Bartender (e mixology) allo specchio

bartender-allo-specchio-1-1231b6ce

Lo diciamo da tempo. Il nostro è un settore in grande fermento: dal turismo alla ristorazione, dalle mode alla scoperta di un diverso approccio verso i variegati target della clientela. Innovazione, benessere, sostenibilità ambientale, formazione per gli operatori del settore e, inevitabilmente, i riflettori sono accesi sulle tendenze della mixology – un comparto che registra cifre positive – e i suoi prodotti, le opinioni dei protagonisti che trascinano con successo il mondo variopinto dei drink. A confronto due grandi esperti, **Leonardo Veronesi** e **Flavio Angiolillo** che abbiamo incontrato in occasione della 44^ edizione di Hospitality di Riva del Garda (Tn).

MODA? UN OCCHIO AL PASSATO

Guardare al futuro e alle nuove tendenze significa riprendere il passato e dargli un aspetto più attuale, magari attraverso uno studio e una ricerca più approfondita delle materie prime. “In questo decennio la scelta dei prodotti è molto cambiata – afferma Leonardo Veronesi del **Rivabar di Riva del Garda** – La liquoristica la fa da padrona, soprattutto quando si parla di infusi; dal mio punto di vista credo che ci si stia dirigendo verso un’analisi mirata, dove la necessità di avere prodotti di alta qualità è fondamentale”.

Questo discorso non vale solo per gli spirits, ma anche per tutti gli ingredienti che servono per fare un drink, come per esempio la frutta la quale, sempre con più attenzione, è acquistata da coltivazioni biologiche ed è munita di tracciabilità certa: una garanzia in più anche per la salute. “Dobbiamo sottolineare anche un altro aspetto – continua Leonardo Veronesi – abbiamo assistito a un cambio di tendenza da parte del pubblico più giovane. Sono attenti, scrupolosi, si informano e sono disposti a

spendere qualcosa in più pur di avere un cocktail di qualità. In aggiunta, chiedono a chi sta al banco un consiglio per provare sapori nuovi, magari illustrando le loro preferenze generali”.

Un elemento che fa riflettere visto che, a differenza degli anni passati, ci si dirige maggiormente verso assaggi più amarognoli, meno stucchevoli e più secchi. Per alcuni restano dei tabù legati a certi prodotti, forse perché meno noti e meno conosciuti ma, nonostante tutto, piano piano, la fidelizzazione verso chi sta dietro al bancone premia e ci lancia verso innovative esperienze sensoriali, magari incuriositi dalla storia del singolo prodotto.

FATICA ED EMOZIONI

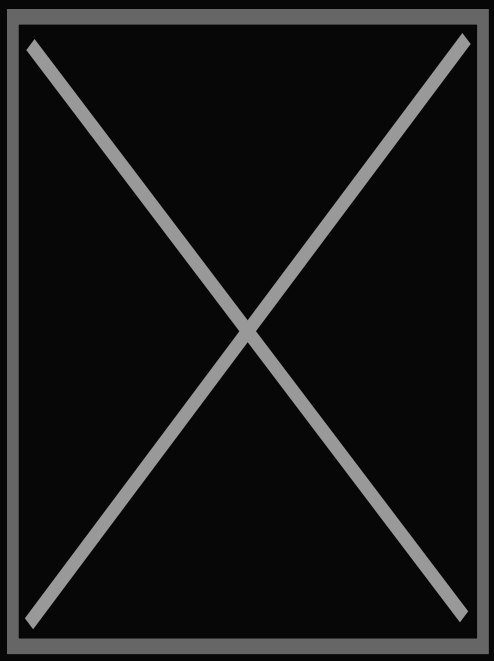
Ricerca, analisi, studi e sperimentazione… sembrano le parole che risuonano per la maggior tra chi decide di fare cocktail di livello. “Sono gli aspetti imprescindibili che il mercato ci chiede – continua il proprietario del Rivabar – Di sicuro, una volta, anche le esigenze del cliente erano minori o diverse; oggi invece per avere la garanzia di stare al passo con i tempi e avere una clientela costante dobbiamo padroneggiare una preparazione culturale completa: dall’origine di ogni singolo prodotto sino alla decorazione e finitura del drink”. Sembrerebbero aspetti quasi scontati; in realtà dietro a ogni singola serata c’è una organizzazione minuziosa che dura parecchie ore: tutto deve essere perfetto e molte delle cose devono essere preparate per tempo, solo così c’è garanzia di successo, proprio come avviene dietro le quinte di un ristorante.

“La fatica è molta ma abbiamo avuto il vantaggio di conoscere parecchi prodotti che prima erano semisconosciuti – precisa Veronesi – In questo siamo stati supportati anche dal web che, in alcuni casi, però, genera parecchia confusione e devia il cliente finale o l’appassionato”. Grande impegno che è ripagato dall’emozione. “Lavoriamo in primis per trasmettere passione, coinvolgimento e regalare emozioni. Sono tante le persone che entrano nel mio locale essendo in una zona turistica ma, il vero cliente, è quello che aspetta il fine settimana per sedersi comodo, bere il cocktail che gli preparo perché io conosco le sue preferenze ed è quindi curioso di provare quello che gli suggerisco. Ecco, in questo caso fare il barman va oltre… regala esperienze ed emozioni”. Spiega Veronesi.

PONDERARE ERBE E SPEZIE

E nel terzo ventennio del 2000, anche le erbe aromatiche hanno un ruolo fondamentale, sia usate nella miscelazione sia per la riscoperta di amari e della liquoristica in genere ma, stando sempre al parere dell'esperto bisogna fare attenzione a non abusarne: "Si dà molto valore ad erbe e spezie ma è fondamentale preservare il gusto puro di ciò che si propone – conclude Leonardo Veronesi – Sono ingredienti che devono essere lavorati con attenzione e bisogna averne grande competenza. Spesso ci sono erbe che, a un primo impatto, rilasciano sensazioni positive, ma successivamente possono dare note tossiche o addirittura dannose".

I BOTANICAL SPIRIT



[caption id="attachment_173128" align="alignleft" width="250"]

Flavio Angiolillo[/caption]

I classici di sempre continueranno a essere bevuti ma, in previsione delle nuove mode, della voglia di esplorare e di provare sensazioni alternative, ci si rivolgerà anche a drink analcolici. È quello che racconta **Flavio Angiolillo**, noto bartender di molti locali di successo come il **Mag**, **1930** e il **Backdoor 43**. "Anche i cocktail analcolici stanno riscontrando una certa fortuna, andranno fortissimi nei prossimi anni. In più ci sono nuove 'bottiglie' che fanno capolino e sono pronte a stupire, per la precisione i botanical spirit, come per esempio quello prodotto come un gin con l'aggiunta di ginepro". Curiosità e materia prima nuova da miscelare ma, stando al parere di Angiolillo, il pubblico recepisce queste trasformazioni in modo positivo e propositivo. "I giovani sono molto più preparati, hanno maggior consapevolezza ma, da parte mia, penso sia fondamentale studiare sempre i drink più antichi

per riproporli in chiave moderna, creando così una specie di anello di congiunzione tra diverse generazioni”.

CAPIRE LE PERSONE E LA CITTÀ

Un grande professionista, conosciuto a livello internazionale e modello al quale molti si ispirano per intraprendere un lavoro complesso come quello del barman ma, stando a quanto ci racconta, anche lui, prima di avere il meritato successo personale e dei suoi locali, ha commesso alcuni errori dai quali poi è ripartito, diventando così spunti d’insegnamento. “Mi sono sempre concentrato su due aspetti fondamentali: capire le persone che mi chiedono un drink e capire la città nella quale opero spiega Angiolillo – Qui si apre un variegato ventaglio di opzioni, esigenze, differenze, priorità sociali. Bisogna fare molta attenzione, anche nel comprendere i tempi giusti per aprire un locale: circa 10 anni fa ho inaugurato un’attività che ho dovuto chiudere; l’ho riproposta di recente ed è stato un grande successo! Alla fine si tratta di agganciare a un’idea creativa un piano di marketing e anche una buona dose di psicologia”.

IL COCKTAIL DEL FUTURO

Anche per Angiolillo le erbe e le spezie stanno vivendo un buon momento, declinate in differenti utilizzi possono dare un qualcosa in più; il segreto, anche in questo caso, è saperle utilizzarle in modo corretto. “In infusione, per sciroppi e distillati… sono davvero molte le opzioni – conclude il bartender – nei miei locali abbiamo parecchi macchinari che ci permettono di adoperare le spezie in modo diverso”. E quando gli si chiede come sarà, secondo la sua esperienza, il cocktail del futuro e quale sarà il gusto, Angiolillo risponde in modo netto: “Sarà a base di amari, con un distillato analcolico e di vermouth dal sapore innovativo e un po’ divertente rispetto a quelli più tradizionali di oggi”.