Dalla parte del barman Yuri Gelmini, il trionfo della qualità

20160325-010238-b59041eb

Ancora un giovane barman di cui essere orgogliosi. Si chiama **Yuri Gelmini**, ha 33 anni, lavora al *Surfer's Den* di Milano (un circolo di surfisti milanesi con tanto di cocktail bar di alto livello), segue la filosofia della miscelazione futurista e si ispira in particolare a **Fulvio Piccinino**, esperto di storia del bere e cucina futurista. Tra gli ospiti della quarta edizione di *Zero Design Festival*, è stato citato persino dal *New York Times*. Come ci è riuscito? Grazie alla costanza, allo studio e alla volontà. «Ho un passato nel mondo del rugby e credo che il bancone sia come il campo di gioco: se vuoi vincere, non esistono giorni liberi, pause, distrazioni», afferma.

Cosa consiglieresti a chi vuole avvicinarsi a questo mestiere?
Di tenere conto che non basta la pratica, occorre anche studiare i drink del passato sui libri, provare e riprovare le ricette main stream, padroneggiare la materia prima e sapersi relazionare con i clienti.



A *Zero Design Festival* si è discusso della possibilità di bere bene nei club e nelle discoteche. La tua opinione?
È possibile, basta volerlo. Noi del Surfer's, per esempio, organizziamo serate e dj set nel segno dei long drink semplici e di qualità usando distillati e toniche premium. Non consiglio invece di puntare sui drink ricercati ed elaborati perché necessitano di più strumenti di preparazione e di bicchieri non adatti al tipo di luogo.

Uno sguardo alle tendenze in ambito di spirits. Up & down?
Il gin ha raggiunto una tale diffusione che ormai non si può più parlare di boom, però si è stabilizzato su alti livelli di consumo. Diminuisce la richiesta di rhum scuro, a differenza di quello bianco trainato da cocktail ever green come Mojito e Daiquiri, e cresce invece la domanda di whisky, mezcal e tequila.

Ultima curiosità. Dove porteresti a bere un amico in visita a Milano?
Sicuramente partirei dal Nottingham Forest di *Dario Comini*, pioniere nella ricerca e nella sperimentazione nel mondo della mixology. Farei poi una tappa al Cinc dove lavora *Massimo Stronati*, tra i barman più ospitali che conosca, unico per capacità di relazionarsi con i clienti, cui non impone mai i suoi gusti, ma propone sempre drink realizzati su misura in base ai gusti e alle abitudini del singolo avventore. Infine, chiuderei il giro al Mag di *Flavio Angiolillo e Marco Russo*, due imprenditori bartender che coniugano ricerca, qualità, innovazione, marketing e senso dell'ospitalità.