Emanuele Genovese: cocktail al fumo di Londra

img3965-881fe5a4

È tempo di vacanze, di esplorare mete più o meno lontane e, di certo, Londra riserva sempre nuove ed eccitanti sorprese. Ricca di cocktail bar d'avanguardia e attrazioni per tutti i gusti e palati, Londra è dal 2009 la città di adozione di Emanuele Genovese, bartender e bar manager dallo stile shabby chic con una gustosa punta di inconfondibile italianità. Oggi Emanuele ci racconta la sua esperienza al Purl, il primo speakeasy di Londra dove la multisensorialità è da sempre la padrona di casa, e il nuovo progetto Caffe Biscardi 1903 che sposa miscelazione e caffè artigianale di qualità.

Emanuele nel 2009 hai lasciato l'Italia. Che risultati immaginavi di ottenere?

Premetto che sono partito per stare solo 3 mesi e alla fine sono rimasto 7 anni! Avevo deciso di migliorare il mio inglese per poi tornare in Italia e trovare lavoro nell'organizzazione eventi, ambito che avevo già studiato e approfondito.Volevo mettermi alla prova, "fare da solo", a Londra c'era un mio caro amico ma ho cercato di contattarlo il meno possibile.

Come comincia e come si è sviluppata la tua esperienza al Purl?

Venivo da esperienze in hotel di lusso e avevo voglia di esplorare un nuovo mondo, quello dei cocktail bar e street bar dove è possibile poter essere se stessi e usare la propria creatività al massimo. Al Purl ho iniziato come bartender, pur venendo da un ruolo più alto in hotel. Ero pronto a rimettermi in gioco e volevo farlo dal basso. Sono stato promosso prima Head Bartender e poi General Manager, un grande onore e una bellissima emozione. Avevo l'opportunità di gestire uno dei cocktail bar più famosi del mondo.

Il Purl è uno dei primi speakeasy di Londra. Come si differenzia nel variegato scenario dei locali londinesi?

img3941Purl London è stato il primo basement bar della città, oltre che il primo a usare tecniche e ingredienti che fino ad allora erano solo pensati e usati nelle cucine dei ristoranti. È stato appunto il primo speakeasy a Londra con ambienti e arredi che rievocano i tempi del Proibizionismo. Oggi siamo conosciuti per le continue novità che lanciamo e per dare sempre un'esperienza assoluta al cliente. E, a proposito della nostra clientela, la cosa bella è che è molto variegata e non ha età. Oggi siamo conosciuti per le continue novità che lanciamo e per dare un'esperienza assoluta al cliente. E a proposito della nostra clientela, la cosa bella è che è molto variegata e non ha età.

I drink del Purl vengono descritti come capaci di trasportarti in un altro luogo e tempo…

La drinklist che ho strutturato per Purl è semplicemente multisensoriale: mi piace mettere al lavoro tutti i cinque sensi. Ho da poco firmato la mia ultima list al Purl in quanto a giugno ho chiuso la collaborazione con il locale per sviluppare nuovi progetti. Ho voluto rendere omaggio ai drink che sono rimasti nel cuore dei clienti in questi miei quattro anni senza dimenticare qualche novità nella sezione dei signature cocktails. La mia miscelazione è ricca di tecniche di invecchiamento, oli ed essenze, diverse tipologie di foam e soprattutto ingredienti normalmente usati in cucina. Ad esempio il Negroily N2 è un aperitivo a base di liquore al rabarbaro servito con una foam di olio extra vergine e un asparago.

Oggi la miscelazione si sposa con il mondo del food, le tecniche di cucina approdano al banco e si parla anche di Liquid Dinner…

img3971Liquid Dinner è un argomento a me molto caro in quanto, come detto prima, per me bar e cucina sono fortemente legati tra loro. Siamo stati i primi a creare un Liquid Menu con tre drink a loro volta abbinati a tre portate, senza mai dimenticare che il vero protagonista era il cocktail. Fra una portata e l'altra offrivamo un piccolo 'palate cleanser' (intermezzo freddo) alcolico. Non sapevo come le persone avrebbero reagito a questo nuovo stile di bere ma è stato un successo poi replicato e introdotto da altri locali.

Tra gli altri progetti da te realizzati spicca anche Caffè Biscardi 1903, di che si tratta?

Da buon italiano mi piace bere un buon espresso e da qui, un anno fa, è nato questo progetto realizzato con un caro amico di lunga data. Andando in giro per Londra ci accorgevamo di non riuscire a bere a un caffè decente. Ci siamo messi in contatto con un mio conoscente che gestisce una piccola torrefazione familiare a Napoli, Biscardi appunto, che produce caffè partendo dalle ricette originali di suo nonno datate 1903 e usando legna di quercia per la tostatura. Il passo successivo è stato il matrimonio fra caffè e cocktail che va ben oltre al classico Espresso Martini. Abbiamo strutturato un

ricettario ad hoc per utilizzare il caffè in diverse forme, alcune inaspettate ma deliziose come la Coffee Soda, perfetta per un Americano pre-cena. A tutti i nostri clienti offriamo un training di Coffee Cocktai l dove spieghiamo come utilizzare il caffè in diversi modi. Per saperne di più cliccate su www.caffebiscardi1903.comimg3956

Finita la collaborazione con Purl, quali altre tappe vedi nel tuo percorso futuro?Attualmente alcune questioni di cuore hanno previsto un mio comeback in Italia, mi sono sposato e ho lasciato momentaneamente Londra. Sto lavorando al progetto Caffè Biscardi 1903 e sviluppando alcune nuove opportunità in ambito Food&Beverage.

Oltre due secoli fa Samuel Johnson diceva che chi è stanco di Londra è **stanco della vita. Per anni questa città è stata il punto di riferimento della miscelazione. Continuerà a mantenere questo status?**

Al momento è ancora la capitale mondiale della miscelazione. Per quanto riguarda l'estetica sto riscontrando un ritorno alla semplicità ma con ingredienti particolari e ricercati che esaltano i sapori e permettono al drink di risultare sofisticato nel suo complesso. Questo tipo di miscelazione in Italia è appena arrivato, deve ancora crescere e svilupparsi ma vedo con piacere che c'è del potenziale e che Londra è stata ancora una volta d'ispirazione!

Ecco i cocktail di Emanuele Genovese al Purl