Márcio Silva e Cachaça Blu: il roadshow che racconta il Brasile

20241118122318silva-33c0cfe8

La **cachaça** sta conquistando semrpe di più la scena internazionale della mixology, e il roadshow di Cachaça Blu, che ha debuttato il 25 ottobre 2024, ne è testimone. Con il pluripremiato **bartender Márcio Silva** alla guida, il tour ha toccato alcune delle città più prestigiose d'Italia, da Milano a Napoli. Altra figura chiave in questo processo è **Maria Luisa Timoni**, fondatrice del brand, che con il suo impegno sta contribuendo a far conoscere al mondo questa acquavite come simbolo di cultura e tradizione brasiliana.

L'AVVENTURA DI MALU

Le grandi rivoluzioni sono spesso guidate da donne audaci. È il caso di **Maria Luisa Timoni Camargo Neves**, meglio conosciuta come Malu, giornalista, imprenditrice e sommelier, brasiliana di seconda generazione con origini venete. Per vent'anni ha guidato una fiorente azienda di comunicazione e marketing. Nel 2019, stravolge la sua vita e si stabilisce prima ad Amsterdam e poi a Firenze, dove inizia a dedicarsi alla diffusione della cultura brasiliana, partendo dalla valorizzazione della cachaça. Nel 2022, Malu torna in Brasile per esplorare le migliori distillerie, avviando una lunga fase di ricerca e degustazioni. Dopo aver selezionato una tenuta familiare a Minas Gerais, **fonda il suo marchio: Blu.** Determinata a seguire il suo istinto, lancia ufficialmente il brand nel 2024, gestendo ogni aspetto, dalla produzione alla distribuzione. Maria Luisa evidenzia che questo distillato, pur versatile e ricco di sfumature legate a luogo e metodo di produzione, fatica a emergere a livello internazionale. Ostacolata da burocrazia, costi di esportazione elevati e dal limitato riconoscimento della denominazione d'origine, la cachaça artigianale **è difficile da reperire e poco diffusa nei bar**. Tuttavia, secondo l'Istituto brasiliano di geografia e statistica, ha potenziale di crescita simile a quello di rum e whisky sui mercati esteri.

LE VARIETÀ DI CACHAÇA BLU: PURA, CARVALHO E AMBURANA

Per apprezzare la cachaça, è essenziale **immergersi nella cultura brasiliana**, dove questo distillato è prodotto da quasi 500 anni usando il succo fresco della canna da zucchero, o "garapa." Diversa dal rum, derivato dalla melassa, questa ha una **gradazione alcolica tra il 38% e il 48%** e un forte legame con il terroir brasiliano. Un esempio è proprio la **Cachaça Blu**, prodotta artigianalmente in Minas Gerais con raccolta manuale e distillazione in piccoli lotti che ne preservano la qualità.

Le varietà di Blu offrono esperienze gustative molto interessanti e abbinamenti gastronomici raffinati. La **Pura** esprime il gusto semplice e naturale della canna da zucchero, priva di invecchiamento in legno, ed è perfetta per piatti di pesce e carni bianche. La **Carvalho**, invecchiata in botti di rovere, presenta un bouquet dolce e balsamico, ideale con piatti più intensi come arrosti, formaggi stagionati e dessert a base di frutta. Infine, la **Amburana**, invecchiata in legno autoctono brasiliano, conferisce a questo distillato un carattere inconfondibile con un gusto vellutato, aromi di cannella e miele, e note speziate che la rendono perfetta con piatti saporiti della cucina asiatica e carne di maiale.

UN BARTENDER PER AMICO... E CHE BARTENDER!

Márcio Silva, uno dei bartender più influenti della bar industry, condivide con la Timoni non solo le origini, ma anche una lunga amicizia che precede l'inizio del suo progetto con Cachaça Blu. **La loro collaborazione non è solo professionale**, ma nasce da una sintonia che si è sviluppata nel corso degli anni, portando un'autenticità unica al progetto e alla sua visione. Silva ha iniziato a lavorare nel settore fin da giovane, ispirato dal bar del pub dove lavorava suo padre. A 18 anni, si trasferisce in Europa, dove collabora con i migliori bartender a Londra. Tornato in Brasile, lancia il programma di bartending del SubAstor a San Paolo, avviando la sua carriera come innovatore nel settore.

Nel 2016, apre il bar Guilhotina, una realtà di successo a livello internazionale, bandiera del suo impegno nel comunicare la cultura brasiliana e il suo **desiderio di contribuire al settore**. Nonostante il successo del bar però, la pandemia porta con sé nuove sfide, portandolo a vendere il Guilhotina e a riconsiderare la sua carriera. In seguito, ha **collaborerà con Better Drinks Company**, sviluppando prodotti innovativi, tra cui l'**Amaro Vermelhão** per il cantante Gusttavo Lima. Dopo aver affrontato sfide personali e problemi di salute, Silva ha decide di rivedere il proprio stile di vita, dedicandosi a progetti che rispecchiano le sue passioni e radici culturali. **Nel 2023**, un periodo di introspezione lo porterà a **rinnovare il suo impegno nel bartending**, condividendo le sue esperienze con le nuove generazioni. Le sue masterclass, come quella a cui abbiamo assistito presso il **Four Season** di Firenze (durante il roadshow), offrono non solo competenze tecniche, ma anche **un messaggio di resilienza e passione per ispirare e arricchire la comunità globale della mixology.**

CACHAÇA BLU ROADSHOW E LA TEXTURE DEL BRASILE

Durante il suo tour italiano, Silva ha portato la cachaça alla ribalta attraverso **cocktail inediti e tradizionali** che celebrano i sapori e la storia del Brasile. Il **Rabo de Galo** (la cui ricetta originale è stata recentemente inserita nella lista IBA) è una miscela di Blu Carvalho, Vermouth del Professore Rosso e Cynar, un tributo agli immigrati italiani che, dagli anni Cinquanta, iniziarono a combinare i sapori dei loro liquori con quelli brasiliani. Per i puristi ovviamente la **Caipirinha**, cocktail classico realizzato con Blu Pura, lime fresco e zucchero organico. Interamente di sua creazione è invece **He is Dark & She is Storm**, una fusione di Blu Pura e Amburana con chai masala, ginger soda, lime e melassa, un'esperienza che trasporta i sapori del Brasile verso orizzonti esotici.
Silva vede la mixology come un linguaggio per raccontare la complessità e la ricchezza di un territorio, nello specifico del Brasile. Ogni suo cocktail è un'esperienza multisensoriale pensata per catturare l'essenza del suo Paese. Quando parla di **"texture"** non si riferisce solo alla sensazione fisica del drink, ma a una **ricchezza culturale**: il mix di persone, tradizioni e sapori che definiscono il Brasile. Dai paesaggi contrastanti alla biodiversità e all'incontro di influenze indigene, africane, europee e asiatiche, Silva traduce tutto ciò nei suoi cocktail, rendendoli dei veri **"assaggi di Brasile"** in cui ogni elemento si armonizza per amplificare l'unicità dell'insieme.

EXÍMIA BAR E LA COLLABORAZIONE CON CHEF MANU BUFFARA

Silva non è solo un bartender, ma un visionario della mixology. Il suo nuovo locale, **Exímia Bar a San Paolo**, è stato creato per raccontare la storia del Brasile attraverso cocktail unici e ricercati. Grazie alla collaborazione con la rinomata chef Manu Buffara, considerata tra le migliori in America Latina, Exímia offre **un'esperienza che intreccia mixology e alta cucina**. Qui, la texture di cui parlavamo poc'anzi è un concetto centrale, che si esprime in ogni sorso e piatto. Silva e Buffara, insieme, **trasformano la texture in un elemento narrativo**, dando vita a una sinfonia di sapori e consistenze che rispecchiano l'anima vibrante del Brasile.

La carta dei cocktail comprende **13 opzioni**, tutte creazioni di Márcio Silva che offrono un'esperienza a strati, spesso con tre o quattro ingredienti differenti e, soprattutto, texture sorprendenti. *«Il gusto si immagina buono subito* - spiega Silva - *ma le texture possono sorprendere*». Il bar dispone di un **laboratorio al piano superiore a 20 gradi per preservare gli aromi**, mentre **le basi vengono conservate a 10 gradi per servire cocktail freschi, da consumare entro 15 minuti per mantenere la qualità.**

UN INCONTRO DI CULTURE, UN MESSAGGIO IMPORTANTE

Silva ha voluto condividere un messaggio potente durante questo tour: questa acquavite è un'espressione viva della cultura brasiliana, che oggi viene celebrata e apprezzata in tutto il mondo, con **l'Italia che è diventata uno dei maggiori consumatori del distillato**. *«Il segreto del successo della cachaça è la creatività* - afferma Silva - *ma anche la capacità di abbinarsi perfettamente ai gusti di altre culture, come quella italiana».*

Márcio, Malu e Blu stanno trasformando la percezione del distillato brasiliano in Italia. **Il loro roadshow è più di un event**o: è un viaggio culturale che unisce **storia, hospitality e passione**. Attraverso cocktail che raccontano il Brasile in tutta la sua varietà, Silva ci ricorda che ogni bicchiere di cachaça porta con sé l'energia di un paese straordinario, dove tradizione e creatività convivono in armonia. Questo tour italiano non è stato solo una celebrazione di un distillato, ma **un omaggio alla capacità della mixology di collegare mondi e culture**, un brindisi che abbatte le barriere e avvicina i popoli, tutto in un sorso di Cachaça Blu. Saùde!
(Federica Bucci)