Jerry Thomas Project come trasformare i drink classici in twist

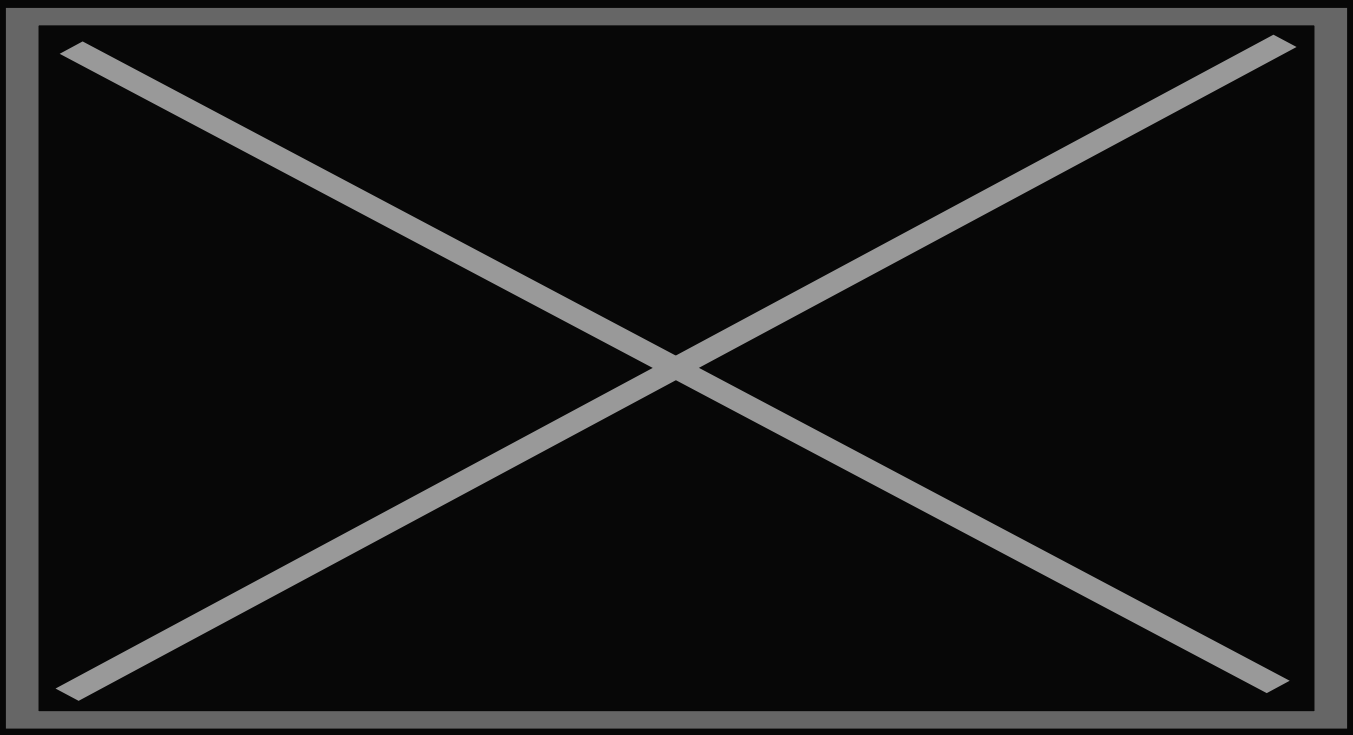
jerry-thomas-team-37b98106

Il Jerry Thomas Project, sin dalla sua inaugurazione dieci anni fa, ha sviluppato il proprio criterio per la realizzazione di drink originali, varianti di ricette e tecniche classiche del pre-proibizionismo americano (1800-1920)

Come si fa a coprire i costi di gestione di un corso al debutto? Qual è la strada per conquistare un pubblico elegante e internazionale? E quali sono le regole per creare ricette originali partendo dai classici? Lo abbiamo chiesto ad Antonio Parlapiano (*Il Professore*), Leonardo Leuci (*Il Presidente*), Roberto Artusio (*El Chaman*) e Alessandro Procoli (*Il Papi*). Insomma, ai quattro del Jerry Thomas Project. Che sono in libreria con un manuale da leggere tutto d'un fiato. E poi rileggere ancora.

Antonio Parlapiano (*Il Professore*), Leonardo Leuci (*Il Presidente)* e Roberto Artusio (*El Chaman*) fondarono il **Jerry Thomas Project** nell'ottobre del 2009 con l'obbiettivo dichiarato di organizzare training di bartending con ospiti internazionali. E puntarono subito in alto: il primo che contattarono fu infatti il celebre Stanislav Vadrna.

[caption id="attachment_176083" align="aligncenter" width="696"]



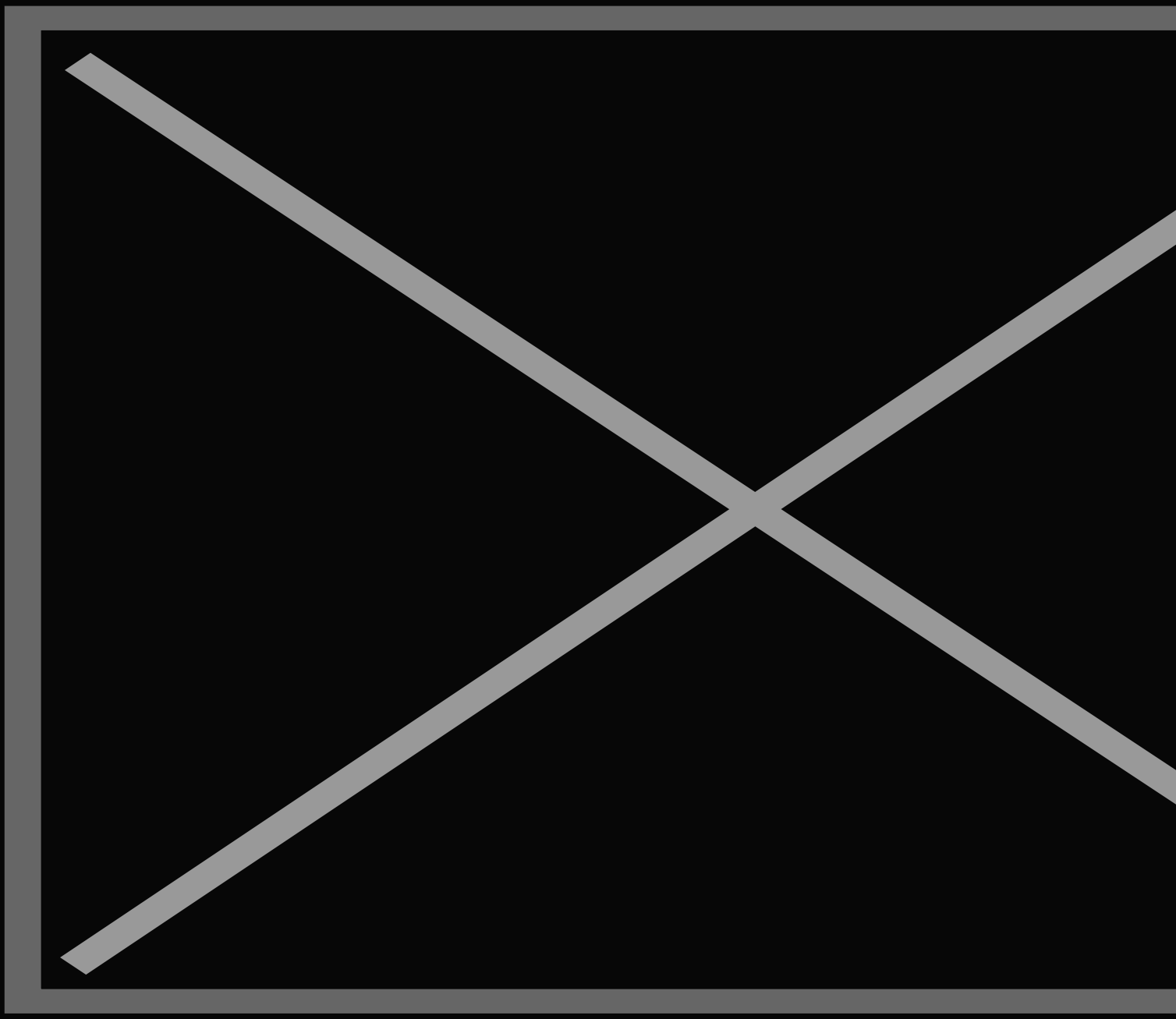
Negroni del Professore[/caption]

"Era uno dei pionieri in Europa di un nuovo stile di lavoro, un mix di tecniche giapponesi, ospitalità da hotellerie e miscelazione americana. Ci abbiamo messo mesi per pianificare il suo seminario", ricorda Parlapiano. Che insieme ai soci (Leuci, Artusio e, dal 2011, Alessandro Procoli) per celebrare il decimo compleanno del gruppo ha dato alle stampe ***Jerry Thomas Twist On Classic. I grandi cocktail del Jerry Thomas Project***, un libro decisamente interessante con la prefazione di David Wondrich e un contributo di Jude Law edito dalla Giunti.

Jerry Thomas Twist On Classic. I grandi cocktail del Jerry Thomas Project

Il volume, stampato su carta pregiata con *splendide foto a colori di Alberto Blasetti*, conta quasi 230 pagine e si divide in diversi paragrafi. Prefazione e contributo a parte, la struttura del volume si articola tra la genesi e lo sviluppo del Jerry Thomas Project, la storia della miscelazione, il concetto e la teoria del Twist On Classic, 25 ricette con approfondimenti (dall'Arrack al Blue Blazer, dalla categoria Sour al

Negroni), oltre a una sezione su attrezzatura, tecniche e ingredienti e un capitolo sui quattro del Jerry Thomas Project. Che abbiamo intervistato per raccogliere alcuni suggerimenti.

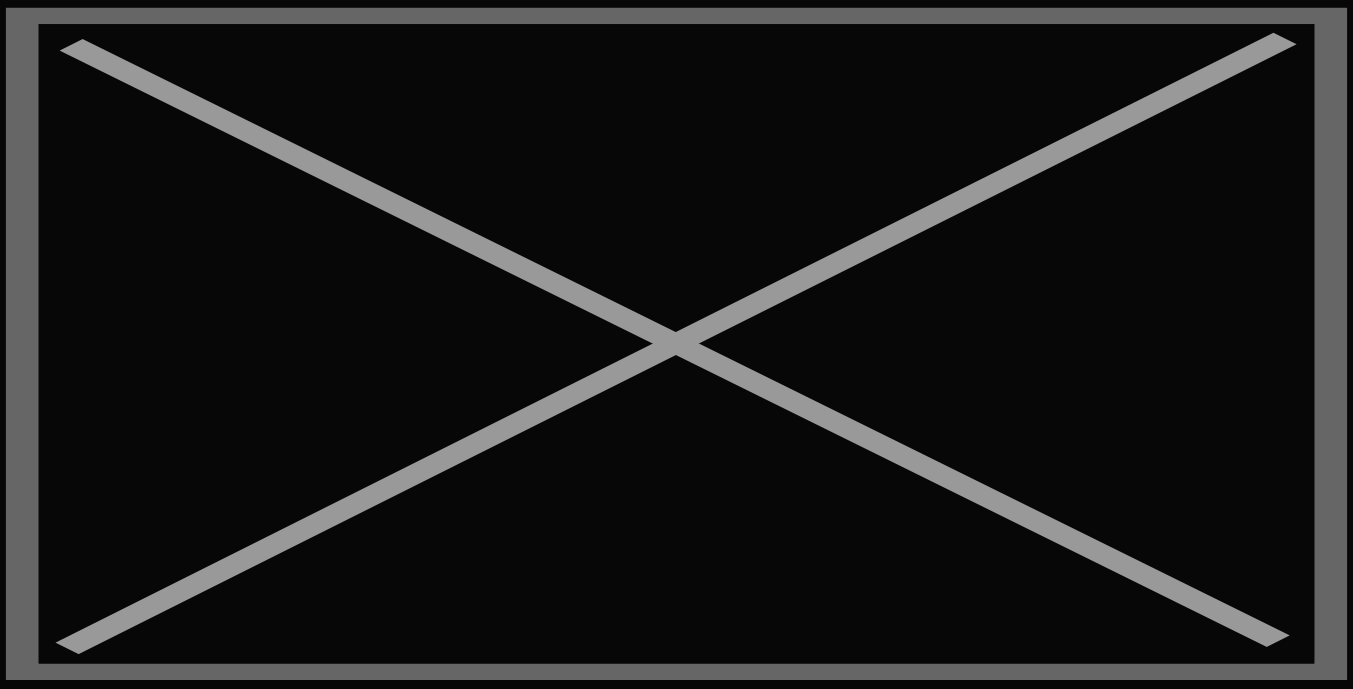


L'INTERVISTA

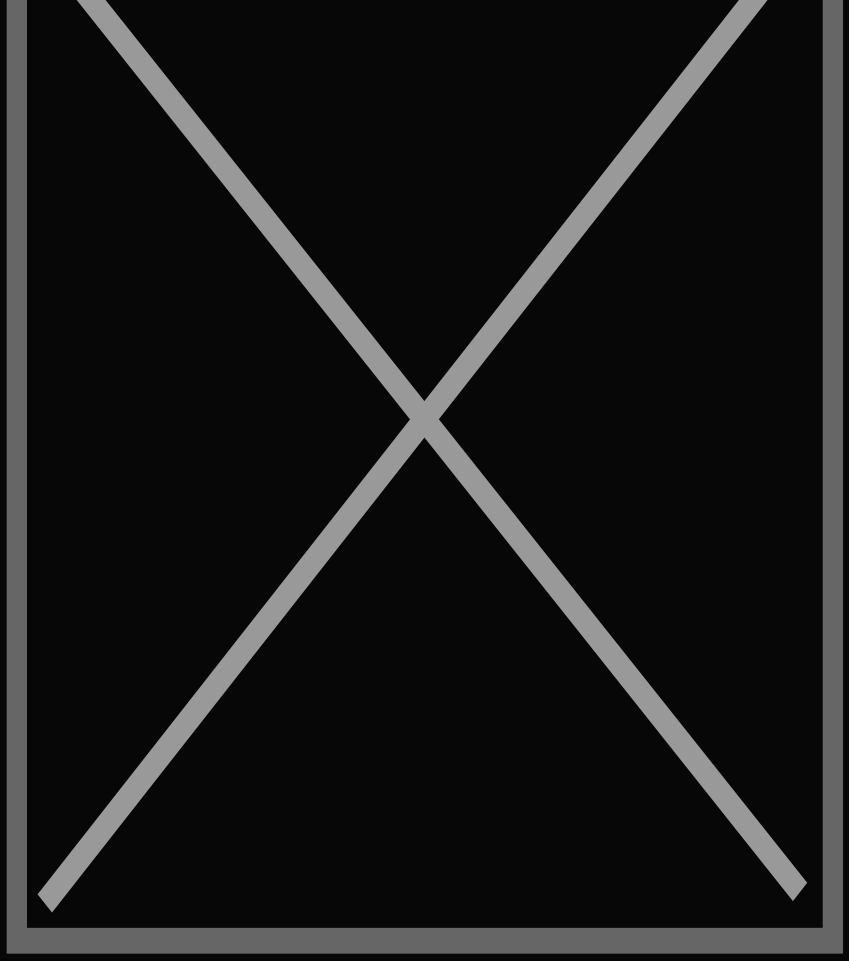
Partiamo dalle origini: il Jerry Thomas Project nasce come progetto di formazione. Come si fa a coprire i costi di gestione di un corso al debutto, come quello organizzato dal 9 all'11 aprile 2010 con Stan Vadrna?
La nostra strategia fu quella di chiedere alle aziende quasi esclusivamente prodotti, per formare così

la prima bottigliera del nostro locale. E la risposta fu positiva.

Negli stessi giorni nacque il Jerry Thomas Speakeasy, che vanta tra gli altri affezionati niente meno che Jude Law. Qual è la strada per conquistare un pubblico elegante e internazionale?
Da un punto di vista teorico per richiamare una clientela elegante e internazionale, al di là della qualità e di un arredo studiato nei dettagli, è essenziale che il cliente percepisca di vivere un ambiente esclusivo. Evidentemente, sotto il profilo pratico non esiste una sola strada da percorrere per raggiungere questo fine. Nel nostro caso, a fare da traino furono in particolare due aspetti: il primo, la parola d'ordine per accedere al club; il secondo, l'obbligo di sottoscrivere una tessera associativa. Va detto che ai tempi, sulla scena romana, non esisteva nulla del genere. Ecco perché questi due elementi diedero una forte sensazione di esclusività. Una percezione amplificata dal passaparola e dagli articoli su quotidiani, riviste specializzate, siti e blog.



Anche l'orario di apertura era insolito, dall'una alle sei del mattino…
Sì, è vero. Indubbiamente anche l'orario destò curiosità nel pubblico della notte, ma non era una scelta voluta. Semplicemente, noi tre soci iniziali -visti gli esigui incassi- per il primo anno non potemmo lasciare i nostri lavori "A". La svolta fu l'ingresso nel gruppo di *Alessandro Procoli,* soprannominato da noi *Il Papi*. Portò le risorse economiche per trasformare un luogo di ritrovo in un bar elegante e contribuì a perfezionare professionalità e spirito imprenditoriale.



L’offerta cocktail del Jerry Thomas

Speakeasy è sempre stata nel segno del Twist On Classic. Quali sono le regole per creare ricette originali partendo dai classici?

Noi suggeriamo di seguire uno di questi procedimenti: *twist orizzontale, twist verticale e twist diagonale.*

Per ***twist orizzontale*** si intende una variante in cui si sostituisce uno o più ingredienti della stessa tipologia. Per intenderci, dolcificante per dolcificante; distillato per distillato…

Il ***twist verticale*** consiste nell’aggiungere, a una ricetta già definita, un ingrediente la cui composizione non rientra in nessuna delle tipologie degli ingredienti contenuti.

Quanto al ***twist diagonale***, si ha quando si sostituisce un ingrediente della ricetta base con un altro di tipologia differente, ma con lo stesso fine dell’ingrediente originale. Per esempio, un dolcificante alcolico (come un liquore) al posto dello sciroppo di zucchero.