

# Capitan Abi e la corazzata del Ceresio 7

20240620134347abielattaoui-78b8ddd7

La bar industry dovrebbe avere più **Abi El Attaoui** al suo interno. Ha 32 anni e il suo intero percorso professionale è avvenuto in [Ceresio 7](#), un **locale polivalente** oggi di successo ma che ha fatto parecchia strada prima di diventare ciò che è. Abi e Ceresio 7 sono quindi cresciuti insieme, un percorso cominciato undici anni fa.

Frutto di un'evoluzione, all'inizio c'erano solo ristorante e roof top, con **Dario Gentile** si cominciavano a mettere le basi del bar nel 2016 con la sua linea classica, poi **Guglielmo Miriello** con il suo acceleratore con cui entrare nell'evoluzione della proposta e l'approccio alla grande accoglienza. Abi lavorava come suo assistent manager finché dopo quattro anni non ha preso il comando, apportando la sua firma e la sua visione dalla parte creativa alla gestione tutta, ormai da tre anni.

## IL TERZO CAPITOLO DI CERESIO 7

*«L'aspettativa era molto alta, sarebbe stato più facile deludere che sorprendere».*, dice Abi sorridendo, ma la sfida è stata portata avanti e vinta. *«Ho potuto consolidare ancor di più la relazione con questo lavoro acquisendo sicurezza e stimoli importanti, scoprendo qualità mie e dei ragazzi con cui lavoro»*

**Abi subentra nel post Covid**, situazione complessa in cui ricostruire le basi e un team composto da soli due barman, in qualche mese la brigata era già tornata a sette professionisti che negli anni sono rimasti accanto a lui, aspetto molto importante nella crescita di un progetto ambizioso come questo. Il suo valore aggiunto nel terzo capitolo di Ceresio 7 è stata l'esperienza di chi ha qui vissuto sin dagli esordi, conoscendo esigenze e dinamiche, oltre alla grande ricerca e innovazione in miscelazione che ha apportato. Con Abi nasce per esempio un **laboratorio** che prima non c'era in cui dedicarsi a tutte le (lunghe) preparazioni, **evolvendo lo stile di miscelazione tramite prebatch, cotture in Roner, rotovapor**, cordiali estraendo l'anima di erbe, verdure, radici, fat wash e chiarificazioni.

Non essendo un high volume bar, ma facendo comunque grandi numeri, bisogna essere estremamente organizzati e pronti a far girare i drink richiesti: **17 cocktail in carta** tra dieci signature,

due no alcol, i due Convivium (Negroni e Daiquiri) serviti in bottiglia per l'intero tavolo e tre richiestissimi "masterpieces" rimasti in onore di Miriello (a parte lo Smoking rivisitato).

Abi El Attaoui è un giovane professionista di soli trentadue anni e non si direbbe, placido e sereno, un romantico molto innamorato di ciò che fa. Lo ha dimostrato con la passata drink list, la sua prima, **Ars de Mimesis** ispirata alle opere d'arte degli artisti che hanno fatto la storia, dove ha eliminato le parti semplici secondo lui della miscelazione (come i sour), valorizzando il profilo di ogni ricetta esaltando la materia prima e trovando accostamenti originali tramite prove ed esperimenti, anche rifacendosi alla cucina.

*«Ho sempre amato giocare con gli ingredienti e i sapori, amo provare e scoprire cercando di creare qualcosa da zero, sapori originali e unici»*, racconta. È di poche parole e **comunica tramite i suoi drink**, come dargli torto con i risultati ottenuti.

## DA ARS DE MIMESIS A ANYMA

Abi El Attaoui è un giovane professionista di soli trentadue anni e non si direbbe, placido e sereno, un romantico molto innamorato di ciò che fa. Lo ha dimostrato con la passata drink list, la sua prima, **Ars de Mimesis** ispirata alle opere d'arte degli artisti che hanno fatto la storia, dove ha eliminato le parti semplici secondo lui della miscelazione (come i sour), valorizzando il profilo di ogni ricetta esaltando la materia prima e trovando accostamenti originali tramite prove ed esperimenti, anche rifacendosi alla cucina.

*«Ho sempre amato giocare con gli ingredienti e i sapori, amo provare e scoprire cercando di creare qualcosa da zero, sapori originali e unici»*, racconta. È di poche parole e **comunica tramite i suoi drink**, come dargli torto con i risultati ottenuti. Ma veniamo alla nuova e seducente drink list, "**Ànyma**", creata per la nuova stagione 2024. "Anyma" è **frutto di mesi di ricerca, sperimentazione e ispirazione**. Una gestazione vera e propria durata nove mesi che ha portato infine a una selezione di cocktail unici, ognuno con il suo carattere distintivo.

*«È l'evoluzione della precedente, non ho voluto fare uno stacco netto ma ampliare il passato recente. Anche qui c'è l'arte connettendosi alla filosofia dell'artista olandese Mondrian, **raggiungere l'essenziale e l'originale di ogni cosa**, partendo dal figurativo e arrivando a ciò che è l'assoluto di ogni cosa»*. Audace e astratto? Utopico? *«Il nostro obiettivo è arrivare all'origine, ciò che presentiamo all'ospite con una nuova chiave di lettura»*.

Le linee e le forme aprendo il menu stuzzicano, regalano un'anima e un'espressione ad ogni cocktail, bisogna dedicare del tempo alla lettura, lasciarsi stimolare andando oltre alla forma e ai colori dedicati ad ogni ricetta. *«In questo menu **abbracciamo l'essenza e l'individualità dei cocktail** che divengono protagoniste assolute della sua narrazione. **Plasmati con meticolosa cura e dedizione**, selezionando con attenzione ingredienti naturali che creano armonie gustative straordinarie, i nostri cocktail esprimono non solo **personalità e carattere**, ma anche una vera e propria Ànyma che si riflette nei loro volti astratti. Il menù diviene così **un'esperienza emozionale** dove forme, linee e colori esaltano i sapori»*, spiega.

## LA DRINK LIST 2024

Si parte da nomi casuali tipo **Ruby**, il suo volto misterioso, sfumature color rubino e texture setosa, il profilo del drink è nocciolato, legnoso e amaro (ognuno ha tre aggettivi che lo descrivono). **Atlas** ha le sue linee nette e geometriche, un cocktail deciso e strutturato, servito in coppetta Martini tramite una provetta ghiacciata, il bronzo rappresenta le note ambrate del liquido, o ancora **Gardel** elegante e delicato, frizzante, acido e dalle forme sinuose, l'**Hinoki** è frizzante, esuberante con foglie di shiso e kaffir, un giardino asiatico fruttato da scoprire come tutte queste proposte che contengono studio, sensibilità e racconto.

Per Anyma tutto è partito dagli ingredienti e dai drink, tutto è arrivato dopo, dalle **grafiche (create insieme al designer Rocco Tamblé di Studio Terso)** ai temi, al contrario di ciò oggi accade nella creazione delle moderne drink list. Uno menu-strumento diretto ma per niente immediato che solo gli appassionati veri possono decifrare e apprezzare davvero. **Armonia ed equilibrio complessivi da applauso**, un'evoluzione continua che arrivi all'essenziale, non dimenticatelo.