Roberto Pellegrini racconta lo spritz alla Flores Classic Drink Night

roberto-pellegrini-con-sebastian-bernardez-e-lo-staff-di-flores-cocteles-di-milano-7eef05cd

Dopo la storia del Negroni con Luca Picchi, martedì 11 ottobre al Flores Cócteles di Milano si è parlato della genesi dello Spritz, uno dei drink italiani più popolari al mondo. Uno dei massimi esponenti del popolare miscelato, Roberto Pellegrini, è stato quindi il protagonista della terza Flores Drink Classic Night.

Padre della nota ex nuotatrice italiana Federica, oggi formatore e per anni bar manager di altissimo livello a Venezia in alcuni dei più prestigiosi bar della città, dal Danieli al Florian fino al Gritti, **Roberto Pellegrini** racconta che lo Spritz in origine era semplicemente un vino bianco tagliato con acqua gasata. *“Stiamo parlando di fine ‘700, inizio ‘800, ovvero di quando il Regno Lombardo Veneto era in mano agli austriaci. Per le truppe straniere il vino locale era troppo pesante, così si diffuse l'abitudine di correggerlo con l'acqua gasata”*.

Il cocktail come lo conosciamo adesso? Nasce molto più in là col tempo. *“Solo dopo gli Anni Venti del secolo scorso si consolida l'usanza di macchiare lo Spritz con un po' di bitter o di amaro. Era una sorta di lusso, una variante che si faceva con quello che si aveva a disposizione. L’Aperol nasce nel 1919, il Campari nel 1920: prima si usavano prodotti come Rabarbaro e Bianco Sarti”*. Cocktail semplicissimo, fa parte della lista IBA dalla codifica del 2011. E se la versione più comune oggi è quella con l'**Aperol**, ottime varianti sono pure quelle con il Campari, il Cynar, il Rabarbaro o il Select.

[caption id="attachment_214456" align="alignnone" width="1000"]



Roberto Pellegrini in azione[/caption]

La storia di Pellegrini? Ha cominciato a lavorare dietro al bancone a 16 anni per aiutare un amico della mamma in un bar in Piemonte. La prima stagione fuori casa la fa a Rimini, a 18 anni, grazie a Gastone De Cal, un mito della miscelazione in quegli anni, capo barman al hotel Danieli. Ci lavorerà, prima di entrare a 19 anni al Florian. *“Me ne sono andato a 35 anni, per passare prima al Danieli e poi al Gritti, tempio del lusso veneziano”*, dice Pellegrini. *“Qui serve da bere a molti dei personaggi più celebri degli anni 2000, da Carolina di Monaco a Marta Marzotto, fino a Bono Vox. Oggi è formatore della scuola professionale Dieffe di Padova”*.

Questo appuntamento al Flores Cócteles (Via Macedonio Melloni 9, Milano - Infoline 02 25062491) ha poi messo in risalto un locale unico non solo a Milano ma in tutta Italia. Oltre a essere un cocktail bar elegante e raffinato (collegato al ristorante argentino El Porteño Prohibido e incentrato sulla miscelazione classica) è infatti pure un **centro di diffusione della cultura del bere miscelato**. In linea con la sua drink list, articolata in una selezione di sette grandi classici rivisitati nel rispetto della ricetta originale ma in chiave moderna, Flores Cócteles, organizza una serie di eventi nel segno della divulgazione della mixology e del bere responsabile e consapevole con protagoniste le star del settore.

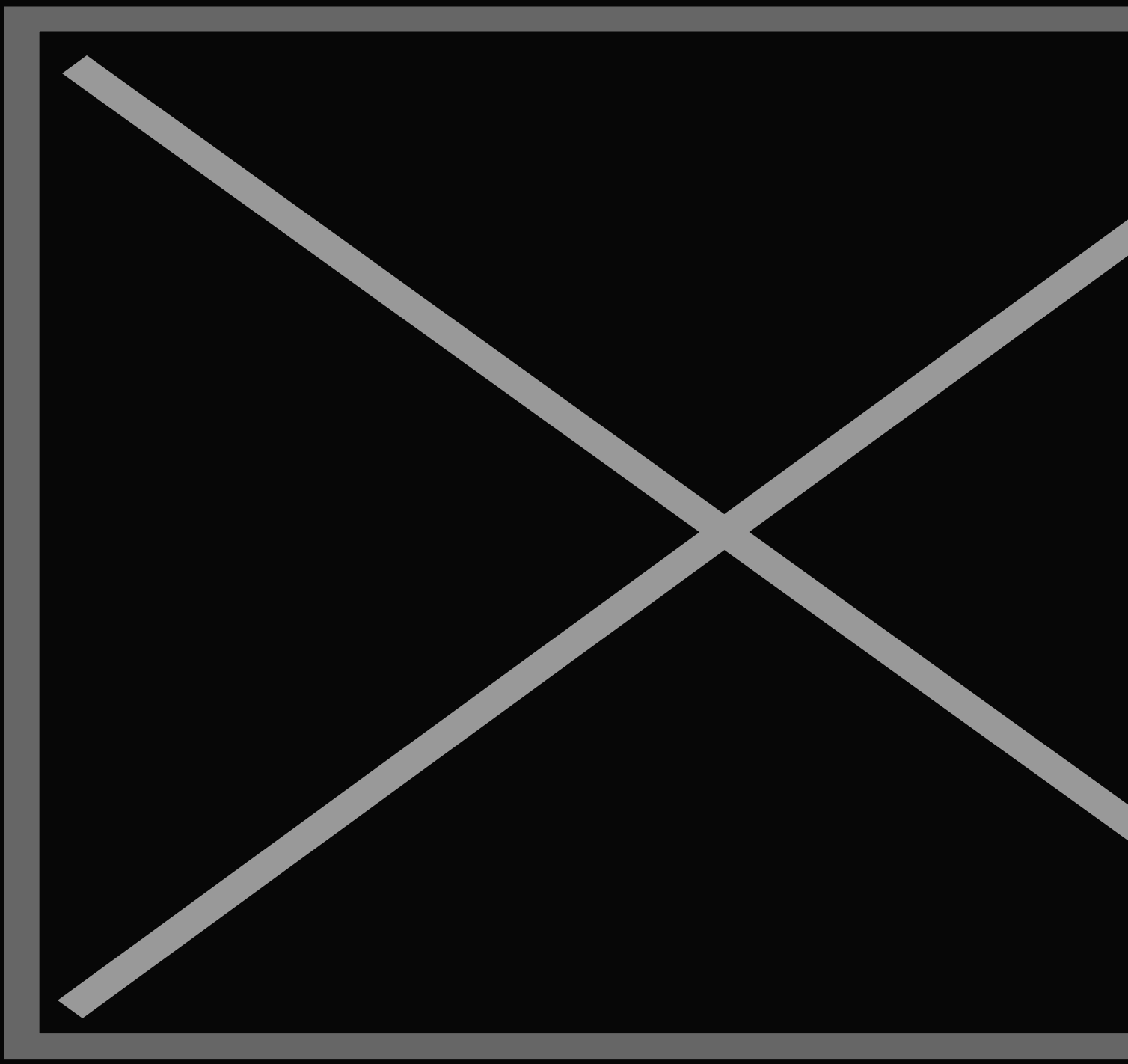
Visualizza questo post su Instagram



Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Qual è l'idea alla base del progetto Flores Classic Drink Night? *“La nostra aspirazione è quella di contribuire alla crescita della cultura dei cocktail classici e della storia della miscelazione”*, spiega Sebastian Bernardez, promotore del progetto di Flores Cócteles insieme al fratello Alejandro Bernardez e Fabio Acampora, tutti e tre soci di Dorrego Company, società che dal 1995 ha cambiato la scena della notte milanese aprendo oltre 20 attività nel settore Horeca.

“Dopo il periodo buio della mixology, a cavallo tra gli Anni ‘70 e tutti i ‘90, siamo stati travolti dalla ***Seconda Golden Age dei cocktail****. Un fenomeno ancora in corso, cominciato in Italia una dozzina di anni fa. Da allora, il livello del bere miscelato italiano e internazionale è cresciuto tantissimo. Il che è positivo, ovviamente. Di contro, abbiamo assistito al boom dei signature drink, ovvero delle creazioni originali, dimenticando troppo spesso le ricette classiche. Che sono e devono essere sempre alla base di qualunque ricerca e innovazione. Ecco perché abbiamo deciso di investire nella promozione della cultura della miscelazione classica”*.



Il calendario della rassegna Flores Classic Drink Night è ancora in fase di definizione, al momento prevede la presenza di Patrick Pistolesi (Drink Kong, Roma) il 18 ottobre, Marco Rossi (Officine Sbiellate, Milano) il 1° novembre, Alex Frezza (L’Antiquario, Napoli) il 15 novembre, Cristian Bugiada (Freni e Frizioni | La Punta Expendio De Agave, Roma) il 22 novembre e Benjamin Cavagna (1930 Cocktail Bar, Milano) il 6 dicembre.