

# Mixing in Madrid ghiaccio trasparente, food pairing, alcolici nazionali

luca-anastasio-mixing-inmdrid-6a84c2a9

**I trend più cool in fatto di mixability negli hotel a cinque stelle della capitale spagnola? Ce li racconta il barman [Luca Anastasio -Bartender & Beverage Consultant-](#) nella prima puntata di *Mixing in Madrid*.**

*Già, perché la nostra [Mixing in NY](#) si trasforma in [Mixing in the world](#), ovvero una macro rubrica divisa in micro sezioni, tra cui [Mixing in Madrid](#).*

*Obiettivo? Raccontare le tendenze del bere miscelato nel mondo tra format, tecniche e idee da rivisitare al volo attraverso la voce di alcuni dei barman italiani più accreditati oggi residenti all'estero.*

*Da leggere in un momento di tranquillità per riflettere e prendere spunti. Buona lettura! Luca*

**Anastasio, quali sono le principali differenze tra i bar degli hotel di lusso madrileni e quelli italiani?**

Dal punto di vista del target di riferimento a Madrid, oltre alle celebrity e alle persone di ceto alto, buona fetta della clientela degli hotel di lusso è rappresentata da turisti della classe media in cerca di nuove esperienze e di inedite emozioni. Di conseguenza i barman hanno a che fare con una clientela più eterogenea e variegata di quella che in genere si trova in Italia. *Quanto all'offerta food&beverage, sulla scia delle tendenze londinesi, anche a Madrid negli hotel 5 stelle si punta sempre più spesso sul food pairing.* Quali sono i tre bar d'hotel più trendy di Madrid?

Un punto di riferimento è il *Glass Bar* dell'Hotel Urban, locale scenografico all'interno di un albergo moderno dotato anche di un roof bar.

Ci ho lavorato per tre anni, durante i quali ho servito una clientela variegata fatta anche di personaggi famosi come *Ricky Martin, Eros Ramazzotti, David Beckham, Rafael Amargo, Juaquin Cortés e Adrien Brody*.

Oggi il bancone è nelle mani di *Uge Pereira* e *Óscar Durán*, due nomi sinonimi di qualità.

In voga è anche il *Domo Bar* di Diego Cabrera all'interno dell'Hotel EuroBuilding, a pochi metri dallo Stadio Santiago Bernabéu. Qui oltre agli ottimi cocktail il punto di forza è l'offerta di food pairing con drink abbinati ai piatti firmati da chef stellati Michelin come Paco Roncero e David Muñoz.

Molto trendy è poi *il pool roof bar dell'Hotel Emperador* nella Gran Vía, dotato della piscina d'albergo più grande della città e di un Night Bar in stile American Bar che apre quando chiude il Roof Bar. Per me, rappresenta una seconda casa.

[ngg\_images source="galleries" container\_ids="167" sortorder="1864,1869,1865,1867,1866,1868" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_imagebrowser" ajax\_pagination="0" order\_by="sortorder" order\_direction="ASC" returns="included" maximum\_entity\_count="500"] **Il cocktail più richiesti nei bar d'hotel più cool di Madrid?**

Il re dei cocktail è il *Gin Tonic*, che ormai è considerato quasi un drink nazionale. Negli hotel di lusso viene proposto con una quarantina di gin diversi e con distinte toniche, servito in una *copa balón* - ovvero in un bicchiere a palla- colmo di *ghiaccio rigorosamente cristallino*. **Altre tendenze?**

Ora a Madrid è tempo di riscoperta degli alcolici nazionali nella preparazione dei cocktail, come il *vino de Jerez* e il *Brandy spagnolo*. Inoltre sempre più barman sono impegnati nella ricerca nell'ambito delle spezie. Non basta: un nuovo trend è il *maridage*, ovvero la proposta di cocktail con tapas moderne. **C'è qualcosa che dovremmo apprendere dai bartender degli alberghi di lusso madrileni?**

La modestia, la solarità e la capacità di entrare in empatia con il cliente.

**Veniamo quindi alle tecniche di miscelazione: qual è lo scenario?**

La parola chiave a Madrid è precisione. Non a caso nei bar degli hotel di lusso tutti i barman usano i jigger per assicurare al cliente un drink perfettamente equilibrato.



[caption id="attachment\_124948" align="aligncenter" width="200"]

*SHERRY & MINT JULEP*[caption]

