Simone Baggio, tra sakè e drink-food pairing

simone-baggio-planet-one-1-007c9eb3

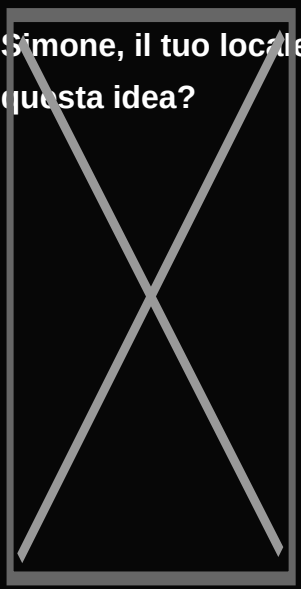
Simone Baggio, classe 1978 si appassiona fin dalla giovane età a drink e cocktail. Si è occupato di pubbliche relazioni per i locali serali sino al 2003 e poi la svolta: per scommessa lavora dietro il bancone di un ristorante (a capodanno) ed è amore a prima vista. Grazie ad anni di studio ed esperienza, Simone è oggi un vero e proprio guru della miscelazione e del sakè, oltre che un profondo esploratore del ”drink-food pairing”. La ricerca e lo studio della materia prima e la sperimentazione delle combinazioni enogastronomiche ha portato l’*alchimista* a offrire una proposta di altissimo livello, una commistione di cucina tradizionale italiana, scuola giapponese e idee culinarie di stampo newyorkese.

Partiamo dal principio. Sei sempre stato appassionato di sakè o la strada che ti ha condotto fin qua è iniziata in modo diverso?

Iniziò tutto per una scommessa con un attuale collega nel 2002 (anche se la passione l’ho ereditata dai miei genitori, con mio papà curavo la terra e le sue colture e con mia mamma ne trasformavo i prodotti in piatti di cucina), e da lì fu subito amore per questo mondo fatto di eccellenze culinarie e di spirits. Mi resi subito conto che avevo però sete di conoscenza e che non volevo deludere il mio cliente, quindi nel 2003 feci il mio primo corso di Barman. Poi un susseguirsi di corsi (grazie ai quali ho realizzato tantissime serate di degustazione e sensibilizzazione del mondo beverage, passando anche tramite il mondo birra con vari mastri birrai tra cui Teo Musso), ed esperienze lavorative passando di locale in locale anche come responsabile bar. Ho lavorato in diversi

ristoranti come cameriere e sommelier, per poi aprire nel 2007 il mio primo locale: Daniel's Wine, Cocktail & Beer a Vallà, una frazione del comune di Riese Pio X (TV) e, nel 2008, ho aggiunto anche La Cantina Ristorante con pizzeria Gourmet a Villarazzo di Castelfranco Veneto (TV). Due locali che mi hanno permesso di studiare e analizzare anche in modo pratico l'evoluzione e le nuove tendenze nazionali e internazionali che in campo food & beverage stavano crescendo avvicinandomi anche alla cucina molecolare. Sicuramente il periodo di 2 anni (2005-2007) nei quali di giorno sono stato responsabile commerciale di una distilleria artigianale, mi hanno dato modo di entrare in modo maggiore in quel mondo di liquori e spirits che ha caratterizzato poi la mia vita. Nel 2015 in seguito agli studi del food-pairing concept (abbinamento a metodo strutturale di ingredienti in ricette sia drink che food e abbinamento quindi tra loro) mi sono avvicinato alla Sake Sommelier Association creata da Lorenzo Ferraboschi e che oggi io rappresento sia come sakè sommelier che come sakè educator. Un prodotto, il sakè, che mi ha conquistato fin da subito perché nato per essere abbinato al cibo e innalzare l'intensità e la persistenza gustativa del piatto stesso. Sostanzialmente un esaltatore di sapore con mille sfaccettature e caratterizzazioni anche in ambito drink. Il sakè rappresenta il terzo mondo della fermentazione dopo vino e birra, ed è il risultato della fermentazione dello zucchero del riso che è l'amido. Ci sono più di 200 tipologie di riso da sakè e, a seconda della zona di produzione, dell'acqua usata e della lavorazione, avremo un risultato diverso. Uniamo poi le varie temperature di servizio che cambiano a volte notevolmente il prodotto stesso facendolo diventare abbinabile a più piatti di diverse consistenze, acidità o grassezze.

Simone, il tuo locale oggi è l'Alchimista Bistrot & Mescole, un progetto ambizioso. Com'è nata questa idea?

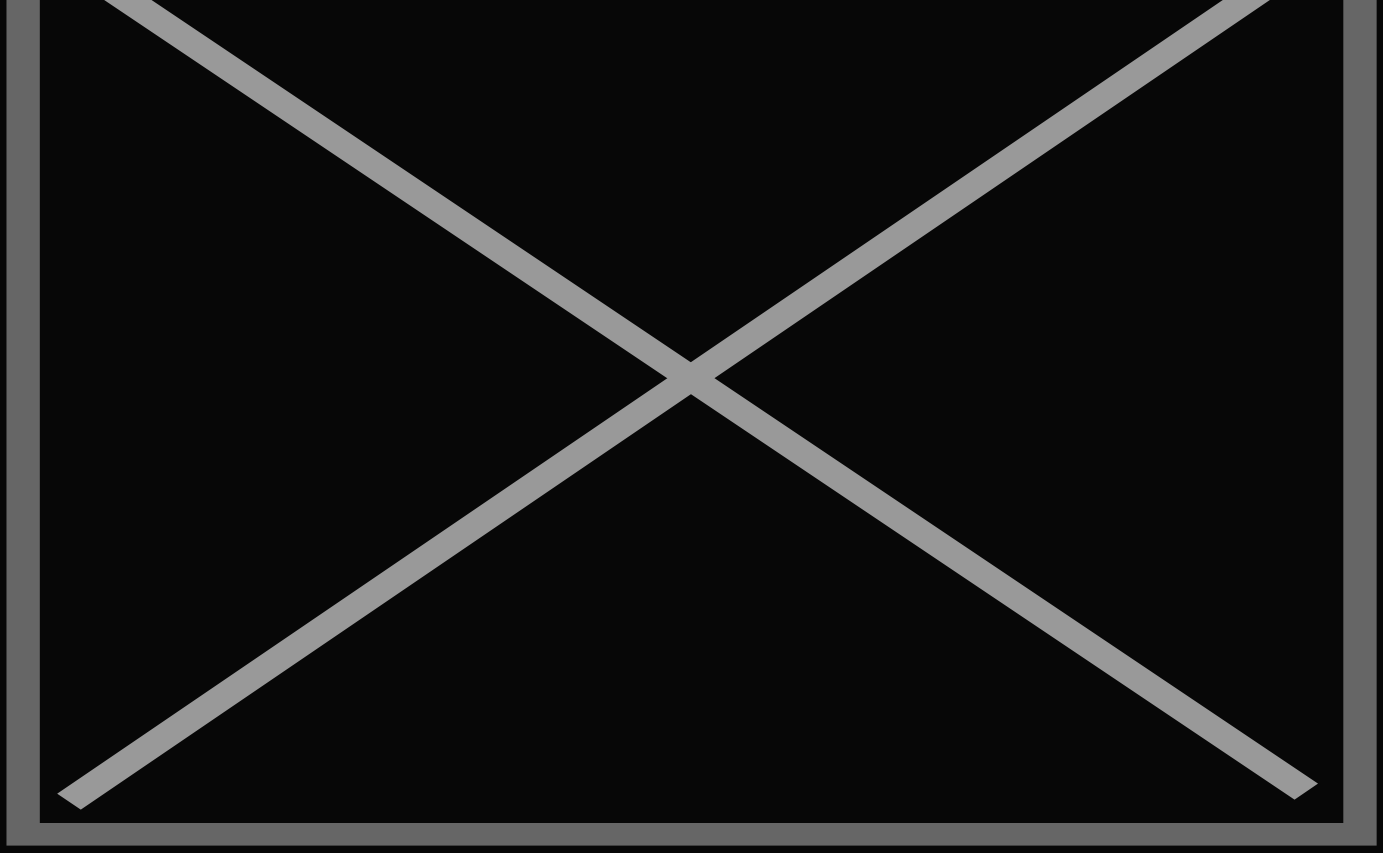


L'Alchimista è un progetto che nasce dalla concretizzazione di 17 anni di studi che hanno generato in me un connubio tra il mondo del beverage e del food, ponendo l'accento su food pairing e cucina naturale con un'attenzione alle fermentazioni. Sorto all'interno del Palazzo

Spinelli-Guidozzi del 1500 a Castelfranco Veneto, identifica come il mondo del drink e dei fermenti si sposano con quello della cucina dando vita ad alchimie che solo chimica ed empirismo possono generare. Una cucina basata sul pesce stagionale, sulla carne del gruppo “Omegalleva” e sul vegano dove i prodotti della mia terra (frutta e verdura stagionali sono di mia produzione) possono esprimersi in tutta la loro genuinità. Nel menù ogni piatto è abbinato a un drink o a un sakè. Una parte fondamentale è costituita dall’ambientazione emozionale data dalle 4 salette pensate con concept diversi ma con elementi che si richiamano. Questo è voluto perché noi siamo emotivamente variabili e siamo persone diverse ogni giorno, con esigenze diverse che ci fanno stare bene. Da noi puoi scegliere chi vuoi essere, come e dove, a seconda anche del tuo accompagnatore.

Quali sono secondo te le difficoltà che si incontrano per mantenere sempre attivo e aggiornato un locale come l’Alchimista in una realtà come quella di Castelfranco Veneto?
Castelfranco Veneto, cittadina centrale a livello geografico, negli ultimi anni è cresciuta parecchio in fatto di gusti e modo di porsi, sia da un punto di vista di proposta food & beverage da parte anche di altri colleghi, che della risposta della clientela. Nasce con l’intento di richiamare gente anche da altri paesi e questo, a oggi, facilità la possibilità di esprimersi. Questo mi ha permesso negli ultimi 4 anni di dare maggior evidenza al mondo del sakè, seppur inizialmente visto con molta diffidenza, e al mondo del rum.

[caption id="" align="alignnone" width="711"]



cavalli di battaglia di Simone Baggio sono territorialità, naturalezza e stagionalità sia in ambito drink che food[/caption]

Raccontaci meglio del food pairing…

“Non c’è futuro senza passato” diceva Goethe… ho fatto della territorialità, naturalezza e stagionalità i miei cavalli di battaglia sia in ambito drink che food. Mi ricordo il giorno in cui abbiamo aperto (18 Luglio 2016), mio padre ha portato dei cetrioli fantastici appena raccolti dal nostro orto (lui segue una coltivazione a giro coltura per non impoverire il terreno) con cui ho preparato una vodka al cetriolo. Ancora oggi qualcuno me la chiede ma… è disponibile solo nei periodi di raccolta. La difficoltà sta proprio nel seguire la stagionalità: oggi la terra ha prodotto questo, si mangia o si beve questo…

Suggestioni, prodotti e cliente finale: cosa significa per te lavorare con la materia prima?

Io credo fortemente che “noi siamo ciò che mangiamo”. Viviamo in una terra ricca di cultura che ci ha reso quello che siamo oggi. Un ristorante che solca queste terre non può non rendere loro omaggio tutti i giorni con i prodotti che loro stesse ci mettono a disposizione tutto l’anno, senza sofisticazioni. Ricerca continua verso nuovi abbinamenti, verso nuovi sapori che non fanno altro che mettere in luce quello che ci ha fatto emozionare ieri, oggi e domani. L’ingrediente, la mia storia!

Hai un cocktail a cui sei particolarmente legato?
Il mio drink è sicuramente il Daiquiri, un drink per tutte le ore. Avendo una predilezione per il rum, è il drink che più lo valorizza permettendomi a livello gustativo di girare tutto il mondo rimanendo a Castelfranco Veneto. Fresco, speziato, intenso, fruttato, di carattere, è interfacciabile con il sakè, oltre al fatto che è facilmente abbinabile in pairing con la cucina. Vogliamo poi parlare di quanto questo cocktail abbia influenzato la storia con personaggi come Hemingway o JF Kennedy? Un drink decisamente affascinante e per tutti i palati.

Aspirazioni e progetti futuri?
Ho appena aperto “Pescheria” lounge bar, una succursale estiva de l’Alchimista (a ridosso del Musonello a Castelfranco Veneto) dove i drink a base di frutta stagionale con rum, gin, whisky possono trovare connubio assieme a tapas di pesce. All’Alchimista continuiamo in modo sempre più massivo la fusion che lega Italia e Giappone.

Le ricette cocktail di Simone Baggio