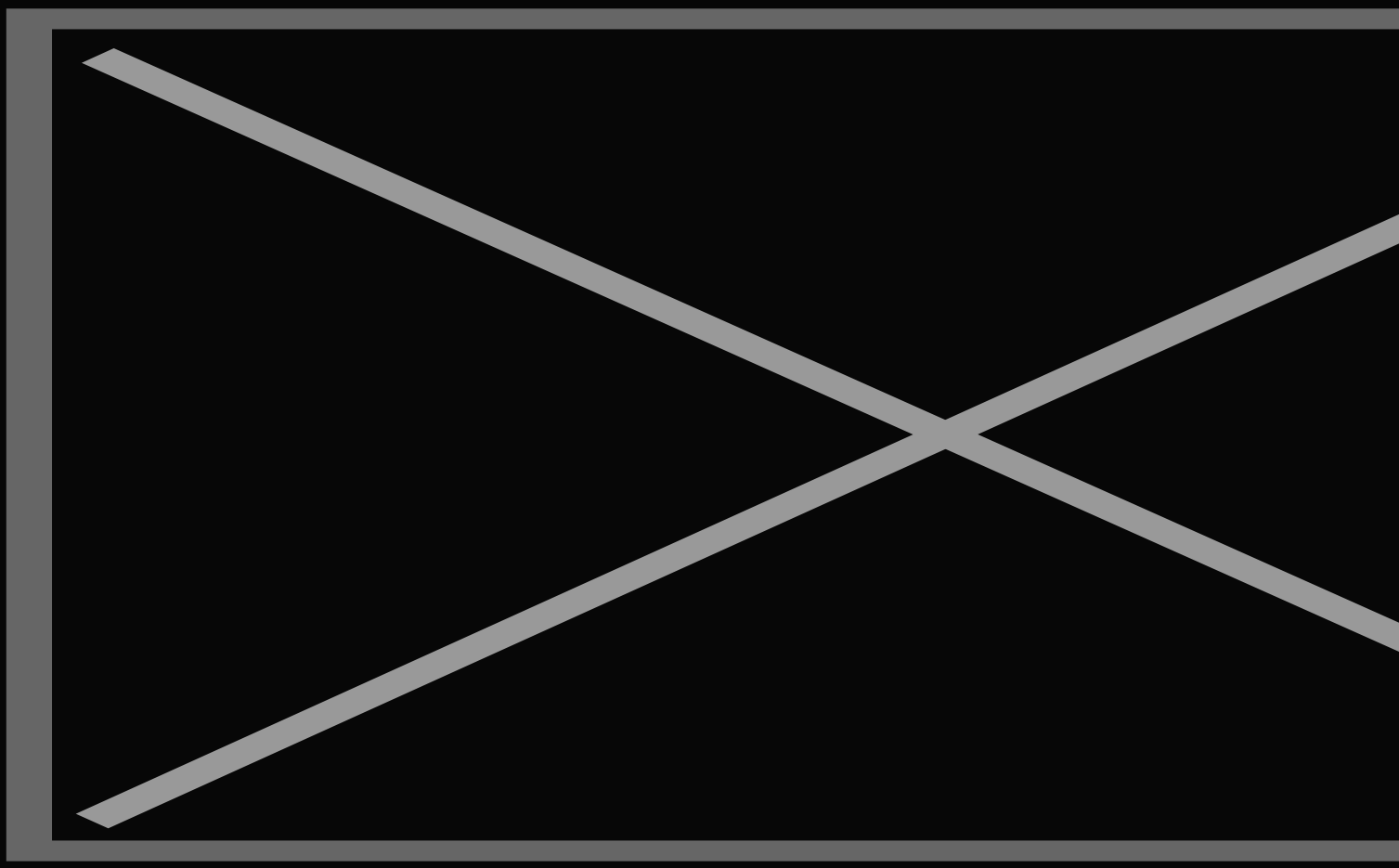
Christian Sciglio, un bartender in continua evoluzione

christian-sciglio-moragana-taormina-01-8c4c53d2

Christian Sciglio è il **patron e bartender di Morgana Taormina** oltre che uno stimato imprenditore nel settore dell'accoglienza e della gastronomia. La passione per questo mondo la eredita dal padre che per tutta una vita ha gestito molti locali noti nella splendida località siciliana. La sua prima esperienza diretta riguarda proprio il Morgana, fondato nel 2001 insieme al socio Guido Spinello, in prima istanza sembrava potesse prendere una direzione completamente diversa rispetto a quella che ha raggiunto oggi. La sua grande passione sono i viaggi, vera ispirazione per tutto quanto è vita personale e lavorativa; da ciascuno dei suoi tanti itinerari passati in giro per il mondo ha imparato qualcosa che porta nel suo bagaglio di uomo e imprenditore.

Partiamo dal principio. Cosa ti ha spinto a intraprendere la carriera di bartender?
Di certo la passione per gli spirits e una naturale propensione verso il mondo degli abbinamenti gastronomici. Fin da piccolo mi sono appassionato alla ricerca delle combinazioni di gusto capaci di evocare suggestione e piacere.

[caption id="attachment_178100" align="aligncenter" width="1051"]



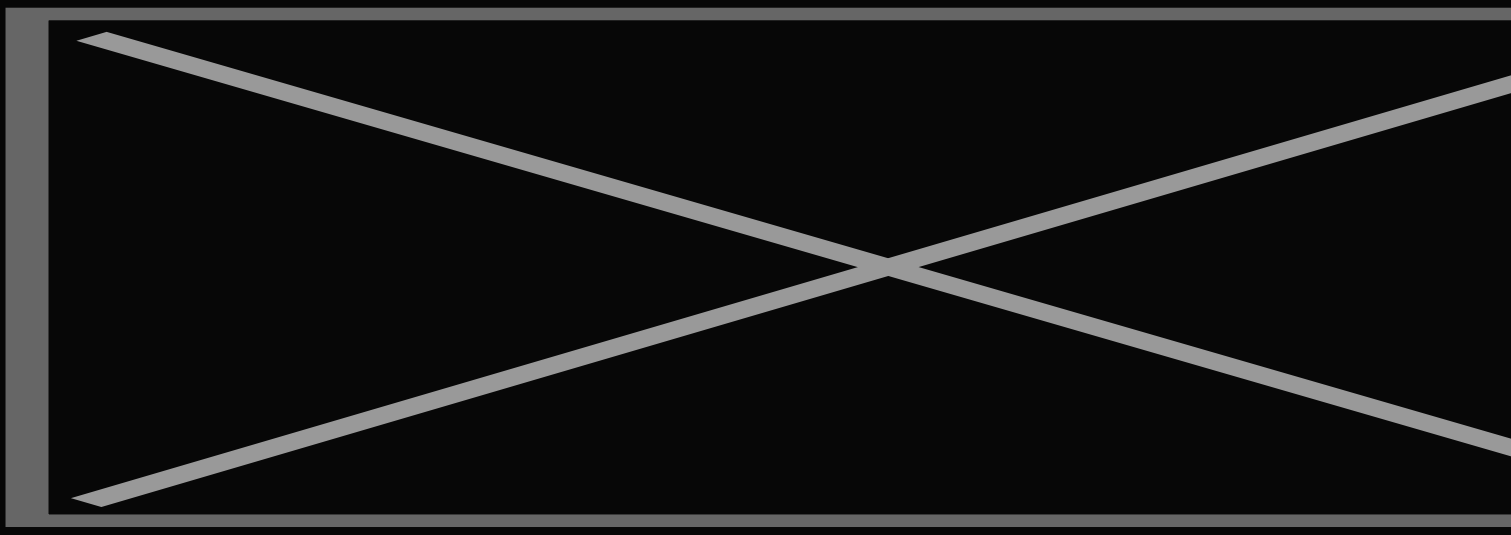
Gli esterni del Morgana di Taormina[/caption]

Il Morgana Lounge Bar è una punta di diamante nel panorama della movida Taorminese, puoi raccontarci un po' il percorso che tu e Guido Spinello avete fatto per arrivare fin qui?
Il percorso comincia quasi per gioco; ai suoi albori il Morgana era solo un modesto american bar senza troppe pretese, un piccolo ritrovo per chi aveva voglia di un'offerta diversa rispetto a quanto offriva allora Taormina. Nel tempo il locale si è evoluto in parallelo alla nostra ambizione e nel rispetto dei nostri desideri di miglioramento; volevamo creare un punto di riferimento importante nel mondo della nightlife taorminese e probabilmente ci siamo riusciti. Malgrado l'obiettivo sia stato centrato già da diversi anni, per fortuna non abbiamo mai perso la voglia di crescere e migliorarci, è questo che ci spinge ancora oggi a cercare sfide sempre nuove.

Quali sono secondo te le difficoltà di gestione per mantenere sempre attivo e vivace un locale come il Morgana in una realtà di questa portata?
Beh, le sfide sono importanti perché è alta l'aspettativa, sia nei confronti della destinazione Taormina (per fortuna in continua ascesa), sia in rapporto al nostro stesso locale. Abbiamo abituato i nostri clienti a una evoluzione continua, rappresentata plasticamente anche da una continua mutazione di

pelle che anno dopo anno ci vede sempre nuovi nella proposta di layout. Questo non è l'unico ambito nel quale investiamo, le risorse umane e la formazione sono un altro capitolo molto molto importante sul quale non è possibile lesinare impegno.

[caption id="attachment_178101" align="aligncenter" width="917"]



da sinistra il banco bar e la sala del Morgana[/caption]

Suggestioni, materia prima e cliente finale: c'è una formula che adotti quando crei una drink list?

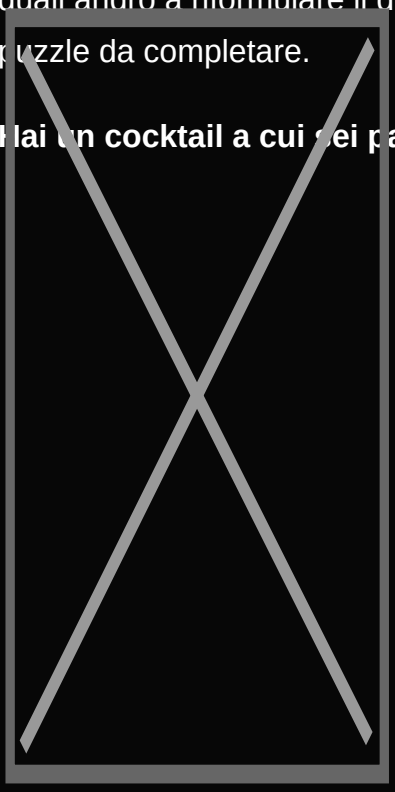
Tutte le mie creazioni prendono spunto da esperienze vissute. Ogni combinazione di gusto ha una storia che mi piace raccontare mentre preparo il drink. Molte di esse sono legate al territorio dal quale provengo, ma molte altre trovano spunto nei miei viaggi. Dal Messico all'Oriente, ogni destinazione ha una propria testimonianza all'interno delle signature list create negli anni.

Sappiamo che fai largo uso di homemade particolari creati da te. Parlaci della tua personale idea di miscelazione, cosa significa creare un drink e quanto lavoro si nasconde dietro la creazione di un cocktail?

Sicuramente non è una cosa semplice creare un cocktail, ma se hai nel sangue questo lavoro alcune cose risultano più facili. Il mio approccio al mondo della miscelazione è da autodidatta, e per questo ho dovuto faticare non poco all'inizio dato che il mio metodo risultava poco accademico. In un certo senso mi sentivo quasi in difetto per questo. Poi ho scoperto – maturando – che la tecnica è certamente importante, ma meno della capacità immaginifica che, specie quando è rapportata a un sapore da ricreare, non è affatto una cosa scontata e di facile attuazione. Per quanto mi riguarda, il passaggio dall'individuazione di una suggestione da ricreare alla scomposizione degli elementi con i

quali andrò a riformulare il drink, non è un passaggio difficile, ma piuttosto un gioco, una specie di puzzle da completare.

Hai un cocktail a cui sei particolarmente legato?



Sono particolarmente legato a un mio signature cocktail. Il suo nome è ‘Sicily My Love’. Ci tengo molto perché è stato creato per presentare la mia bellissima Taormina al Bulgari di Londra nel 2018. È stata una esperienza fantastica soprattutto rivista in un momento come questo: mi fa pensare ancor più a quanto io sia fortunato a essere Italiano e vivere in un territorio bellissimo, ricco di materie prime che ci consentono di ottenere il miglior risultato nella creazione di qualunque drink.

Parliamo di aspirazioni e progetti futuri: dove ti vedi tra 10 anni?
Sicuramente i miei progetti non si fermano mai, grazie anche alla continua evoluzione del Morgana Lounge bar che fa sì che i miei sogni futuri si possano ancora realizzare. Già dall’anno scorso ho intrapreso una nuova avventura legata al food con l’apertura del Medousa Bistrot and suite. Per il momento il mio focus è di investire nella mia amata Sicilia, ma forse un giorno ci vedremo dall’altra parte del mondo.

Le ricette cocktail di Christian Sciglio