Mixing in San Francisco: trend e idee da copiare FOTO

mixing-in-san-francisco-2-ef142040

Pronti per la prima puntata di *Mixing in San Francisco*?

Dal Morgante Cocktail & soul di Milano al **Vina Enoteca** di San Francisco. È il percorso del barman **Massimo Stronati**, Brand Ambassador di *Distilleria Rossi d'Angera* e da cinque mesi barmanager del Vina Enoteca.
Già al centro di un video tutorial per *Mixer Planet*, **Massimo Stronati diventa protagonista anche di una nuova sezione della rubrica Mixing in the world**, ovvero: *Mixing in San Francisco*.

I temi della prima puntata? Che cosa offre la San Francisco da bere, quali sono i locali da non perdere (per "rubare" idee vincenti) e perché vale la pena per un barman lavorare a San Francisco.

Che clima si respira a San Francisco?
Un'atmosfera effervescente e accogliente. Non a caso, nonostante sia una delle principali città degli Stati Uniti d'America, è considerata la più europea tra le cities americane.

Come mai?
Perché è una città multietnica e cosmopolita, un *melting pot di culture*.

In generale, che cosa offre la San Francisco da bere?
Un'altissima qualità e un ambiente meno "strillato".
Mi spiego meglio: ci sono l'ambizione e la capacità di realizzare cocktail eccellenti, ma non c'è la tendenza tipicamente italiana a mettersi in mostra. Per esempio, al **TrickDog** -uno dei miei locali preferiti- non c'è traccia del trofeo che hanno vinto nella categoria world best cocktail menu al *Tales of the Cocktail* di New Orleans!
Detto questo, la miscelazione a San Francisco risente delle contaminazione culturali e culinarie de?le diverse etnie presenti. Risultato? Si trovano svariate tipologie di frutta, di verdura e di spezie che in

Italia sono difficili da reperire o comunque carissime e quindi poco funzionali al business di un bar. Tra l'altro, esistono moltissime fattorie (farms) specializzate in prodotti bio and healthy, privi di pesticidi, venduti a prezzi accessibili.

[ngg_images source="galleries" container_ids="179" sortorder="2000,2001,1999,1998,2002,2003" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**A proposito di locali, quali sono i tuoi cocktail bar di riferimento a San Francisco?**
Intanto, il **TrickDog**. Dispone di una cinquantina di posti a sedere ed è sempre pieno. Oltre alla qualità dei drink, eccezionali sono i menù: parte dei ricavi delle vendite di questi veri e propri libri di ricette con fantastiche illustrazioni - venduti a 35$ - è destinato a una charity. Non solo: i disegni della precedente lista hanno ispirato 13 murales artistici (di cui uno doppio) realizzati per san Francisco, firmati ognuno da un artista diverso e corrispondenti ai 14 cocktail del menù.
E ancora: da provare è lo **Smugglers Cove**, un pluripremiato tiki bar. I titolari quest'anno hanno pubblicato anche un interessante libro omonimo sulla miscelazione tiki e sul rum. E hanno raddoppiato da poco aprendo il **White Chapel**, che invece è dedicato al gin ed è ospitato in una location straordinaria che ricorda la Londra vittoriana. In menù, c'è persino il *Gin Tonic On Tap*, che io adoro! Tra i numerosi e validi hide bar e speakeasy, vi segnalo il **Bourbon & Branch**. In sostanza, un locale che riunisce quattro bar in uno, ciascuno caratterizzato da un diverso stile.

[caption id="attachment_129700" align="aligncenter" width="300"]



Massimo Stronati in apertura di pagina del Sunday Mercury News[/caption]

Per concludere questa prima puntata di *Mixing in San Francisco*, perché vale la pena per un barman lavorare lì?

Perché la qualità del servizio è altissima. Nulla è lasciato al caso. Tutto è curatissimo: dal ghiaccio alle materie prime, dai distillati ai glassware, dall'arredamento alla location, fino ovviamente al personale. Inoltre, spesso i cocktail bar sono dotati anche di ristorante, il che permette al barman di lavorare a stretto contatto con lo chef.
Ma lo scenario è il medesimo pure a Las Vegas, Las Angeles, San Diego e New Orleans.
In queste città il cocktail é cultura, fa parte della tradizione e di conseguenza è sempre super curato.