Katerina Logvinova: la dottoressa sceglie il Gimlet

tommasokate-918f9db0

Da Samara a Milano: viaggio di sola andata per la giovane bartender che, chiuse senza rimpianti due lauree nel cassetto, si dedica agli spirits. Per pura passione. Oggi, dopo una gavetta direttamente dietro il bancone, è Brand Manager all'Elephant Gin. Ma il dietro le quinte del mondo dei cocktail fa sempre parte della sua vita.

cecca-trussardi-in-moscow-2017Sono state necessarie una laurea in Economia e Management conseguita all'Università delle scienze aerospaziali di Samara ed una in Organizzazione e risorse umane all'Università Statale di Milano per far comprendere a Katerina Logvinova cosa volesse davvero fare nella vita e cosa no. I segnali c'erano tutti sin da bambina, quando si divertiva ad annusare i tappi di cognac mentre la nonna lo sorseggiava come rimedio contro la pressione bassa. Il mondo degli spirits non era però solo la fascinazione dell'adolescente, ma la passione della vita. Impossibile tacerla. *"Ricordo bene quando, ancora piccola, rimanevo incantata nell'annusare i profumi e gli aromi delle bottiglie che trovavo per casa. Il destino aveva cominciato a farsi strada"*. Strada che la porta in Italia, a Milano dove, mentre studia, approccia la vita al banco.

*kate-kvas-allitaliana**"Sono arrivata per studiare: ho scelto l'Italia perché parlicchiavo la lingua e i costi di accesso all'università erano più abbordabili rispetto, ad esempio, a quelli in UK. Paese che, parlando l'inglese, avevo considerato ma il budget per conseguire una laurea era considerevole. Milano mi è sembrata la scelta corretta…in più il clima era molto più piacevole rispetto quello inglese e russo"*.

Da Samara a Milano, la gavetta nel bartending comincia però all'ombra del Duomo.
Il mio esordio è stato al Mag, dove ho avuto modo di capire cosa significasse gestire un bar ed ho imparato ad attivare un radar a 360°. Un passo dopo l'altro sono approdata dietro il bancone del Julep's, palestra importante per affinare la mia conoscenza del whisky e per approcciare il mondo degli imbottigliatori indipendenti, di EGO, di Terrazza 12 e di The Botanical Club. In contemporanea

ho collaborato come Brand Ambassador con Elephant Gin di cui oggi sono brand manager gestendo le aree della Danimarca, Svezia, Repubblica Ceca e Italia. La parte dedicata al banco e ai cocktail però è sempre presente nella mia vita, perché fa parte della mia identità.

C'è qualcuno a chi deve dire grazie per averla aiutata nell'identificarla?
Ai numerosissimi libri letti, alla mia pazienza e alle mille prove fatte. Ma sicuramente un ruolo importante lo hanno avuto Umberto Consiglio, che mi ha supportato nelle fasi iniziali, e Davide Terziotti che mi ha insegnato a individuare i sapori e profumi ed è anche oggi cavia dei miei cocktail da testare.

Avrà assaggiato sicuramente il suo Aki Gimlet, cocktail iconico di ispirazione parigina.
L'ispirazione mi è venuta a Parigi mentre ero a cena al Table d'Aki. Stavo mangiando un piatto a base di pesce con coriandolo caramelizzato e arancia. Da questi sentori è nato Aki gimlet a base di Gin, lime, zucchero, pepe bianco, coriandolo, scorze d'arancia. Fresco, agrumato e secco ha una bevibilità killer.

Killer come il primo cocktail che ha preparato.
Indimenticabile: un Margarita. Quando l'ho assaggiato era terribile: annacquato, senza personalità. Rifatto era migliore, ma non troppo…

Quello che merita invece l'oro nella sua drink list da assaggiatrice?
Il Gimlet con gin: perfetto nella sua semplicità e perché non ammette vie di mezzo: o buono o imbevibile.

Nemmeno il suo stile ammette compromessi: materie prime di massima qualità, prodotti solo freschi, stagionalità protagonista e …?
Sostanza più che forma. Nel preparare un cocktail mi concentro più su quello che comunica a livello sensoriale che sul bicchiere o sulla guarnizione .Ogni drink deve essere pensato, avere un'idea di partenza e una storia da raccontare per regalare un'emozione. Mi è d'aiuto il sous-vide che utilizzo molto: mi stupisce sempre vedere quante sfumature diverse possano avere un'infusione o uno sciroppo lavorati in questo modo, semplicemente cambiando la temperatura.

Oggi il bartender è una figura complessa da definire: creativo, alchimista, architetto del gusto?
Siamo in piena confusione evolutiva. Il bartender non è solo chi serve da bere, come spesso viene percepito, ma è un professionista completo che, oltre a sapere creare cocktail e a ricevere in modo corretto il cliente facendolo sentire "bene", è in grado di proporre soluzioni ad hoc per migliorare l'industria del beverage e diffondere la cultura dell'assaggio. Per dare il giusto valore a questo lavoro è

indispensabile dare peso a tutti questi aspetti.

Anche le collaborazioni tra professionisti possono essere utili. Cosa si aspetta dalla serata che condividerà con Tommaso Cecca, Head of Mixology del Café Trussardi?
È tempo che volevamo lavorare insieme e finalmente riusciamo a farlo in concomitanza con una serata-evento di presentazione anche di un suo nuovo cocktail. Sarà sicuramente divertente e piena di good vibes.

www.trussardiallascala.com