La mixology moderna profuma di successo, spezie e piante da bere

mattia-corunto-botanicals-spezie-piante-da-bere-086450a3

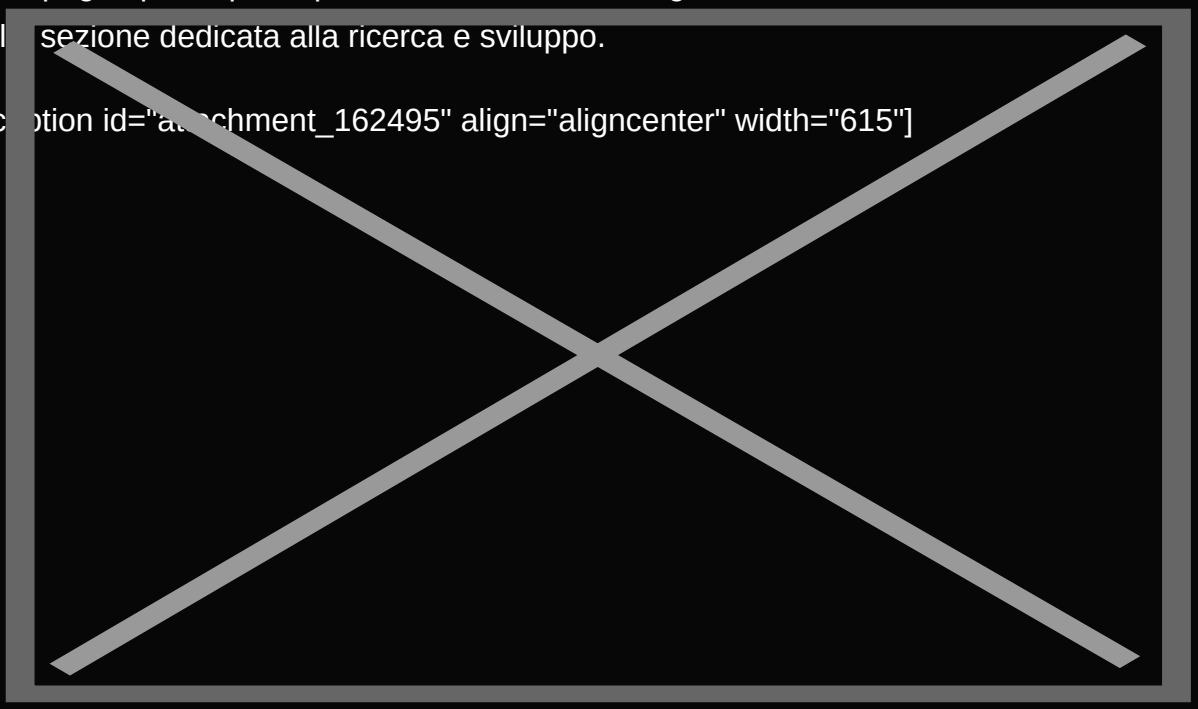
Mattia Corunto, classe 1986, Master Trainer Planet One da 10 anni, dopo aver iniziato la sua carriera all'età di 14 anni, vanta moltissime esperienze dietro il bancone di locali di successo oltre che da bar manager. Consulente per start up, formatore riconosciuto a livello nazionale, oggi, si dedica anche alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti e nuove tecniche di miscelazione.

Mattia, una vita dedicata al bartending: raccontaci come hai iniziato quest'avventura…
La mia carriera è iniziata nel 2000 dopo aver frequentato la scuola alberghiera. Ho cominciato a muovere i primi passi tra lavori stagionali e villaggi turistici, ero poco più di un adolescente ma abbastanza maturo per capire che quella era la mia strada e soprattutto che, se volevo far carriera, avevo bisogno di crescere professionalmente. Così nel 2003 ho incontrato Planet One, mi sono iscritto ai loro corsi e ho cominciato a crescere, alternando la formazione al lavoro stagionale negli hotel. Che quel tipo di lavoro non fosse per me, l'ho capito andando avanti con il mio percorso formativo: erano gli anni del flair e dei locali serali, per me è stata la svolta. Il flair mi ha permesso di partecipare a diverse competizioni molto importanti all'epoca, ne ho vinta anche qualcuna, il che mi ha dato senza dubbio una mano ad affermarmi come professionista del settore. Sono stato fortunato anche sotto il punto di vista lavorativo, le mie esperienze in quel periodo mi hanno messo in contatto con bar manager competenti e capaci di insegnare ad un ragazzo come me, che aveva una gran voglia di imparare.

Da bartender a Master Trainer Planet One, e non solo: oggi ti occupi di consulenze, ricerca e sviluppo per la tua azienda…
Nel 2007 una nuova svolta nella mia vita professionale. Planet One apre la sua sede a Milano e sono stato contattato per lavorare con loro: un sogno che si realizzava! Ho mollato il mio posto fisso per entrare a far parte della grande famiglia Planet One, inizialmente davo una mano in Ateneo e lavoravo come bartender per gli eventi catering. Ho partecipato anche alla gestione Planet One del Fiat Playa

in Sardegna per alcune stagioni consecutive: esperienza bellissima che mi fa piacere ricordare. È dopo questa esperienza che ho deciso di intraprendere la mia carriera di Trainer: due anni di formazione specifica ed esperienza sul campo e oggi, da quasi dieci anni, mi occupo di formare i ragazzi che vogliono imparare o specializzarsi per lavorare in questo settore, ma anche chi ad un certo punto della propria carriera decide di diventare un Trainer. La formazione non è la mia unica specializzazione, infatti mi occupo anche di formazione del personale in house, curiamo progetti e campagne per le più importanti realtà del beverage nazionale e internazionale e ovviamente mi dedico al[illegible] sezione dedicata alla ricerca e sviluppo.

[c[illegible]tion id="a[illegible]chment_162495" align="aligncenter" width="615"]



Mattia suggerisce ai colleghi bartender di impiegare materie prime di qualità o, se possibile, di dotarsi di un piccolo orto personale[/caption]

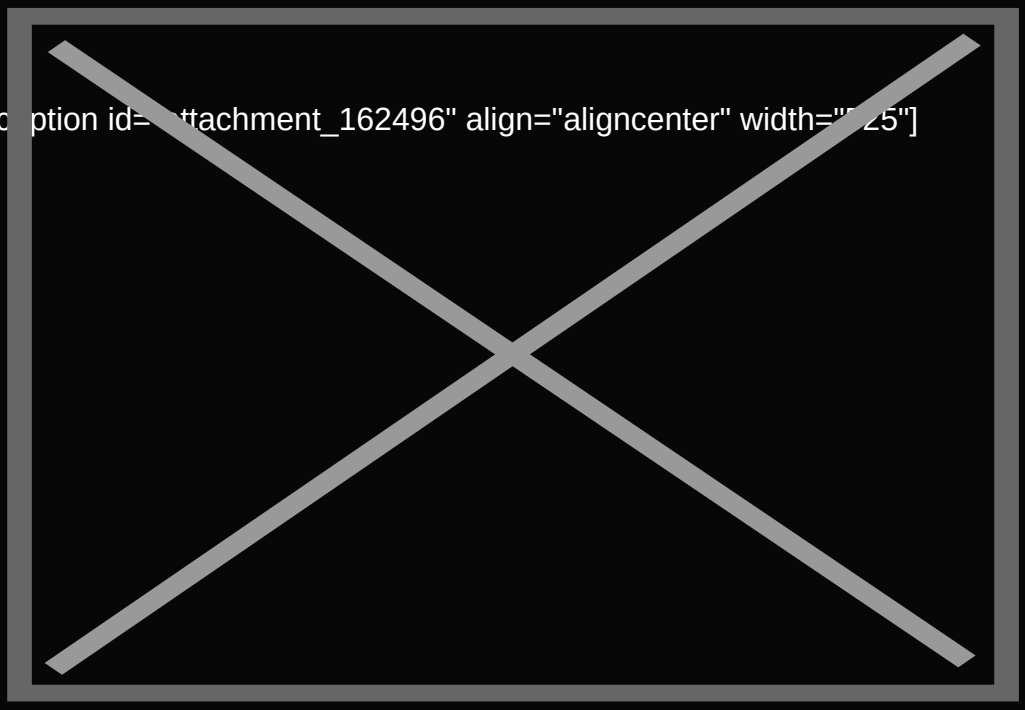
A proposito di ricerca e sviluppo, quali sono le nuove tendenze della miscelazione moderna?
Anche la miscelazione subisce le influenze di quelle che sono le tendenze “sociali” , e in questo preciso momento storico, l’attenzione è puntata sul “naturale”: siamo tutti più attenti a quello che mangiamo, a quello che indossiamo, a rispettare norme di comportamenti utili alla salvaguardia dell’ambiente e, ovviamente, non fa eccezione la miscelazione. Se già da qualche anno i professionisti del settore si sono approcciati a questo mood, oggi, anche i clienti hanno una maggiore consapevolezza e ricercano nei loro drink un’etica “green oriented”. A prova dell’effettivo affermarsi di questa tendenza, la presenza di orti botanici cittadini per il reperimento delle materie prime, come erbe officinali e spezie, e l’utilizzo di particolari botaniche prima semisconosciute, oggi sono presenti in

modo sistematico; ad esempio, la menta bergamotto, salvia ananas, salvia pesca, etc… Tra le novità della miscelazione, la produzione e l'utilizzo degli "oli essenziali". Grazie a distillatori a correnti di vapore è possibile creare oli essenziali direttamente al bar (ad es. il distillatore ERA, messo a punto da Planet One). Inoltre, suggerisco di impiegare materie prime di qualità o dotarsi di un piccolo orto personale nel proprio locale, fossero anche poche specie di piantine, curate nel giusto ambiente e con le dovute accortezze. La giusta scelta delle botaniche dalle quali estrarre essenze, raccolte nel loro giusto "tempo balsamico", sono in grado di fornirci il 100% di sostanze aromatiche, ovvero la parte più forte della pianta. La distillazione a corrente di vapore estrae solamente le sostanze aromatiche pure senza la presenza di acqua, quindi il risultato sarà 100% materia prima aromatica pura. Gli oli essenziali possono esser utilizzati in diversi modi, la loro elevata concentrazione aromatica, riesce in poche gocce a personalizzare una bevanda secondo la botanica di riferimento, ad esempio sono sufficienti 3 o 4 gocce di olio essenziale per aromatizzare un litro di vodka, o di soda e così via… Anche in cucina l'olio essenziale può essere utilizzato per dare note aromatiche a brodi e pietanze varie, personalizzandole. Attraverso la distillazione diretta, con alambicchi specifici come il Cirano (che insieme al distillatore ERA fa parte del Botanikit by Planet One), è possibile distillare acque idrolate. Ricordiamo che in Italia non è possibile distillare alcol se non con le dovute autorizzazioni, quindi attraverso questa tecnica possiamo ottenere della acque aromatiche, l'intensità dell'aroma dipenderà dal rapporto tra acqua e materia prima utilizzata. Ad esempio distillando acqua e camomilla, otterremo un'acqua idrolata che unita a vodka e zucchero ci darà un liquore alla camomilla. Altra tendenza del momento vede protagonisti i cosiddetti "profumi alimentari" , ovvero un mix di oli essenziali studiato seguendo i principi alla base dei classici profumi: abbiamo quindi le note di testa, di cuore e di coda che identificano i diversi oli essenziali che lo compongono. Solitamente vengono spruzzati su un cocktail per enfatizzare l'impatto sensoriale legato all'olfatto.

Oli essenziali, acque idrolate e profumi alimentari ci aiutano a personalizzare i drink, strizzando l'occhio al bio e al Km zero. Un approccio di indubbio fascino ma che ha bisogno di nozioni e attrezzature adeguate…

Per andare incontro alla necessità di formazione relativamente a queste nuove tendenze, come scuola di bartending, abbiamo studiato dei programmi formativi ad hoc in grado di fornire tutte le specifiche necessarie per approcciarsi a questo tipo di miscelazione. Corsi come 'Piante da Bere' o 'Materia Madre', introducono e specializzano i bartender nell'utilizzo consapevole delle spezie e delle piante aromatiche ma anche delle attrezzature relative alla trasformazione di queste materie prime. Anche la messa a punto di attrezzature specifiche per la trasformazione di spezie e piante, da parte nostra, è la testimonianza di quanto ci impegniamo per fornire ai nostri clienti tutto quanto possa essere utile loro per specializzarsi ed essere sempre aggiornati.

[caption id="attachment_162496" align="aligncenter" width="625"]



Alambicchi specifici permettono di creare oli essenziali ad hoc per cocktail e pietanze, in Italia non è invece possibile distillare alcol senza le dovute autorizzazioni[/caption]

Ti occupi anche di creare drink list: quali sono le linee guida che segui nella messa a punto di un nuovo cocktail? Quali i consigli utili?
Personalmente, sono molto attento a quello che il cliente vuole, di solito piacciono molto i sour drink, dove bilanciare le varie componenti (parte acida, dolce e distillato). Questo ci permette di creare un drink sartoriale, cucito addosso al cliente che abbiamo di fronte. Tra le piante e le spezie che preferisco utilizzare, di sicuro la menta bergamotto, i sapori bitter, i fiori della genzianella, i fiori di assenzio e la radice di genziana. Con questi ingredienti ho creato un aperitivo analcolico per un nuovo locale (“Aperitivo degli Orti” per Borgo Antichi Orti – Assisi), che comprende tutti questi ingredienti con l’aggiunta di fiori di karkadè. L’ho pensato frizzante così da renderlo più gradevole e beverino essendo un aperitivo, viene servito con un rametto di timo fresco. Il mio consiglio quando si parla di nuove proposte è di rifarsi sempre ai cocktail classici; l’importante è concepire un cocktail come una struttura perfetta e bilanciare sempre gli ingredienti in funzione del risultato finale: assaggiate ogni singolo ingrediente e ricercate il bilanciamento voluto! Poi la vostra fantasia farà il resto.

Piante da bere nelle ricette cocktail di Mattia Corunto