

CORRIERE EXTRA

Alchimisti al bar, ecco i cocktail show

Gli ultrasuoni, le cotture sottovuoto, i distillatori. E fra gli ingredienti muschi, aria, funghi e olio d'oliva. I nuovi drink sono uno spettacolo (che nasce in cucina)

di EDOARDO LUSENA

MasterChef ci ha fatto credere di essere tutti cuochi o quasi. E se il vero chef fosse dietro il bancone di un bar? Se pensate che una rapa rossa e una macchina per il sottovuoto stiano bene in cucina ma non in un cocktail, ripensateci. Sì perché oggi Jean Pierre non apre più la bottiglietta di analcolico rosso per servirla con ghiaccio e una fetta d'arancia. Oggi il barman, pardon, il bartender è diventato uno chef liquido, un alchimista, un designer. Alzi la mano chi ricorda Ferran Adrià, quel signore che tra gli anni 90 e i primi 2000 attirò gli occhi del mondo (e le critiche) per la sua cucina molecolare: scomponere sapori e odori delle pietanze riproponendole in forme diverse. Adesso, anche se in altre vesti, chi vi serve qualcosa in un bicchiere, potrebbe aver fatto lo stesso.

La cucina, sia per strumenti che ingredienti è entrata anche nel bancone di quello che chiamano il designer dei drink. Ma Dennis Zoppi — classe 1984 da Cremona — più che forma è sostanza. Dopo anni in giro per il mondo tra Olanda e Stati Uniti è tornato in Italia, dove con alcuni soci ha creato lo Smile Tree di Torino. Questo alchimista-giocoliere-filosofo in giacca e cravatta che nascondono tatuaggi colorati è un'autorità tra i bartender. Migliaia di follower che pendono dai suoi post su Facebook, decine di premi vinti, è appena tornato da Hong Kong dove ha tenuto una masterclass in cui ha insegnato a creare drink. Con gli ultrasuoni. «Ho iniziato 3 anni fa a usare queste tecniche, rimettendomi a studiare fra chimica e fisica arrivando anche a mettere il naso in laboratori scientifici. Lo studio è fondamentale — dice — non si possono fare cose strane senza pensare alla salute di chi berrà. Con gli ultrasuoni estraggo odori e sapori dai prodotti, senza calore. L'unico limite è sapere cosa ci metti dentro». E se la tecnica è importante, per uno che in dispensa ha anche tartufo, verza, zafferano, barbabietola, fondamentali sono i prodotti: «Prima di trattare un frutto devo sapere che trattamenti ha subito». Che non siano azzardi lo dice il risultato: «Aria di Torino» è un suo signature drink e parte dal territorio. In quella boccetta sigillata c'è tutto il capoluogo piemontese con un cocktail a base di vodka che si incontra con il porcino, infuso con una tecnica sottovuoto, con il muschio delle colline. Prima o dopo i pasti poco cambia: «L'importante è raggiungere l'Umami — dice — la sesta percezione, il piacere». Mantenendo il benessere come stella polare. Per tutti: vegani? No problem: per i drink sour addio al bianco d'uovo, spunta l'acqua di cottura dei ceci: «Non ha sapore e l'effetto è lo stesso».

All'altro capo o quasi d'Italia, siamo a Eboli nel Salernitano, c'è quello che si definisce «un pazzo»: Jan Bruno Di Giacomo, un ragazzone brasiliano, ha 36 anni, anche lui ha girato il mondo per poi tornare alle origini dalla nonna in Campania. «Mi sono reso conto che i locali della zona erano fortissimi sulla caffetteria ma in quanto a cocktail e aperitivi c'era un mondo da far scoprire». Jan Bruno usa persino la macchina del caffè per creare latte di riso o di soia grazie ai vapori della moka, ma è

l'olio d'oliva che l'ha folgorato: «Un frantoio della zona aveva concepito l'idea di un bar à huile. Mi chiesero di provare nuovi accostamenti». Chilometro zero al bar? Ecco il Frozen radicchio: le foglie più belle di Chioggia con rum, limone di Amalfi e 25 ml di extravergine tritati col ghiaccio.


Risalendo verso nord la tappa obbligata è Firenze. Un altro ritorno a casa al termine di un giro del mondo: Matteo di Ienno, 30 anni, è il primo finalista fiorentino al Top Class Italia (la principale delle sfide) da molto tempo a questa parte. Headbartender dall'apertura del Locale (si chiama proprio così), guida il bancone in un cortile maestoso di un'ex casa patrizia fiorentina tra colonne e lucernari. A disposizione il meglio tra spiriti invecchiati lontano da qui e strumenti. «Uso le macchine per il sottovuoto, sifoni con ossido di azoto per infondere liquido e solido: in 10 minuti tiro fuori un gin alla curcuma per cui servirebbero 4 giorni». Non si ferma un attimo, si guarda intorno, ma è un trucco: «Contare non è un buon metodo, tutto dipende dal ritmo con cui lo fai. Quindi, per certi drink, so che se guardo il cliente, poi la porta alla mia sinistra e quella alla mia destra ho già il tempo giusto» sorride. Mentre parla ha già preparato un finto margarita a base di piselli disidratati e Mezcal. Non basta: due colpi di lama e ha scolpito un diamante di ghiaccio. Finirà nella «rapa sotto la nebbia»: vodka infusa con la rapa sottovuoto (un'intuizione del suo allievo, Kareem, non a caso figlio di una cuoca) sciroppo di the matcha e saké. La nebbia? Spunta un nebulizzatore e un fumo di lime sovrasta il drink. L'effetto c'è e Matteo sorride.

In 35 minuti di Frecciarossa a Bologna dietro il banco del Cafè Marinetti al Grand Hotel Majestic trovi Shanti Medici, 38 anni: «La mia clientela è diversa, internazionale, spesso chiede i classici, ma i due terzi dei drink che ho in carta sono mie invenzioni. Gli ibridi della cucina? Tra tutti i gadget mi attira l'affumicatore. Certo, in un edificio storico come il grande hotel per cui lavoro, gli spazi costringono a delle scelte, ma cerco di puntare sull'effetto wow dato dagli ingredienti. Il mio "Rucolatini", all'insegna del verde, colpisce sempre».

Rotta su Padova: al Q-Bar e a Villa Barbieri c'è Emilia Maria Boboc: rumena, 32 anni, sa quello che vuole e non molla finché non lo ottiene. Arrivata 11 anni fa è rimasta folgorata dai barman: studio e pratica — non perde occasione per nuovi corsi — e ora dietro il bancone c'è lei. «Il mio mondo è quello delle discoteche, difficile offrire elaborazioni complesse, così ho spostato la mia sfida: voglio sfatare il mito che in discoteca si beva male. Partendo dai prodotti freschi nell'attesa che anche i clienti in futuro scoprano l'arte del bere bene anche nei locali da ballo». E intanto? Intanto studia, testarda, e inventa. Usando strumenti inediti: per il suo wounderland (base di pera e vodka) è finita in un negozio di animali. «Con l'ossigenatore per acquari riesco a creare schiume profumate che non impattano sul sapore». Ecco 5 sensi (anzi 6) serviti al bar. E non è aria fritta.

3 luglio 2016 | 18:33
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTRE NOTIZIE

Raccomandato da 



Rifiuti, giorni di disagi: assemblee e due giorni di sciopero



Firenze, al Duomo il Lampredotto Pride, contro il Big Mac