

# 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.

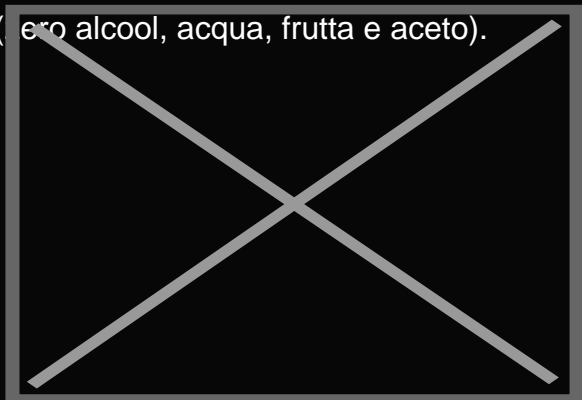
**Come definiresti il tuo stile di miscelazione?**

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.