Alessandro Procoli, in tv con Bartendency e presto a La Punta FOTO

procoli-cover-73aeee4c

Alessandro Procoli, tra i fondatori del *The Jerry Thomas Speakeasy* di Roma, ha scelto di girare l'Italia per raccontare qual è lo stato della mixability nostrana tra prove atipiche, domande di storia, blind test e twist. Succede con il nuovo talent **Bartendency**, in onda per cinque puntate ogni giovedì dal 28 aprile alle 22.45 su Fox (la prima puntata sarà proposta anche su FoxLife), dove Procoli veste i panni di giudice accanto a **LaMario**.

***Bartendency* in che cosa differisce da Mixologist. La sfida dei cocktail?**
La maggiore differenza risiede nella scelta dei concorrenti: da noi gareggiano bartender professionisti, non aspiranti barman. Chi vince, infatti, si aggiudica il ruolo di Molinari Ambassador.

In che misura *Bartendency* può essere interessante per i barman?
Sicuramente la trasmissione dà l'opportunità di imparare qualcosa di più sul bere miscelato tra prove atipiche, domande di storia, blind test e twist! Programma di divulgazione sul mondo della mixability, non solo è ricco di spunti per i bartender, ma anche per il pubblico di non addetti ai lavori.

Qual è il livello medio dei barman italiani?
Buono. La capitale del bere miscelato resta Milano, ma sono rimasto sorpreso dal livello dei professionisti del Centro-Sud.

Veniamo ai temi della rubrica. Up&Down in tema di spirits?
Noi del Jerry Thomas crediamo sia l'anno dell'agave, e quindi puntiamo su tequila e mezcal. Dopo il

boom, il mercato del gin ora è destinato a stabilizzarsi, così come stabili saranno anche rhum, vodka e whisky.

Le grappe italiane possono diventare ingredienti per i cocktail?
Perché no? Sono favorevole a ogni tipo di sperimentazione nel rispetto della materia prima.

I tuoi consigli per chi desidera aprire un proprio locale?
Intanto, tenete presente che per avere successo non basta essere dei barman caparbi e sempre aggiornati. Bisogna anche viaggiare e osservare i trend delle capitali europee per prendere spunto e rivisitare in modo personale i format e i trend in voga. Inoltre, è essenziale avere il coraggio di fare le proprie scelte, anche quando si è controcorrente.

A proposito, format da copiare dall'estero?
Non esiste una regola uguale per tutti, ma vanno per la maggiore i locali polifunzionali e camaleontici, capaci di trasformarsi a seconda dei momenti della giornata e aperti da mattino a tarda notte. Noi a giugno apriremo un restaurant bar dedicato al Messico, aperto da mattina a notte. Si chiamerà *Agaveria La Punta* e sarà un locale ricercato nella selezione dei prodotti e nella cura della presentazione, nulla a che vedere con il classico Tex-Mex.

Ci puoi anticipare qualcosa di più sull'Agaveria La Punta?
L'idea è nata al nostro Roberto Artusio e a Cristian Bugiada, bar manager di Freni e Frizioni, dopo un lungo viaggio alla scoperta dei segreti della produzione dei distillati tradizionali messicani e dell'autentica cucina. La nostra ambizione è ricreare in Italia un locale che sia più simile possibile, come offerta e come atmosfera, a quelli che abbiamo visitato durante i nostri viaggi in Messico.

Dove porteresti a bere un'amica straniera in Italia?
A Milano al **Back Door** di Flavio Angiolillo; a Torino al **The mad dog** un locale nello scantinato di un palazzo d'epoca di piazza Carlina, a Bologna alla Casa **Minghetti**, a Napoli all'**Antiquario** e a Palermo al nuovissimo **Bocum**.