Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

edo-none-db1ca652

Passione da vendere: è la prima impressione che trasmette **Edoardo Nono,** riferimento indiscusso nel mondo del mixability. Patron del celebre **Rita&Cocktail**, in via Fumagalli a Milano, Edo racconta: «Il Rita rappresenta un punto di arrivo, dopo anni di lavoro in Italia e all'estero. L'ho aperto nel 2002 insieme a **Gianluca Chiaruttini** -che si occupa della cucina- con l'idea di creare il bar dei nostri sogni, quello che noi avremmo voluto frequentare, puntando fin da subito sulla qualità del servizio e delle materie prime. Ecco perché durante l'orario dell'aperitivo, invece del classico happy hour con buffet, da sempre proponiamo al tavolo piattini preparati sul momento». Per la cronaca: da poco il team si è allargato, con l'ingresso del socio **Fabio Spinelli**, responsabile del bar.

cocktailCome nascono i tuoi cocktail?
«In genere, all'improvviso. Le fonti di ispirazione variano, a seconda dei momenti: posso partire da un ingrediente, da una suggestione o da un nuovo gusto».

L'errore tipico da evitare?
«Eccedere nel numero di ingredienti: meglio lavorare per sottrazione che per addizione».

Qualità per te significa...?
«Non ricorrere mai a scorciatoie. Concretamente, vuol dire per esempio bandire come base per i cocktail sciroppi, succhi commerciali, prodotti liofilizzati».

Qualità è anche sinonimo di facile ritorno economico?
«No, al contrario! Prendiamo il caso del Rita: nonostante nel 2002 la situazione economica fosse più rosea di quella attuale, ci abbiamo messo cinque anni per raggiungere il break-even. Oggi credo che occorrerebbe anche più tempo. In compenso, però, puntare sulla qualità garantisce continuità nel tempo. Perché, diciamolo: se è difficile ottenere una certa fama, lo è ancora di più mantenerla».

Quali sono le caratteristiche imprescindibili per emergere nel mondo del bere miscelato?
«Il nostro settore è stato profondamente rivoluzionato dalla globalizzazione e dall'avvento di internet, che hanno permesso uno scambio di culture e di prodotti impensabili solo una quindicina di anni fa. Ecco perché oggi per affermarsi un barman deve possedere una buona cultura generale, padroneggiare due o tre lingue straniere e avere capacità di pubbliche bottiglierarelazioni. Essenziali, inoltre, sono umiltà, determinazione, passione e perseveranza, perché per ottenere risultati eccellenti servono manualità e pratica».

Expo 2015 rappresenta un'opportunità di business da sfruttare?
«Senza dubbio. È importante studiare nuove proposte in vista della manifestazione allo scopo di avvicinare anche i turisti. Noi, per esempio, lanceremo una nuova lista di cocktail dedicati all'Expo e realizzeremo un menu ad hoc in formato mini book in lingua inglese».

E veniamo agli indirizzi del cuore... Dove ci suggerisci di bere un cocktail almeno una volta nella vita?
«Non parlerò di Milano e Lombardia, perché non vorrei fare torto a nessuno. Parto da Torino: qui, il numero uno è Dennis Zoppi, patron dello **Smile Tree**. A Bologna, merita una visita il **Nu Lounge** di Daniele Dalla Pola, tra i principali esponenti del Tiki in Italia. A Venezia vi suggerisco una scappata al **Molino Stucky Hilton** per assaggiare le creazioni di Riccardo Semeria, mentre a Firenze provate i cocktail di **Luca Angeli** al **Four Seasons**. E ancora: a Roma vi segnalo il **Jerry Thomas**. A Napoli, poi, non vi deluderà Alex Frezza dell'**Archivio Storico,** un locale di tendenza nel centro del Vomero. Infine, se siete dalle parti di Gravina di Puglia, andate da **Tommy Colonna** al **Gambrinus**, mentre a Bari non perdetevi i drink di **Vincenzo Mazzilli**, bartender allo **Speakeasy**».

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

nicole cavazzutiPer parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»