Il futuro della mixability? Ecco cosa prevedono i barman italiani

img2349-6ace3047

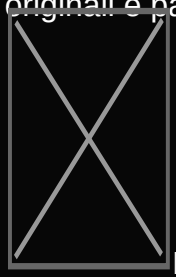
Se Francesco Gabbani col suo tormentone sanremese ‘Occidentali’s Karma’ ironizza sull’uomo moderno attratto dalla filosofia orientale vissuta in stile occidentale, non possiamo trascurare che nel nostro ambito, soprattutto quando si parla di mixability, l’oriente ha molto influito in fatto di stili e ingredienti che strizzano l’occhio al Sol Levante. Come dimenticare il trionfo dello zenzero nei cocktail (e non solo in ambito bere mix) che in tempi non sospetti Elio – di Elio e le Storie Tese – aveva decantato con la sua ‘Natale allo Zenzero’. Correva l’anno 2005. Ancora oggi sono molti i bartender che hanno fatto dello zenzero un ingrediente fisso nella preparazione dei drink. Ma cosa ci riserva il futuro? Nella rubrica di mixerplanet.com curata da Nicole Cavazzuti sono molti i barman che hanno voluto dire la loro in fatto di stili e ingredienti del presente e, soprattutto, del futuro.



FABIO BRUGNOLARO – Pinch Spirits&Kitchen, Milano

“La nostra nuova lista cocktail è a base di materie prime inusuali come olive, capperi, peperoni, tè e curcuma. Tra i nuovi ingredienti c’è pure 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. Mi piace molto anche la curcuma 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. Importante sempre è non improvvisare. Passione a parte, per lavorare con gli ingredienti degli chef (molto di moda oggi) occorre avere una conoscenza delle basi della cucina, coniugata a

un’approfondita ricerca personale teorica e pratica perché 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 scommetto per i prossimi mesi? Mezcal, whisky, gin”.

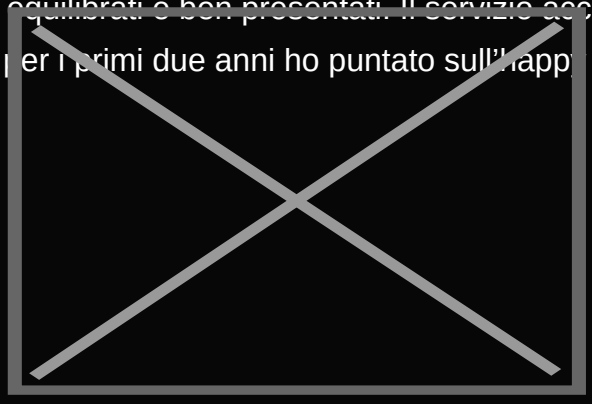


FABIO CAMBONI – Bar Kasa Incanto, Gaeta

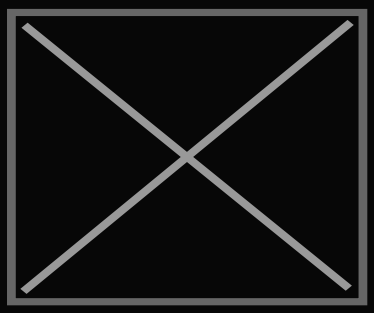
“Amo molto l’abbinamento drink e cioccolato. Un connubio che funziona e che ruota intorno a un concetto fondamentale: l’educazione del cliente. Un esempio? Il Dirty Martini con un infuso di gin Alle olive serviti con cioccolatini e olive di Gaeta caramellate”.

LUCA SIMONETTA – My Lounge, Cesana Brianza (LC)

“I cocktail non devono mai essere banali, ma equilibrati e ben presentati. Il servizio accurato, che deve far sentire coccolato il cliente. Nel mio locale per i primi due anni ho puntato sull’happy hour con buffet e cocktail semplici e di largo consumo, dallo



Spritz al Negroni. In seguito, quando la clientela era ormai ampia ed eterogenea, ho introdotto un’offerta di twist e ho formato il personale al fine di trainarne la vendita. Circa tre anni fa, poi, ho abolito il buffet a favore di un vassoio servito al tavolo e lanciato una lista di 14 cocktail “d’autore”, realizzati con sciroppi e infusi home made, che rinnovo stagionalmente. Da un anno e mezzo, infine, ho lanciato i panini gourmet, promuovendoli in abbinamento ai drink. Più che l’abbinamento specifico, il mio suggerimento è di puntare sul food pairing studiando una proposta adeguata alla cucina del locale e al tipo di cocktail in lista. Up & down in fatto di distillati? In Brianza il gin è ancora in crescita, il rum stabile, la vodka in ribasso. La grande novità, poi, è il boom dei whisky giapponesi, che sono sempre più richiesti”.

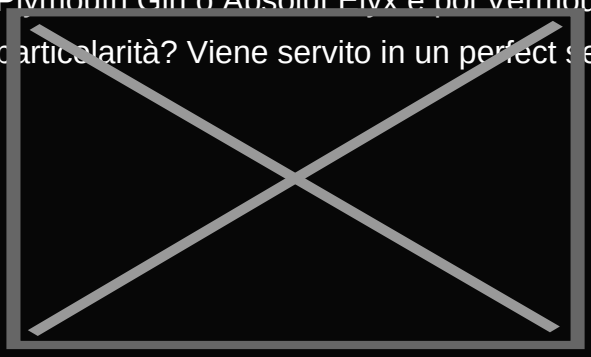


ALEJANDRO GIACALONE - barman freelance - Sicilia

“La Sicilia non è una piazza facile: nonostante l’interesse per i cocktail sia cresciuto, così come il livello medio di conoscenza su drink e distillati, la clientela in genere è ancora poco preparata rispetto al mondo della mixology. E di conseguenza la possibilità di sperimentare e di proporre drink alternativi ai classici must è limitata. I cocktail più richiesti? Spritz, Negroni, Mojito e Moscow Mule”.

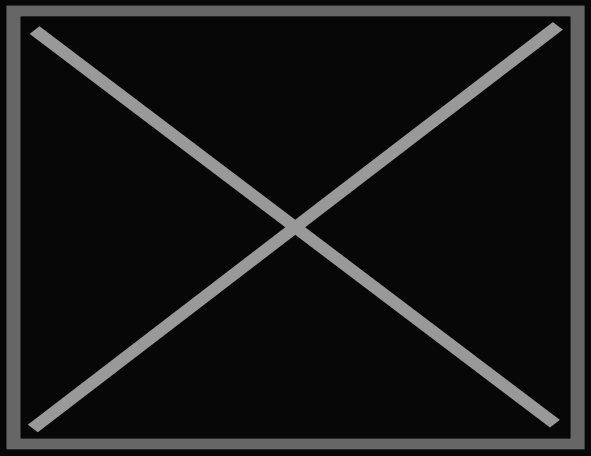
LUCA MARCELLIN – DRINC, Milano

“Da noi va moltissimo il Nothing like the first sip, ovvero un twist del Martini cocktail preparato con Plymouth Gin o Absolut Elyx e poi Vermouth al cardamano e un bitter di limone-lavanda. La sua particolarità? Viene servito in un perfect serve sviluppato con Pernod Ricard, vale a dire una



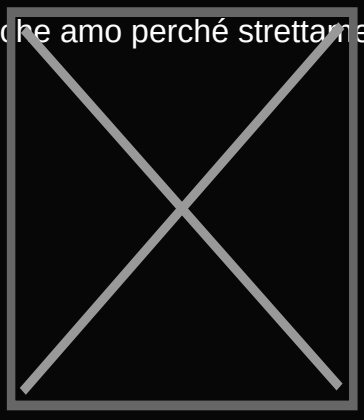
fialetta mantenuta fredda da un secchiello per il ghiaccio e

accompagnata da cinque coppette. I grandi degustatori di Martini cocktail sostengono che il primo sorso sia il migliore per via della temperatura e dell’infusione della scorza o dell’oliva o delle cipolline che rilasciano i loro succhi. Con le cinque coppette, permetto al cliente di assaporare il primo sorso del cocktail per cinque volte. E poi piacciono molto la mia versione del Mint Julep con acqua di linfa di betulla e il mio twist del Moscow Mule che si chiama Il lato oscuro del Mule, dove al posto della vodka uso l’acquavite Ice Most Tosolini e uno sciroppo a base di datteri senegalesi”.



NICOLA RUGGIERO – Katiuscia People & Drinks, Giovinazzo (BA)

“I cocktail di battaglia al Katiuscia people & drinks sono i Drink signature, creati da noi. Il più apprezzato forse è il Puñado de tierra, a base di 5cl mezcal, 2,5cl liquore mandarino, 2,5cl sciroppo di camomilla, 3 cl sour mix e un flot di angostura bitter. E poi piace molto il The trip, ricetta segreta ispirata a un viaggio a Cuba e a Santo Domingo. Credo nella commistione tra cocktail e cucina e utilizzo tecniche proprie degli chef. Penso per esempio al chutney, alle schiume, alle riduzioni, alle infusioni rapide e alle texture. Dalle mie parti il distillato più richiesto è il gin, ma credo che crescerà il consumo di mezcal e di tequila. Inoltre, mi aspetto torni in prima linea lo scotch whisky, un distillato che amo perché strettamente legato al territorio e alla sua cultura”.

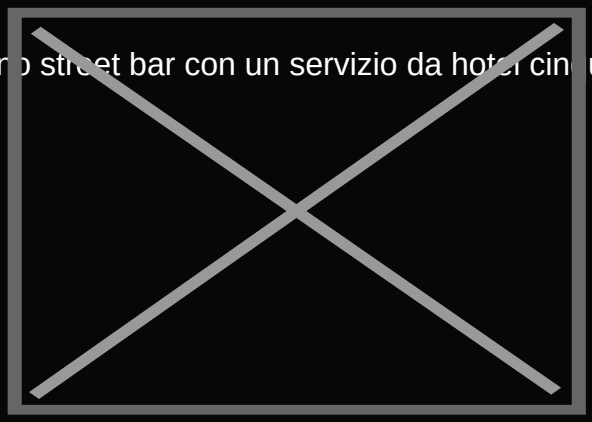


YURI GELMINI – Surfer’s Den, Milano

Ho un passato nel mondo del rugby e credo che il bancone sia come il campo di gioco: se vuoi vincere, non esistono giorni liberi, pause, distrazioni. In fatto di mixability il gin ha raggiunto una tale diffusione che ormai non si può più parlare di boom, però si è stabilizzato su alti livelli di consumo. Diminuisce la richiesta di rum scuro, a differenza di quello bianco trainato da cocktail ever green come Mojito e Daiquiri, e cresce invece la domanda di whisky, mezcal e tequila”.

MATTEO ZED - VOY Restaurant & ‘Little Jumbo’ Cocktail Bar, Roma

“La mia idea di locale? Un street bar con un servizio da hotel cinque stelle lusso. I miei cocktail in



genere nascono da idee improvvise che elaboro sulla base

dell’esperienza maturata negli anni. Collaboro e mi confronto molto con lo chef del nostro locale, sempre alla ricerca di spunti e abbinamenti inediti che poi cerco di proporre nei cocktail. Oggi c’è la tendenza a usare un numero limitato di ingredienti, al massimo cinque per cocktail, e a twistare i drink degli anni ’20, ’30 e ’40. Vanno di moda gli ingredienti home made e le tecniche particolari. E ancora: molti usano lo sciroppo d’agave, un dolcificante naturale con un basso indice glicemico. In generale, funziona bene mezcal e whisky americani non invecchiati”.