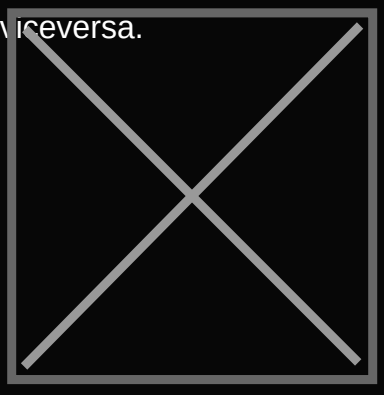
# Food pairing con le spezie indiane: i cocktail di Mattia Bescapé

cittamani-barman-mattia-bescape-2-363614a1

Un ruolo non secondario a Cittamani lo ha il banco che accoglie all'ingresso ("mi ha fatto perdere dieci coperti" rivela Dalmia) e l'idea di abbinare il cibo ai cocktail. Il giovane barman monzese Mattia Bescapé, formatosi dopo un'esperienza a Londra da Luca e Andrea, locale storico della Milano dei Navigli ci ha spiegato il suo approccio. "La mia lista è fatta di cocktail molto semplici dal gusto intenso, con un tocco di India. Ho creato cocktail che potessero andare bene anche con i piatti, perché una lista troppo lunga rischia di confondere la clientela del ristorante, che non necessariamente è abituata al bere miscelato. È un'introduzione al bere, poi andremo a spiegare la complessità che c'è dietro un drink. Comunque il gusto è molto più complesso rispetto alla preparazione".

**Come ti sei accostato al food pairing, per di più con una cucina straniera?**

Mi ha molto aiutato il fatto che in menu ci sono molti piatti diversi, si passa da uno speziato molto forte a un delicato, e su questo si può giocare andando per contrasto: cocktail delicato con piatto speziato e viceversa.



**Le spezie che usi sono le stesse della cucina?**

Dipende. Per il Garam Masala uso semi non tritati. Utilizzo la Mint sauce, che è un salsa di menta acetosa inglese che dà freschezza. Danno molto carattere i liquori aromatizzati. Ad esempio il cocktail in abbinamento con il cioccolato è fatto solo di distillati, bitter aromatici e un goccio di sciroppo

d’agave messicano che richiama il mezcal. In lista ho 10 cocktail più due after dinner, uno a base di caffè, che in certo modo lo sostituisce, l’altro a base di rum con il passito, che è proposto al posto del vino dolce.

**Parti dal piatto o dal cocktail?**

In genere quando creo un cocktail lo faccio pensando a un piatto a cui potrei abbinarlo. Alcuni cocktail a base di mix di spezie indiane sono più facili da abbinare, perché o si va per richiamo o per contrasto. Nel secondo caso l’abbinamento è più complesso, devo assaggiare insieme piatto e cocktail per capire se il contrasto è il più adatto. In altri casi ho creato un cocktail, ho provato ad abbinarlo così com’era a un piatto e ho visto che il “pairing” funzionava senza dover modificare nulla.



**Il cocktail di Mattia Bescapé**

**ONE NIGHT IN NEW DELHI**

Ingredienti:

- 45 ml Rum scuro
- 30 ml Grand Marnier
- ½ bar spoon: mint sauce
- 22,5 ml garam masala syrup
- 22,5 lime
- 2 gocce angostura
- 2 gocce orange bitter

**Chef: Ritu Dalmia, l’etnico contemporaneo conquista Milano**