I rhum haitiani Clairin alla conquista dei barman VIDEO

luca-gargano-30d25d6f

I **rhum *Clairin Sajous, Clairin Vaval e Clairin Casimir***, scoperti nel 2012 da **Luca Gargano** (presidente di Velier), si apprestano a conquistare il mercato della mixology. Prima tappa della sfida è stata la *Clairin World Championship*, prima competition dedicata a questi tre rhum haitiani ideata allo scopo di farli conoscere e valorizzare in modo capillare tra i bartender. A vincere è stato **Edo Nono**, patron del Rita di Milano, che ha conquistato il podio con il suo Jus de Clairin, una riduzione di puro succo di canna estratto a freddo miscelato con Clairin Sajous. Il premio? Un viaggio ad Haiti a metà maggio per confrontarsi con un gruppo di bartender internazionali dopo alcuni giorni trascorsi alla scoperta dei luoghi dove nascono i Clairin. Detto questo, l'evento è stato un successo sia in termini di adesioni, sia di riscontri. E i giurati Dom Costa (mixology manager Velier Spa), Andrea Grignaffini (Spirito DiVino) e Arthur Morbois (La Maison du Whisky, importatore e distributore francese dei Clairin) sono tutti d'accordo: il livello della competizione è stato decisamente alto. **CLICCA QUI PER GUARDARE IL VIDEO**

[caption id="attachment_98811" align="alignleft" width="300"]Luca Gargano Luca Gargano, presidente di Velier[/caption]

Oltre a Nono hanno partecipato i celebri **Flavio Angiolillo, Jimmy Bertazzoli, Andrea Attanasio, Angelo Canessa, Leonardo Leuci e Vincenzo Mazzilli, più Dario Di Palma, Christian Lorenzato e Alessandro Zampieri** (tre giovani emergenti selezionati attraverso un video contest) e **Nicola Onorato**, resident bartender del Rebelot sede dell'evento. Ospite d'onore, **Oscar Quagliarini**, pioniere nel proporre cocktail con i rhum Clairin già nel 2012. "Clairin Sajous, Clairin Vaval e Clairin Casimir si prestano bene per la miscelazione perché sono rhum duttili ed eclettici e quindi ideali sia per long drink semplici sia per cocktail ricercati. Caratterizzati da aromi particolari e inediti, aprono orizzonti inesplorati agli operatori del mondo della miscelazione e rappresentano per i barman

un’occasione di sperimentare nel segno della qualità e, allo stesso tempo, un modo di incuriosire i clienti”, spiega **Daniele Biondi**, responsabile marketing per la Velier per l’area rhum e cachaça, nonché responsabile della ricerca di nuovi distillati.

Clairin Sajous, Clairin Vaval e Clairin Casimir sono quindi perfetti anche per proporre in discoteca long drink semplici, di qualità e particolari?
Assolutamente sì. La nostra ambizione sulla lunga distanza è proprio raggiungere anche i bartender dei locali della notte.



Ci rivela qualche trucco per miscelare al meglio i rhum *Clairin Sajous, Clairin Vaval e Clairin Casimir*?
La cosa più semplice è miscelarli con la frutta tropicale, lime e zucchero, puntando quindi sull’assonanza. Ma si può giocare sul contrasto, usando ingredienti saporiti come il tartufo, il succo di pomodoro, i peperoni rossi o la ginger beer. Sia chiaro: si tratta di esempi. L’ingrediente è ancora poco usato nel mondo del bere miscelato e quindi si presta a sperimentazioni e proposte di ogni genere, sia semplici, sia di ricerca.
Attualmente quali sono i canali di distribuzione nel nostro Paese?
Horeca ed enoteche: vendiamo a ristoranti, cocktail bar e wine bar di alto livello.
Obiettivi per il futuro?
A due anni dall’inizio di questa avventura, ormai è cresciuta la quantità importata di rhum Clairin Sajous, Clairin Vaval e Clairin Casimir. E dopo aver conquistato i migliori bartender italiani, ora siamo pronti a farci conoscere ai professionisti di tutto il Paese.
In che modo?
La gara è stata funzionale a questa mission: ha aiutato a incrementare la curiosità tra gli operatori del settore e ad attirare la domanda. Detto questo, in Italia contiamo su ben 150 agenti.