink Milano 15
-Gin
-Aperol
-Succo di Limine
-Zucchero Liquido
-Top di Franciacorta

CrustOria
-Rum Scuro
-Brandy
-Liquore all'arancio
-Succo di Limone
-1 Cucchiaio di Maraschino
-Zucchero liquido
- Crosta di Polvere d'arancio e Zucchero

Flowers with View
-Gin
-Liquore ai Fiori di Sambuco
-Zucchero Invertito al Cardamomo
-Succo di Limone

-Basilico
-Albume

Bosco Tropicale
-Vodka
-succo d'ananas
-frutti di bosco

Black Apple Collins
-Vodka
-Succo di Mela
-Liquore al Peperoncino
-Succo di Limone
-Zucchero Invertito al Cardamomo
-Foglie di Menta
-Pepe Nero
-Top di Soda

Nohelya
-Campari
-Rum Cacique 500
-Liquore all'arancio
-Estratto di tamarindo
Decorazione:
-Tamarindo
-Polvere di arancio
-Canna da Zucchero