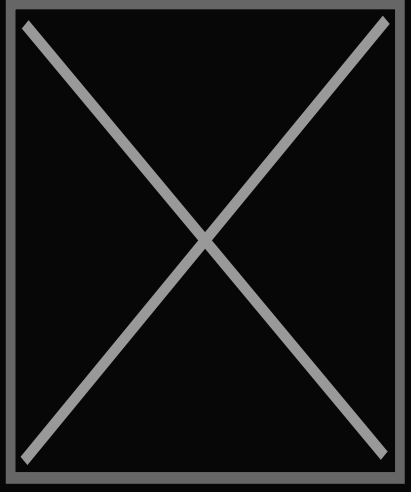
Quale sarà il futuro della mixology?

pineapple-julep-6147a748

Ospitalità, creatività e high standing: sono questi i concetti chiave che si imporranno sempre di più nel mondo della mixology e al bartender, oltre all’arte della miscelazione, sarà richiesta sempre di più la capacità di saper accogliere il cliente e comprendere velocemente i suoi gusti. In un momento in cui il settore è fortemente in crescita, la formazione diventa essenziale per mantenersi al passo con i tempi, fare cultura e formare al meglio le nuove generazioni. Questi gli obiettivi di Share Experience, masterclass nata dalla sinergia tra la società di consulenza #nonsolococktails di Mattia Pastori e la scuola di bartending Indrinkable, unica per la sua capacità di portare in Italia grandi firme del bartending internazionale capaci di intercettare le tendenze del futuro. Tra queste, Angelo Sparvoli dell'American Bar dell'Hotel Savoy di Londra e Giacomo Giannotti del Paradiso di Barcellona, ma anche Pietro Collina del NoMad.

High Standing e grandi numeri: è il team a fare la differenza
Secondo Pietro Collina, romano di nascita e oggi bar manager del NoMad di New York, da due anni primo in classifica nel nord America e quarto a livello internazionale tra i The World's 50 Best Bars, un servizio elevato e una proposta beverage di alto livello è possibile anche in un cocktail bar che vanta una clientela particolarmente numerosa: il NoMad ne è un esempio. Il segreto del successo? La costante responsabilità che ogni componente del team ha rispetto al livello e alla qualità del lavoro da mantenere indipendentemente dal numero di clienti. In questo caso visione condivisa e obiettivi comuni sono la base di partenza per la scelta del personale, oltre che una spiccata creatività e la padronanza nell’arte dell’ospitalità. Non solo grandi numeri a livelli di clientela, al NoMad si viaggia su alti numeri anche a livello di proposta beverage: nella drink list sono infatti presenti quarantacinque referenze, tutte curate nei dettagli.

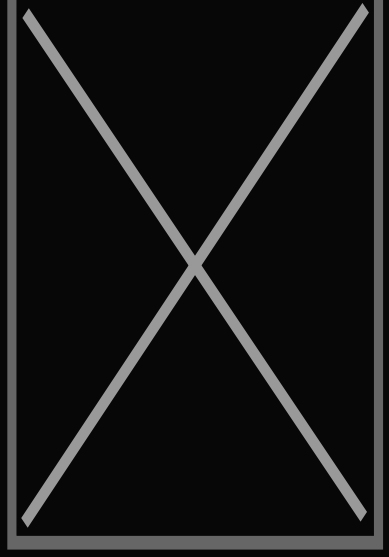


“Quello che fa la differenza in un cocktail bar di livello è la modalità di esecuzione e l’equilibrio nella proposta di diverse tecniche di miscelazione, che deve sempre mantenersi costante anche quando si ha a che fare con tanti ospiti.” racconta **Pietro Collina**. *“Una soluzione che può aiutare sono i Pre-Batched cocktails, ovvero i cocktail pre-miscelati, perfetti quando si ha a che fare con grandi volumi perché assicurano una maggiore precisione ed efficienza nella preparazione e velocità nel servizio, oltre che un notevole risparmio di spazio dietro al bancone.”*

Sul futuro della mixology, Pietro Collina prevede una sempre maggior collaborazione tra il mondo della miscelazione e il food, specialmente nella veste fine dining. Le nuove tendenze ispireranno Chef e bartender a lavorare in stretta cooperazione, cercando la chiave giusta per esaltare le rispettive ricette con l’obiettivo di regalare all’ospite un’esperienza sempre più suggestiva, completa e complessa.

Esperienze cucite su misura: la personalizzazione è la chiave del successo

Il venticinquenne di Camerino Angelo Sparvoli, da due anni e mezzo senior bartender all'American Bar dell'Hotel Savoy di Londra, incoronato World’s Best Bar al Tales of Cocktail 2018 è fermamente convito che l’ospitalità e il calore umano siano la chiave del successo dei bartender italiani. Al Savoy di Londra, che conta dieci italiani tra i ventuno componenti del team, il concetto di ospitalità è il biglietto da visita e l’ospite è costantemente al centro dell’attenzione.

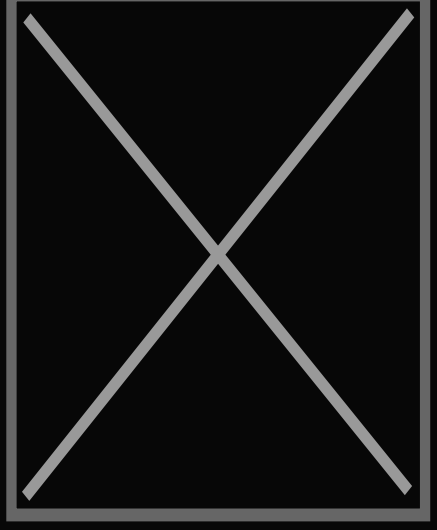


“La tecnica e la creatività nel nostro settore sono una base importante, ma quello che davvero differenzia un bartender di livello è la capacità di accogliere l’ospite, farlo sentire a casa e comprendere le sue richieste. Il bar è un contenitore sociale, per questo l’interazione dev’essere alla base dell'esperienza di chi lo frequenta che viene completata dal cocktail. Un servizio sempre più curato e personalizzato, senza mai dimenticarsi l’importanza dell’effetto sorpresa è quello che caratterizzerà il futuro di questo settore ad alti livelli.” racconta **Angelo Sparvoli**. *“Riuscire a rendere migliore, anche se di poco, la giornata dei propri ospiti è l’ispirazione che mi guida quotidianamente in tutto quello che faccio.”*

Un futuro della mixology quindi sempre più improntato alla valorizzazione e personalizzazione dell’esperienza per il pubblico, ma anche un grande ritorno ai grandi classici della miscelazione interpretati attraverso l’utilizzo di nuovi ingredienti, tecniche e strumenti: solo grazie alla conoscenza delle basi è possibile raggiungere alti livelli.

È il gioco a fare la differenza del bartender: creatività per divertire e divertirsi

Giacomo Giannotti bartender e cofondatore dello speakeasy della capitale catalana Paradiso, aperto nel 2015 ed entrato nella classifica dei The World's 50 Best Bars, racconta invece che è la creatività il filo conduttore del suo lavoro, una creatività senza limiti di sperimentazione, ma sempre ben declinata attraverso una tematica ben precisa. Proprio come nella sua ultima drinklist Inlusionismo, che conta 21 signature sviluppati intorno al tema dell’illusionismo, che sorprende con gusti e sapori inaspettati durante la degustazione.



“Le ispirazioni che mi guidano durante il mio processo creativo sono le più varie: viaggi, luoghi visitati esperienze di vita, emozioni provate e un continuo studio e ricerca sulla materia prima. Ma è la pura creatività il fil rouge che guida il mio modo di lavorare. La dimensione ludica ha sempre ricoperto un ruolo importante e penso che debba emergere sia per me durante la fase creativa, sia per il cliente finale, in fase di degustazione: deve divertirsi, sorprendersi, provare sapori nuovi e inaspettati.” spiega **Giacomo Giannotti**.

È proprio stupore e divertimento quello che si prova di fronte ai cocktail di Inlusionismo, tema che Giacomo ha studiato attentamente per oltre un anno prima di creare la nuova e originale drink list di Paradiso. Si parte dal concetto di ghigliottina, ispirazione per la creazione di un cocktail che prevede la rottura del bicchiere davanti agli occhi degli ospiti, per passare al cocktail che cambia tonalità di colore a seconda del sapore proprio come un camaleonte e al Negroni Champagne, così trasparente da sembrare un bicchiere di champagne, fino ad arrivare al cocktail che appare dal nulla, studiato e creato in collaborazione con un mago. Giacomo Giannotti non ha dubbi: *“Il futuro della mixology per me andrà sempre di più in questa direzione: fuori dagli schemi, in grado di stupire, senza prendersi troppo sul serio.”*