Foodpairing: i segreti di Simone Baggio e Christian Lorenzato

christian-lorenzato-0212c643

A Castelfranco Veneto c’è un posto tutto da scoprire, si chiama Alchimista e l’esperienza al suo interno si dipana tra corti, sale, “fermenti” e miscelazione. A raccontarci questo luogo dove il tempo sembra essersi fermato a quando le cose erano veramente buone e genuine, sono Simone Baggio, proprietario, e Christian Lorenzato, bar manager. Siete formalmente invitati a gustare la territorialità e la stagionalità, protagoniste in cucina e al bar, e ancora di più l’alchimia che la fa ovunque da padrona unendo drink e food ma, ancora di più, le persone.

[caption id="attachment_119066" align="alignright" width="250"]Simone Baggio Simone Baggio[/caption]

SIMONE BAGGIO

Simone fra te e il mondo dell’hospitality non si può che parlare di alchimia…

Ho 38 anni e lavoro nei locali da quando ne avevo 14; prima mi occupavo di pubbliche relazioni, poi dal 2003 di bar. La passione per l’ospitalità, la cucina e le cose buone l’ho ereditata dai miei genitori: con papà curavo la terra e con mamma ne trasformavo i prodotti in piatti. Negli anni ho fatto corsi presso scuole barman prima e poi con AIS e ANAG, ho conosciuto mastri birrai e fatto un lungo percorso di esperienze lavorative di locale in locale e in ruoli differenti: cameriere, sommelier, responsabile bar e responsabile commerciale di una distilleria artigianale. Nel 2007 aprii il mio primo locale, Daniel’s Wine, Cocktail & Beer, mentre nel 2008 assieme a mia moglie, aprimmo La Cantina, ristorante e pizzeria gourmet. Queste due esperienze mi hanno permesso di analizzare nella pratica le nuove tendenze che stavano nascendo allora in ambito food & beverage. Su tutte, l’approccio molecolare che faceva molto chiacchierare. Più avanti, nel 2014, mi approcciai con lo chef e amico Matteo Simonato al foodpairing, che oggi è parte integrante del mio Alchimista.

Quando nasce l’Alchimista e di cosa si tratta?

Alchimista Bistrot & Mescole è un progetto del 2016 che nasce dalla concretizzazione di 13 anni di studi personali. Il format, giocando sempre sulle parole, punta tutto su un’alchimia fra il mondo del beverage e quello del food, ponendo l’accento sul foodpairing e sulla cucina naturale. Situato a Castelfranco Veneto, negli spazi dello storico Palazzo Spinelli-Guidozzi, l’Alchimista ha tre stanze che “ospitano” concetti ben precisi: la Corte dei Fermenti (bistrot dove degustare vini, birre e sakè), la Sala delle Mescole (cocktail bar) e la Sala del Desinare (ristorante con cucina a vista). Questa attività rappresenta simbolicamente il matrimonio fra un barista e uno chef, che poi siamo io e mia moglie, Rossella Vanzetto. La nostra idea è stata quella di mettere insieme drink e cucina così da dar vita ad alchimie basate su elementi ricercati: il pesce stagionale, la carne degli allevamenti biologici di Omegalleva e una proposta vegana che parte da prodotti stagionali della mia terra. Il concetto di foodpairing si ritrova direttamente nel menu: a fianco a ogni piatto è presente l’abbinamento con un drink o un sakè.

Non solo alchimia fra food e beverage, ma anche con il territorio e le stagioni, giusto?

Ho fatto della territorialità, della stagionalità e della naturalezza i miei cavalli di battaglia sia in ambito drink che food. Posso raccontarvi questa filosofia con un aneddoto molto semplice: quando abbiamo aperto, a luglio 2016, mio padre mi portò dei cetrioli fantastici appena raccolti dal nostro orto, il quale segue una coltivazione a giro coltura per non impoverire il terreno e ci facemmo una vodka al cetriolo meravigliosa. Ancora oggi, in pieno inverno, abbiamo clienti che ci chiedono il drink fatto con quella vodka ma… non c’è più fino a nuova raccolta! La sfida del nostro menu e della nostra drink list sta proprio qui: oggi la terra ha prodotto questo e pertanto si mangia o si beve questo. Con la drink list siamo più elastici e possiamo assicurare sempre i grandi classici e un’ampia scelta di spirits.

La cucina all’Alchimista è ricca di spunti e novità. Cosa bolle in pentola?

La nostra cucina si ispira a quella di Bottura, prende spunto dalla vasocottura di Cristian Mometti e dal genio creativo di Matteo Simonato. Ora stiamo studiando le erbe spontanee che si possono trovare tutto l’anno per caratterizzare maggiormente la nostra cucina. Lo staff di cucina è composto da Rossella Vanzetto, chef specializzata in cucina tradizionale, Cristina Gasparetto, specializzata in tecniche di cucina moderna e pasticceria, e Leonardo Causin, fresco dell’esperienza come sous-chef di Lorenzo Cogo, stellato di Vicenza.

Alchimista si propone anche come luogo di incontro e centro di cultura del bere bene.

Abbiamo un calendario ricco di eventi tematici molto interessanti come incontri con enologi, sake master e mastri birrai. Organizziamo cene a tema con sakè o rum, abbiamo anche tenuto una masterclass con Leonardo Pinto sul rum pairing. A Gennaio si partirà con Luca Simonetta per una serata a base di drink e panini gourmet.

CHRISTIAN LORENZATO

[caption id="attachment_119065" align="alignright" width="148"]Christian Lorenzato Christian Lorenzato[/caption]

Christian, prima di essere il bar manager di Alchimista, quali sono state le tue tappe più importanti in miscelazione?

Fin dall'adolescenza lavoravo tra ristoranti e servizi da sommelier, ma a un certo punto mi sono concentrato sulla miscelazione perché l'idea di creare cocktail mi affascinava proprio come la figura del cuoco che crea in cucina. Ho avuto la fortuna di avere come primi riferimenti e maestri Simone Maci e Andrea Attanasio del Cocktail Frescoshop di Como. Avendo avuto prima esperienza in ristorante e poi in enoteca, agli inizi lavoravo esclusivamente con vermut e prodotti italiani, focalizzandomi su preparazioni IBA, poi ho seguito tanti corsi e master fra cui quelli del Jerry Thomas a Roma; ho imparato a studiare la merceologia, conoscere i prodotti prima di lavorarli è la regola base per un buon servizio. Prima di approdare alla corte di Alchimista ho curato le start-up di vari ristoranti e bar.

Da chi è composto lo staff al bar?

Nella Sala delle Mescole ci sono io come capo-bancone e Moreno Darman vice-bancone, mentre nella Corte dei Fermenti abbiamo Benedetta Centrone come sommelier vini e Simone Baggio come sommelier vini, birre e sakè. Ci consideriamo osti più che bartender e il cliente viene sempre prima di tutto!

Parlaci della drinklist di Alchimista…

La drink list, come la cucina, segue una filosofia tutta naturale. Abbiamo voluto ricreare un mix di italianità, stagionalità, storia e un pizzico di pazzia; il tutto si basa sul concetto di foodpairing unito alle emozioni ed esperienze con le quali io e Simone siamo cresciuti a livello lavorativo e concettuale in tutti questi anni. Molto ricercate e da provare sono le proposte a base di sakè e rum.

I cocktail dell'Alchimista: Bushido e Meraviglioso Veneto

Up & Down: la classifica degli spirits di Christian Lorenzato dell’Alchimista