I cocktail biologici di Mirko d’Attoli del NoiBio di Perugia

int-851aaa80

Le cose preziose si trovano spesso in luoghi inaspettati. Così, nella tranquilla e verdeggiante Umbria, non molto lontano dai profili dolci delle colline e dai campi di grano, esiste un tempio dell’alimentazione vegana dove si può mangiare con gusto, acquistare prodotti biologici e brindare con una serie di sorprendenti cocktail. Al banco bar di NoiBio, in provincia di Perugia, abbiamo trovato Mirko D’Attoli, bartender che da sempre miscela alla perfezione esperienza, conoscenze e creatività.

Mirko ti definiresti uno “nato con lo shaker” o hai capito più tardi che da grande volevi fare il bartender?

Ricordo di aver avuto non più di diciassette anni quando ebbi il primo approccio con il bartending. Mio padre mi lasciò gestire il bar del campeggio di famiglia con la speranza che fosse solo un passatempo estivo. Suo malgrado il passatempo divenne ben presto una passione: libri sui cocktail, turisti ben disposti a sperimentare i miei primi “intrugli”, sangria-party, workstation create con chiodi e martello e rocamboleschi spettacoli di flair con bottiglie infuocate furono per svariate estati a seguire le mie occupazioni preferite. Decisi di frequentare l’università a Perugia ma neanche lo studio riuscì a distogliere l’attenzione da quello che sarebbe inevitabilmente diventato un serio percorso professionale. Bussai alla porta dei migliori cocktail bar della città proponendomi come apprendista senza portafoglio, con l’unica finalità di imparare il prima possibile i segreti del mestiere. Il destino si palesò per puro caso a Ciampino quando a causa di un documento scaduto mi trovai costretto a passare la notte all’aeroporto con un amico universitario potentino, anche lui poco attento ai documenti. La notte è lunga e scomoda quando si dorme sul pavimento, ma porta comunque consiglio e chiacchierando venne fuori che dei suoi conoscenti erano alla ricerca di un responsabile barman in vista della riapertura del St. Andrew’s, storica discoteca del centro di Perugia.

evid**Formazione, ricerca e creatività: quanto sono importanti questi “ingredienti” per un buon bartender?**

Formazione e ricerca sono elementi determinanti e indispensabili, oggi bisogna sapersi muovere a 360° dietro il bancone. È necessario avere un'eccellente conoscenza dei prodotti da degustazione quali vini, birre artigianali, distillati e liquori pregiati, e saper inoltre creare un adeguato food pairing. La creatività invece è l'elemento che permette di diventare artisti del drink. È quel valore aggiunto che, associato a una buona preparazione tecnica, apre le porte alla possibilità di creare nuovi cocktail o rivisitare i grandi classici. In pratica, di renderci unici. Apprezzo moltissimo il ritorno al classico che sta vivendo la Mixability, non solo per le fasce reggi maniche o per l'attrezzatura da mixologist, ma soprattutto per la grande importanza che viene attribuita ai luoghi, ai prodotti e alle antiche esperienze che hanno fatto del beverage un settore professionale dal fascino immortale.

Da dove prendi gli spunti e l'ispirazione per i tuoi cocktail?

Do grande importanza alle esperienze formative vissute: corsi di american bartending, flair, sommelier, caffetteria, miscelazione avanzata. Le fiere di settore e le visite a distillerie e birrifici sono altri momenti importanti per un professionista e ancora la scoperta di personaggi della portata di Oscar Quagliarini o Dario Comini, che con le loro conoscenze dei profumi, della lavorazione di erbe e spezie e della chimica dei cocktail sono stati sia una conferma che una grande ispirazione per il progetto bar Noibio. Mi lascio anche ispirare dalla storia di ogni drink, è là che si trova l'origine dei sapori e si capiscono le vere intenzioni del prodotto. E poi c'è quell'inaspettata creatività estemporanea di un semplice barman appassionato che riserva altrettanto valore artistico.

Come sei arrivato al bancone di NoiBio, negozio di alimentazione biologica e ristorante vegan nella provincia di Perugia?

È stato l'incontro con il bartender Manuel Alessandretti, già impegnato all'interno dell'azienda, a dare il via al progetto BioBar. La vocazione al veganismo, condivisa con la chef e co-titolare del Noibio Sara Mastrella, li ha portati sviluppare un progetto di aperitivo alternativo che potesse soddisfare le esigenze di una clientela attenta e sensibile in fatto di alimentazione. Mi trovai ad assaggiare la proposta di aperitivo composto da cocktail analcolici a base di infusi e decotti a basso contenuto zuccherino, tutt'ora presenti nel menù. Di lì a poco, provai a rielaborare le sue ricette in chiave alcolica, e i risultati furono positivi. Non passò molto che ci fu l'occasione di incontrarmi con Manuel e Sara. Unendo i reciproci interessi all'interno di un progetto comune, decidemmo di creare, tra le altre cose, un'intera linea di cocktail che non solo sfruttasse le proprietà benefiche dell'alimentazione biologica e rispondesse ai canoni del veganismo ma comprendesse anche l'utilizzo di una completa quanto originale varietà di tecniche di preparazione dei drink.

Cosa propone il banco bar di NoiBio?

Il ventaglio di proposte beverage del Noibio prevede, oltre all'aperitivo, una linea di "caffè speciali" e di "smoothies". I primi sono un assemblaggio di caffè espresso, panna di soia, biscotti vegani e una scelta di spezie, con la possibilità di aggiungere liquori naturali adeguatamente selezionati. L'obiettivo è quello di soddisfare la golosità di chi vuole accompagnare una fetta di torta/strudel/ crostata vegana preparate dalla chef Sara Mastrella con una nuova interpretazione del caffè. Riguardo alla linea Smoothies, questi si presentano come dolce vellutato, proposto in alternativa al dessert del dopocena. Sono creati con una base di frutta biologica, yogurt di soia e sciroppi d'agave, sambuco o acero, esaltati dalla presenza di superfood che permettono al prodotto non solo di essere più completo dal punto di vista gustativo, ma anche di integrare eventuali carenze nutrizionali. Ad esempio, la farina di polpa di baobab, uno degli ingredienti dello smoothie curativo alla banana, contiene un'alta concentrazione vitaminica, fibre, minerali e acidi grassi essenziali. È consigliato anche per i bambini in quanto contiene proteine, calcio e ferro in quantità superiori a quelle presenti nel latte umano. Tuttavia, la sfida più interessante è stata trasferire all'interno dell'aperitivo serale del nuovo Biobar la filosofia alimentare già sapientemente creata nel ristorante vegano dalla chef Sara Mastrella. L'utilizzo di prodotti vegani biologici, glutenfree, stagionali e la loro lavorazione attraverso tecniche che esprimessero al meglio la naturalità dei loro sapori sono i valori sui quali si fonda il menù.

NoiBio è la prima realtà in Umbria che offre l'aperitivo vegan, che va dal buffet alle bevande. Quali sono gli abbinamenti assolutamente da provare?

I nostri drink della categoria Twist On Spritz mantengono la tipica struttura dolce-acida e dalle note agrumate,vengono realizzati con prosecco o vino biologico e combinazioni di estratti d'arancia e zenzero, purè homemade di carota e cetriolo, e quindi e si sposano alla perfezione con portate fresche come le insalate di finocchi e arance, carote e timo o con i risotti di zucca e menta o perché no, con il nostro Vegan Kebab. Ci sono poi gli Infusion, una categoria di cocktail di nostra creazione, che associando pestati di agrumi o frutti rossi a infusi di chiodi di garofano, liquirizia o selezioni di frutti, esprimono delicate dolcezze e profumi floreali. Queste basi analcoliche, così labili dal punto di vista strutturale, manifestano inaspettatamente un carattere deciso e persistente a livello gustativo quando addizionate a liquori alla cannella, al cassis, alla ciliegia marasca. Li rendiamo più belli e irresistibili a livello olfattivo con baccelli di lavanda, ciuffi di menta e servendoli in barattoli da conserva.

La categoria dei **TWIST ON CLASSIC** è quella di maggior interesse per i clienti del BioBar e più in generale per i cultori dei cocktail più celebri.

Il RASPBERRY MARGARITA, nato da un'idea di Manuel Alessandretti, è una rivisitazione piccante e golosa di un Margarita, ottenuto shakerando vigorosamente: tequila Excellia, triple sec Merlè, succo di lime e purea di lamponi biologica. Il tutto servito in una doppia coppa bordata con un'abbondante crustas di sale aromatizzato al peperoncino e ai lamponi. Sembra fatto apposta per essere gustato con dell'enchilladas vegane o con un chili di seitan.

Il MAI TAI ROA AE! nasce da una ricerca sull'origine dei sapori del quasi omonimo drink che lo hanno reso il cocktail Tiki più popolare. La riproduzione del Falernum homemade, preparato con scorze d'arancia amara, chiodi di garofano e zenzero infusi in una soluzione idroalcolica segreta è sicuramente il particolare di maggior importanza. Questo composto ha la funzione di legare le note complesse dell'estratto di arancia ed ananas, della purea di melograno e lamponi, della Cachaça e del rum black spiced adagiato in sospensione. Servito in un tumbler molto ampio, viene guarnito con una rondella d'arancia o di lime essiccata sulla quale caramella una zolletta di zucchero infuocata. Questi sapori di grande intensità e persistenza vedono il loro naturale accostamento alimentare in portate gustose e consistenti, dalle tendenze agrodolci come lo spezzatino di soia con peperoni e cipolle, Seitan arrosto glassato e Tofu carote e nocciole.

NoiBio punta anche a risvegliare i sensi del cliente come per esempio con un gustoso food pairing fra sushi vegano e cocktail, una tendenza che già da tempo spopola nella Milano da Bere.

L'ispirazione alla base del Sushi Mojito deriva da un approfondimento didattico compiuto, pensate un po', sul Punch. Non ci volle molto per capire che questo prodotto corroborante e digestivo era in sostanza un derivato del famoso Grog, l'acqua di vita dei pirati, probabilmente il primo cocktail della storia che ai tempi del colonialismo veniva servito come alternativa all'acqua e rimedio per lo scorbuto. È così che nasce l'idea di associare quei sapori originari ad una tecnica e a un nome di tendenza. Gli ingredienti: zenzero, zucchero di canna, lime, salsa wasabi, alghe, sakè, rum black spiced e salsa di soia. D'obbligo la scelta dell'ottimo sushi vegano come accompagnamento alimentare.

Chiudiamo con una domanda personale: qual è stato il cocktail più emozionante della tua vita?

Anche alla luce delle esperienze fatte, la preparazione di un buon cocktail è qualcosa che non mi lascia mai indifferente quindi è difficile esprimere una preferenza assoluta su un cocktail o su un locale. A dirla tutta mi emoziono ogni qualvolta mi capita la fortuna di incontrare barman che utilizzano, tra i loro ingredienti, passione e competenza. Dopotutto penso che la bellezza di gustare un buon drink possa essere data sia dall'eccletticismo di mani esperte operanti all'interno di locali

blasonati che della semplicità di un Daiquiri, di un Martini, di un Mojito e perché no di un Cuba libre preparato in un chiringuito di un’isola sperduta…

Cocktail biologici, dal NoiBio di Perugia le ricette di Mirko d’Attoli

La classifica degli spirits di Mirko Dattoli del NoiBio