Format di successo: l’Operation Dagger di Singapore

img2601-9e4a6ee3

In un sottoscala a Singapore c’è un secret bar innovativo, un laboratorio di idee e sapori dal design minimal e inconfondibile: sopra al bancone domina una grande nuvola fatta di lampadine abbaglianti. Qui Luke Whearty e la compagna Aki Nishikura vivono Operation Dagger come un tempio della miscelazione dove non esiste alcun tipo di barriera. C’è solo una regola: non chiamatelo speakeasy!



[caption id="attachment_135335" align="alignleft" width="132"] Luke Whearty[/caption]

Luke raccontaci un po’ di te… Sono cresciuto in una cittadina costiera in Australia. È bello vivere vicino all’oceano, è qualcosa a cui ti affezioni e che diventa parte di te. Ho mosso i primi passi nel mondo dell’hospitality quasi per caso: avevo bisogno di soldi per fare surf e ho cominciato a fare il lavapiatti la sera. Poco dopo ho scoperto il bartending e mi sono innamorato della sua parte creativa.

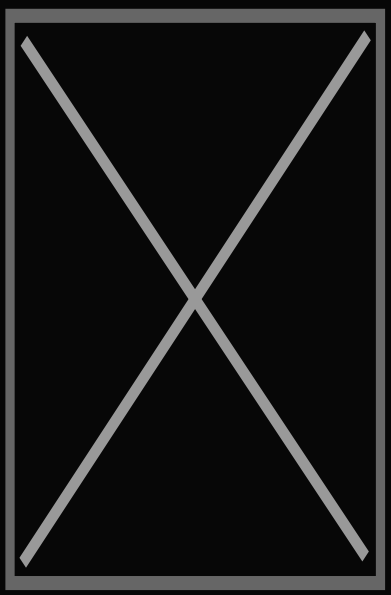
Cosa ti ha portato a Singapore?

Ho conosciuto la mia compagna Aki a Melbourne nel 2012. L’affinità personale si è miscelata a quella professionale e due anni dopo abbiamo deciso di trasferirci a Singapore per dare vita al nostro progetto: Operation Dagger. Oggi aspettiamo un bambino e stiamo per intraprendere una nuova avventura imprenditoriale in Australia.

Entrare all’Operation Dagger è come essere catapultati in un’altra dimensione, un viaggio verso qualcosa di eccitante e inaspettato…

Abbiamo trovato lo spazio adatto in un seminterrato a Chinatown nel 2013 e ce ne siamo subito innamorati, il bar non sarebbe stato lo stesso in un altro posto. L’idea era quella di un secret bar ma volevamo differenziarci dalla terminologia e dalle atmosfere degli spekeasy che per noi erano inflazionati; il nome Operation Dagger evoca un blitz della polizia avvenuto nel 1956 per smascherare società segrete, bische clandestine e fumerie d’oppio; simbolicamente questo locale è il nostro personale blitz verso gli speakeasy del mondo! Il nostro obiettivo era quello di proporre uno spazio che incoraggiasse la creatività, che abbattesse le barriere e che in un certo senso fosse fuori dalla norma. In questi ultimi quattro anni Operation Dagger è diventato fonte d’ispirazione per i giovani bartender di Singapore e ciò non può che renderci molto orgogliosi

Operation Dagger punta tutto sulla sperimentazione e la ricerca. Ma cosa stai cercando?



Fare drink è la valvola di sfogo della mia creatività ed è per questo che sono sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo che mi ispiri. Sono stanco delle solite cose che si miscelano ed è per questo che voglio creare nuovi sapori. C’è bisogno di sperimentare tecniche alternative e filosofie di miscelazione tutte nuove. Per creare le drink list mi lascio ispirare da qualsiasi tipo di stimolo: arte, musica, cibo, storia! Ciò che facciamo qui non è per tutti ed è proprio per questo che mi piace.

L’inverno sta arrivando: quali novità stai preparando per i clienti?

A Singapore non ci sono stagioni e ciò rende difficile pensare a una vera e propria drink list invernale, nonostante ciò cambio il menu ogni 3 mesi perché mi piace rinnovare e diversificare. Per farlo mi baso sulle stagioni della mia terra, l’Australia. Al momento sto preparando un nuovo menu che, credo, sia il migliore proposto sino a oggi; ci saranno cose fuori dall’ordinario: distillati di matcha, creme brulée e ingredienti inusuali come bacche di cascara, cavolo e midollo.

Com’è il mondo della miscelazione a Singapore?

La miscelazione qui si è sviluppata enormemente negli ultimi quattro anni e oggi Singapore rappresenta una piazza molto dinamica al pari di altre importanti realtà internazionali. I miei locali preferiti sono Tipping Club, D Bespoke, Manhattan e Native, tutti straordinariamente diversi fra loro.

Chi come te ama sperimentare ha anche uno sguardo aperto verso il futuro: tu cosa vedi?

Una maggiore consapevolezza e voglia di tornare a tutto ciò che è locale. I drink rispetteranno sempre di più la stagionalità dei prodotti e saranno creati appunto con ingredienti del territorio. Il nuovo locale che sto per aprire in Australia si baserà su questa idea e molto altro ancora. Non vedo l’ora di condividere con il pubblico ciò che sto creando!

Cocktail: le ricette di Luke Whearty, patron l’Operation Dagger