Dalla parte del barman/ Giuseppe Cirrito, Zeno Food and Drink Palermo

giuseppe-cirrito-88d73816

"Ho 44 anni, di cui ben 30 trascorsi nella ristorazione, avendo cominciato come cameriere. A 22 anni, attratto dal banco bar, sono diventato aiuto barman nella mia città, Palermo. Ho fatto un corso Aibes ma non mi bastava, così ho iniziato a viaggiare: 1995 new York, 1997 Bologna, 2001 Londra, 2011 Dublino, 2013 Canada... sempre dietro a un bancone". Traspare tutta la passione per il mestiere di bartender dalle poche parole con cui **Giuseppe Cirrito** - bar manager del **Zeno Food and Drink** che ha da poco aperto i battenti a Palermo - sintetizza la sua lunga esperienza nel mondo del food & beverage.

Oltre ai viaggi, quali sono gli studi che maggiormente hanno contribuito alla tua formazione?
Sicuramente quelli presso la Drink Factory di Federico Mastellari e successivamente da Daniele Dalla Pola, che mi hanno trasmesso i princìpi della miscelazione tiki.

[ngg_images source="galleries" container_ids="363" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Come definiresti il tuo stile di miscelazione?**
La semplicità nella miscelazione mi ha dato sempre una marcia in più. Inoltre, una delle mie specialità è la ricerca per la creazione di drink in chiave siciliana.

Oggi quale ruolo ricopri?
Sono il bar manager del ristorante cocktail bar Zeno Food and Drink, da poco inaugurato a Palermo. Inoltre sono fondatore dell'Associazione scuola di barman "Noi Amiamo il Buon Bere", dove realizzo corsi, seminari e masterclass aperti a tutti i barman di Palermo.

Perché i clienti dovrebbero venire nel tuo locale? Quali sono i suoi punti di forza?
Innanzi tutto l'abbinamento fra cibo e drink... e poi cocktail come il Negroni speziato agli agrumi cotto a bassa temperatura (basato su (cottura in souvide per 1 ora e mezza a 65 gradi con anice stellato,

chiodi di garofano e bucce di limone, arancia e mandarino) o lo spritz agli agrumi di Sicilia (con un premix di succo di limone, arancia, mandarino e orzata).

Tre indirizzi di cocktail bar che suggerisci in Italia.
L'Antiquario di Alex Frezza a Napoli, Freni e Frizioni di Riccardo Rossi a Roma e Mag Cafè di Flavio Angiolillo a Milano.