Fabio Brugnolaro: nei drink arrivano lavanda, curcuma e capperi

fabio-brugnolaro-1-4b31ef8b

Al **Pinch Spirits&Kitchen** di Milano è arrivata la nuova lista cocktail per la stagione autunnale, a base di ingredienti inusuali come olive, capperi, peperoni, tè e curcuma. Ne parliamo con il barman **Fabio Brugnolaro**, ideatore di due dei nuovi drink proposti: *Intercontinental* e *The Mattheuw's Gland.*

Partiamo dalla nuova lista cocktail per la stagione autunnale del Pinch Spirits&Kitchen. Parole chiavi?
Abbiamo cercato di coniugare armonia, bilanciamento dei sapori, piacevolezza del gusto e ingredienti inusuali, come olive, capperi, peperoni, tè e curcuma.

Tra gli ingredienti inusuali nella nuova lista cocktail c'è pure la lavanda, che dà profumo al tuo Intercontinental a base di gin.
Ho utilizzato appena quattro gocce: non incidono sul sapore, ma regalano profumo. La lavanda è uno degli ingredienti che credo diventeranno di moda nei prossimi mesi. E in futuro, mi piacerebbe usarla anche fresca per realizzare infusioni.

Parliamo della curcuma. Consigli?
Mi piace molto e la consiglio al posto dello zenzero. Dà un che di speziato, inoltre è versatile, insolita e particolare. Ma tenete presente che è molto difficile da utilizzare perché macchia.

fabio

Dalla cipolla alla riduzione di aceto, gli ingredienti della cucina entrano sempre più prepotentemente nei drink. Gli errori da evitare?
L'improvvisazione. Passione a parte, per lavorare con gli ingredienti degli chef occorre avere una conoscenza delle basi della cucina, coniugata a un'approfondita ricerca personale teorica e pratica.

A farla da padrone nella nuova lista cocktail per la stagione autunnale del Pinch Spirits&Kitchen sono gin, mezcal e tequila. Un solo cocktail è a base di vodka e nessuno a base di whisky…

La verità? Io, il whisky lo preferisco liscio e credo che sia il distillato più difficile da utilizzare nel mondo del bere miscelato! Detto questo, il nostro ***Mattia Lissoni*** ha intenzione di creare dei cocktail invernali proprio a base di whisky.

cocktail-di-fabio-brugnolaro

Il futuro del bere miscelato?

Sarà sempre più legato alla cucina. Per emergere non basterà la qualità, serviranno anche la capacità di offrire drink originali e particolari.

Gli spirits su cui scommetti per i prossimi mesi?

Mezcal, whisky, gin.

fabio-brugnolaro

La tua ambizione da realizzare?

Aprire un mio piccolo bar.

Infine, i tuoi cocktail bar del cuore a Milano?

Il Rita, Carlo e Camilla in segheria, il Mag, il 1930, e Lacerba.