Luca Rossi: "É il momento di shrub e prodotti locali"

img-20170804-130939-65ec942d

Lavora dietro al bancone da quasi vent’anni **Luca Rossi**, head bartender & mixology consulting del **Mua’ Lounge Restaurant** di Genova. Tra i protagonisti della prossima inchiesta copertina di *Mixer* dedicata alle erbe aromatiche nel bere miscelato, qui Luca Rossi ci parla del suo stile di miscelazione, del ruolo della decorazione e dei trend attuali.

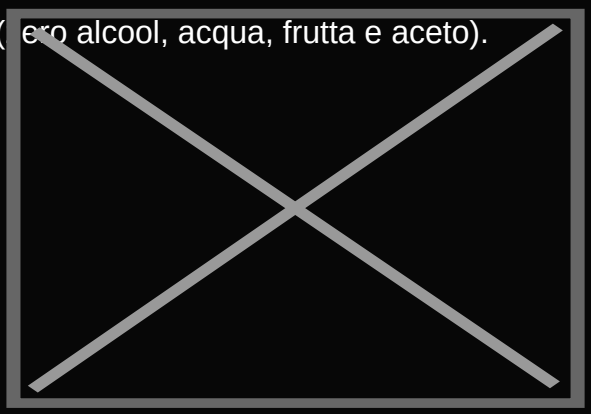


Perché hai deciso di diventare barman?

Per passione. Mi piace scoprire e studiare nuovi prodotti e trovo impagabili le competizioni perché rappresentano un momento di condivisione e di arricchimento.
Inoltre onestamente se non avessi fatto questo lavoro non avrei potuto girare il mondo come invece ho fatto. E spesso sono stato ospite di strutture super chic che non avrei mai potuto frequentare.

Come definiresti il tuo stile di miscelazione?
Il mio stile si basa sulla rivisitazione dei grandi classici, soprattutto i twist di cocktail vintage.
Il mio intento è quello di renderli “più attuali”, più indicati per il palato di oggi.

Oggi che tipo di cocktail vanno per la maggiore?
Rispetto al passato, i clienti cercano sapori e drink più leggeri. Personalmente trovo molto interessante usare prodotti poco utilizzati nell'ambito del bere miscelato (Marsala, Sherry, verdure, amari) o prodotti della mia regione. Detto questo sono attento alle nuove tendenze del bere miscelato, quindi utilizzo anche nuovi liquori e prodotti. In particolare ultimamente lavoro molto con gli shrub (zero alcool, acqua, frutta e aceto).



Parliamo del ruolo della decorazione…

La decorazione è un elemento complementare che distingue e che deve essere in tema con il drink.

La decorazione del cocktail deve essere commestibile?
No. Secondo me può essere anche “simpatica”, cioè creata con qualcosa di non commestibile (attaccata al bicchiere o allo stelo); l’importante è che non sia troppo vistosa né sproporzionata nelle dimensioni rispetto al bicchiere.

Infine quali sono i tuoi cocktail bar di riferimento in Italia?
I cocktail bar di Milano hanno una marcia in più. Ho molta stima di Luca Marcellin del Drinc e di Edo Nono del Rita. Non solo: mi piace il Bulk. Detto questo tra i miei locali preferiti ci sono pure l'Harry Johnson Speakeasy di Caorle, lo speakeasy di Bari, Botteghe Colletti a Palermo.