# La mixability di Mattia Pastori, la classe è nel cocktail

planetone-c993dad4

Se si digita il suo nome su Google vedrete alternarsi risultati di ricerca con parole come bartender pop, di stile, meneghino e – ovviamente – cocktail. Stiamo parlando del Miglior Bartender d'Italia nel 2013 nonché autore del blog nonsolococktails. com, Mattia Pastori che, con professionalità e bravura, miscela fascino in ognuno dei drink che serve al Mandarin Oriental di Milano.

**Mattia, sei uno di quei bartender che sembrano essere nati con la camicia e che non si separano mai dal suo shaker. Ma è sempre stato così?**
Ho sempre avuto un'attrazione per il mondo dei bar, non solo per quello che riguarda il lavoro in sè, ma per le atmosfere diverse e le persone che li frequentano durante la giornata. Ho cominciato la mia carriera lavorando in un bar caffetteria in un centro commerciale con i miei genitori, poi sono passato ai locali serali ed infine ho sposato il lavoro negli hotel. Quando ero più giovane mi divertivano gli aspetti più scenografici di questo lavoro come lanciare le bottiglie, ma la mia più grande passione era ed è rimasta legata all'aspetto creativo della preparazione di un cocktail e del riuscire a offrire qualcosa di diverso agli ospiti. Ricordo quando preparavo il banco degli aperitivi nel bar dei miei genitori anche solo per servire uno spumante al solito signore che lo frequentava.


**Ieri come oggi, il cocktail è icona di stile. Cosa pensi renda così affascinanti i drink?**
Secondo il mio punto di vista non è il drink ad affascinare e ad affascinarmi, ma l'alchimia che si crea nei bar tra il posto, inteso come luogo, e le persone che lo frequentano. Il barman in questo caso è lo shaker, e attraverso la sua gestualità miscela comunicazione e arte per creare l'atmosfera perfetta.

**Stile ed eleganza sono anche gli ingredienti principali del tuo lavoro come Bar Manager presso il bistro bar del nuovo 5 stelle Mandarin Oriental Milano, non è vero?**
Diciamo che in questa fase di pre-opening dell'albergo, delle due parole "Bar Manager", la seconda è quella che rappresenta il lavoro effettivo del momento in quanto stiamo definendo il menù, i concept,

le strategie etc. Lo stile ed eleganza si manifesteranno ‘sul campo’ appena il bar aprirà e tornerò a stare dietro e davanti al bancone anziché davanti a un computer! Sono una persona a cui piace stare in prima linea e che considera l’interazione con le persone, siano essi i clienti o i ragazzi del team da coordinare, il bello del lavoro in un bar. Ormai la parte di coordinamento dei ragazzi del team è quella che mi occupa la maggior parte del tempo e mi piace vederli crescere e diventare protagonisti.

**Come è stato studiato il concept del bistro bar del Mandarin Oriental Milano?**
È ancora tutto top secret da nome a concept, quello che posso dire è che sono felicissimo di aver intrapreso questa strada per aver modo di lavorare con grandi professionisti come lo Chef Antonio Guida e il Restaurant Manager Alberto Tasinato.

**Nel 2013 Diageo Reserve World Class ti ha eletto Miglior Bartender d’Italia. Quali sono secondo te le tre qualità che fanno di un bartender un ottimo bartender?**
Prima di tutto la passione. Se si pensa al fatto che il nostro lavoro consista essenzialmente nel ‘servire altre persone’ può essere difficile da accettare se non si ha passione. Poi, oltre a questo, ci sono lo studio e l’esperienza accumulata nelle diverse situazioni di vita. Ma il vero segreto è la voglia di condividere e comunicare quello che facciamo facendo sempre sentire l’ospite una star e non viceversa.

**Bartender e formazione, un rapporto a volte di amore/ odio. Sei un professionista auto-didatta che si è forgiato con l’esperienza e la gavetta o hai seguito dei corsi?**
Entrambi, i corsi e la formazione ci danno le linee guida per riuscire nel nostro lavoro, poi bisogna prenderle e adattarle al nostro mondo e crescere con le esperienze. Non bisogna pensare di uscire da un corso e sentirsi pronti. Dopo aver ricevuto le informazioni durante la formazione, bisogna metterle in pratica nel lavoro quotidiano e continuare a provarle e riprovarle.

**E oltre alla formazione, con te si parla bene anche di comunicazione visto che sei autore del blog di settore Non Solo Cocktails…**
Ricordo ancora come mi sentivo al rientro da una vacanza alle Barbados: era stata una bellissima esperienza e volevo raccontarla a tutto il mondo, così arrivò l’idea di aprire un blog dove avere l’opportunità di parlare di cocktail e non solo. Da lì il nome. Ho iniziato a scrivere pezzi e a condividere quelle che erano le mie esperienze. L’anno scorso dal blog ho poi trasferito tutto sul sito per avere più flessibilità nella gestione e un mezzo più interattivo. L’idea dello “Sharing Experience with Heart”, che è poi la mission del blog, è nata mentre facevo una presentazione nella scuola alberghiera che ho frequentato: vedevo che alcuni miei semplici racconti, personali o lavorativi, come quando da piccolo coloravo a mano con i pastelli le liste dei cocktail nel bar di famiglia o le avventure capitate durante

certi viaggi, catturavano moltissimo l'attenzione dei ragazzi. Per questo sul blog pubblico di tutto: dalle visite alle distillerie, alle mie partecipazioni ai concorsi sia come ospite che come concorrente. Mi diverte molto cambiare ruolo ogni tanto e diventare io la persona che intervista i diversi protagonisti del momento, dallo chef emergente al giornalista di settore al DJ più in voga. Quest'anno ho deciso di aprire ad altri professionisti, non solo del settore, la possibilità di contribuire attivamente ai contenuto del sito, ed è incredibile come tante delle storie che i vari personaggi raccontano e condividono, si sposino e intreccino in qualche modo con il mondo dei cocktails.

**Siamo praticamente alla vigilia di Expo 2015, quali novità credi che ci riserverà la Miscelazione in questo anno speciale?**
Expo 2015 sarà sicuramente d'ispirazione per andare a riscoprire le nostre tradizioni e i nostri prodotti in miscelazione, da qualche anno fin dall'ultima creazione della mia lista ho sempre dedicato una pagina del menu a quello che sono i gusti nazionali, modificando ricette tradizionali e rendendole più attuali.

**Up & Down - Gli spirits più di tendenza e le loro performance**

**VODKA: Stabile**
Salvo per l'utilizzo nei Moscow Mule e Cosmopolitan, è un momento non felicissimo per la Vodka che riesce comunque a tenere il ritmo del Gin.

Up e Down**GIN: UP**
Tra Gin Tonic e rivisitazioni di grandi classici risulta uno dei distillati più utilizzati al momento.

**CACHACA: DOWN**
Dopo la prima decade di questo secolo ha perso un po', è stata superata da altri distillati del Sud America come Rum, Mezcal e Tequila.

**WHISKY: UP**
Sta trovando un momento di fama trainato più che altro dai Whiskey americani nella preparazione di grandi classici, anche del periodo del Proibizionismo.

**Le ricette: tre cocktail da proprorre**

The gentlemen**The Gentlemen**
Ingredienti

- 4cl Ciroc Vodka

- 4cl Spremuta di
- pompelmo rosa
- 4cl Chiaretto Lago di Garda
- 1cl sciroppo di zucchero

Versare tutti gli ingredienti in un gasatore ISI e servire in un bicchiere con molto ghiaccio

**the stormThe Storm**

Ingredienti

- 5cl Talisker Storm
- 2 cl sciroppo
- d’alghe nori
- 3 cl succo di lime

Shakerare tutti gli ingredienti e servire in una conchiglia.
Per lo sciroppo d’alghe, infondere in 50cl di acqua calda 3 fogli di alghe nori per 10 minuti, filtrare e dissolvere 500g di zucchero bianco

**CandyCandy Candy**

Ingredienti

- 5 cl Cachaca
- 2 sciroppo di miele
- 3 cl succo di lime fresco
- 1 cl crema di violetta

Shakerare tutti gli ingredienti e servire in coppa da cocktail