Il Macera di Madrid, dove gli spirits sono di produzione propria

img6324-ac4f7044

Poco lontano dal traffico e dalle vetrine immense della Gran Via di Madrid ma ben nascosto fra le viuzze pittoresche del barrio Malasaña, il mondo dei *craft drinks* apre le porte agli avventori del bere miscelato al numero 21 di Calle San Mateo. Il bartender Narciso Bermejo ci racconta il suo Macera (www.maceradrinks.com), un bar e officina dove tutti gli spirits sono di produzione del locale stesso.

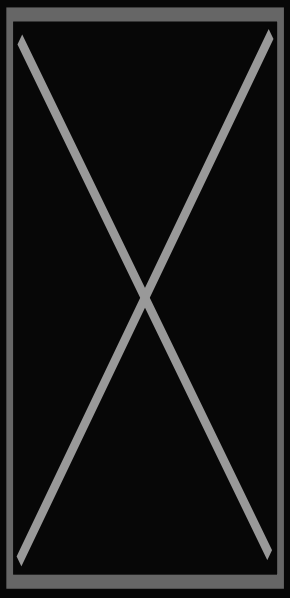
Narciso, raccontaci come nasce Macera e di cosa si tratta.



Dopo aver lavorato per 10 anni nel settore hospitality in vari ruoli, ho deciso che era il momento di creare qualcosa di nuovo. Per me creare non parte mai dal copiare, significa prendersi il rischio e, soprattutto, credere nel proprio progetto. Per questo motivo ho deciso di non seguire i format e le tendenze di città di riferimento per la miscelazione come New York e Londra. Ciò che volevo era partire dalle mie radici e mi sono chiesto quale fosse la tradizione in Spagna in fatto di drink. Ho pensato subito al Pacharan, un liquore ottenuto dalla macerazione della prugnola, ma anche alle variegate erbe e spezie iberiche. Ogni regione spagnola ha i suoi prodotti tipici ottenuti da macerazione, una tecnica antica che viene usata in tutto il mondo. Da qui l'idea di Macera, un bar dove tutti i prodotti sono naturali e realizzati con ingredienti delle zone limitrofe attraverso processi tradizionali. Macera è gente nuova e giovane che utilizza tecniche del passato per ottenere risultati unici. Sono cresciuto in un'azienda agricola e i miei genitori aprirono un ristorante con l'aiuto del vicinato. Ho voluto portare questo valore anche in Macera che non sarebbe stato possibile

senza gli amici a cui ho chiesto aiuto e che hanno risposto di cuore.

Il nome completo è Macera Taller Bar, in spagnolo taller significa laboratorio.



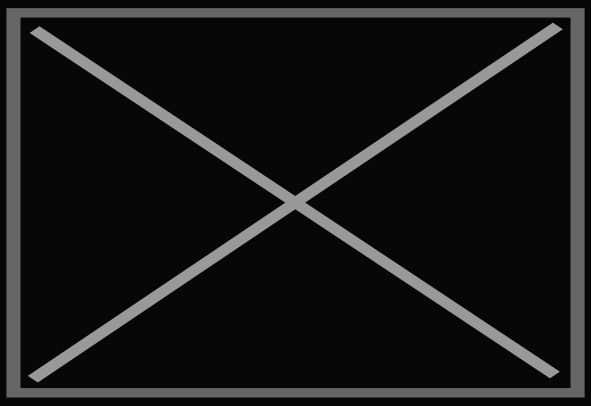
Senza alcun dubbio Macera è un bar laboratorio in quanto sviluppiamo e produciamo tutte le bevande che serviamo. Essere un laboratorio significa anche condividere le proprie conoscenze e la propria esperienza; per questo motivo organizziamo workshop per professionisti del settore ma anche per amatori. Se vuoi crescere devi condividere ciò che fai.

Quanti e quali spirits vengono creati da Macera?

Tutti i prodotti che si possono trovare in un bar, ovviamente adattati alla stagionalità dei prodotti freschi. La scelta di Macera è sempre stagionale e sempre locale perché crediamo che prendersi cura del pianeta sia nostra responsabilità e supportare gli agricoltori della propria zona sia il primo passo da fare.

Cosa pensi del fenomeno dei craft drinks in Europa e nel mondo?

Viviamo in un mondo pazzo dove a fronte di grandi produzioni sono in pochi a vincere realmente e la maggioranza invece guadagna poco. Tutto ciò porta a una reazione logica. Credo che in futuro ci saranno molte più persone e locali che faranno prodotti artigianali e questo dovrebbe preoccupare l’industria. Tornare a produzioni locali che si prendono cura del territorio e di ogni singolo dettaglio è un barlume di buon senso.



Macera è anche caffè e snack…

Esatto, non solo cocktail e spirits ma anche caffè e succhi. Quello che volevo per Macera era riportare in vita il concept tradizionale di una caffetteria spagnola come quelle che frequentavo da ragazzo. Pensavo a questi posti dove si poteva bere un succo affiancato a uno stuzzichino di tortilla de patatas e ancora quei locali dove mio padre avrebbe ordinato un vermouth e mia madre una bevanda rinfrescante. Ho voluto richiamare quell'offerta variegata adattandola ai gusti e alle preparazioni attuali, come per esempio le tecniche di estrazione del caffè. Anche per il cibo scegliamo prodotti artigianali e ingredienti umili ma sempre di qualità.

La miscelazione spagnola oggi non è più solo vermoutherie e gintonerie, giusto?

Durante gli ultimi 10 anni il mondo del bar in Spagna ha visto un'evoluzione non indifferente, la presenza di grandissimi esperti con le loro tecniche di alta cucina ha dato vita a fenomeni come la miscelazione molecolare che però, secondo il mio parere, stonano un po' in quanto in Spagna non c'è mai stata una vera e propria cultura in fatto di cocktail e non è una cosa di cui vergognarsi. Ferran Adria ha cominciato a lavorare al Bully nel 1982: all'inizio era un ristorante francese con due stelle Michelin, negli anni successivi il locale ha approcciato una cucina di stile mediterraneo, vent'anni dopo ha iniziato a fare cucina molecolare. Quello che vogliamo fare da Macera è costruire e crescere dalle nostre tradizioni in modo da sapere già da oggi cosa saremo tra vent'anni. Tornando ai bar in Spagna apprezzo locali come il Dry Bar, il Salmon Guru e Harveys, tutti e tre di Madrid, a Barcellona invece scelgo Creps al Born mentre a Gijon mi piace Varsovia Bar.

Evoluciòn è una delle parole chiave di Macera: che tipo di evoluzione pensi che avrà la miscelazione?

Secondo me ci aspetta qualcosa di naturale, umano, semplice, onesto. Nonostante ciò non so dire con precisione come ci sentiremo domani, se si vuole ottenere un'evoluzione basta cominciare a cercare la via giusta per raggiungere i propri obiettivi. Se guardiamo al mondo del Food&Beverage stiamo di certo vivendo un'epoca di "gastronomia postmoderna" che offre molte opportunità al cliente

stesso. I consumi un tempo erano controllati e indirizzati utilizzando grandi sforzi economici per la pubblicità, oggi invece il cliente inizia ad assumere un nuovo ruolo. Da Macera chiediamo al cliente “come ti senti oggi?” e dalla sua risposta costruiamo il drink; questo per esempio ci ha portato a provare distillati nuovi partendo dai gusti e dalle richieste della clientela. Il credo di Macera è “libera creatività del barman e libera scelta del cliente”.

Gli spirits del Macera di Madrid