# Bruno Barbieri: Barman, dovete conoscere anche il vino VIDEO

home-ok-11922eb5

Accolto con calore e affetto dal pubblico, lo chef **Bruno Barbieri** è stato la special guest della manifestazione **Di Gavi in Gavi**, l'evento giunto alla quarta edizione organizzato dal *Consorzio Tutela del Gavi* nel piccolo borgo medioevale di Gavi per promuovere questo grande e storico vino bianco piemontese e far conoscere i numerosi abbinamenti cui si presta: dal pesce alle vellutate di verdure, fino alle carni bianchi.

di gavi in gavi IN BASSAMa torniamo a Bruno Barbieri. Al popolare giudice di *MasterChef* domenica 28 agosto è toccato il compito di selezionare i migliori piatti di cucina tipica del territorio preparati dalle casalinghe degli 11 comuni della denominazione Gavi e di decretare i vincitori. Noi di *Mixer* c'eravamo. Ne abbiamo approfittato per fargli qualche domanda tra una degustazione e l'altra.

**Oggi lo chef è...?**
Un messaggero a tutto tondo. Mi spiego: lo chef deve raccontare la storia dei prodotti e del territorio, ma deve essere anche in grado di raccontare se stesso.

**Chef si nasce o si diventa?**
Non ho dubbi. Chef si nasce. La scuola e la pratica non sono sufficienti per emergere in assenza di un vero talento per la cucina.

di gavi in gavi IN BASSA 4**In molti scommettono che i barman prenderanno il posto degli chef in tv. Che cosa ne pensi?**
Sono d'accordo. I barman, alla stregua dei cuochi, quando lavorano , fanno spettacolo e quindi affascinano. Inoltre, tra i giovani oggi i drink piacciono molto. Non a caso nel mio *Fourghetti* di Bologna il protagonista assoluto del locale è il bancone, dietro cui lavorano a vista non solo gli chef, ma anche i barman. Ormai il cliente preferisce andare in un locale ibrido, un posto dove poter cenare,

ma anche bere un cocktail o un buon vino. Ecco perché un barman non può più limitarsi a sapere miscelare bene, deve anche avere conoscenza dei vini per potere soddisfare una clientela più variegata.

Ma non è tutto. **Come potevamo farci sfuggire l'occasione per video intervistarlo in esclusiva?!** I temi? Dal perché vale la pena diversificare l'attività di chef al bilancio dei primi mesi di attività del suo bistrot cocktail bar *Fourghetti*, aperto a giugno a Bologna. Passando per tv e Gavi.