

# Matteo Zed: «Barman, è ora di lavorare con gli chef»

matteo-zed-bbe26388

«La mia idea di locale? Uno street bar con un servizio da hotel cinque stelle lusso». Chi parla è **Matteo Zed**, patron del **VOY Restaurant & 'Little Jumbo' Cocktail Bar di Roma**, aperto un anno fa vicino a Ponte Milvio.

## **matteo zed** Matteo Zed è...?

Un perfezionista, severo con me stesso e con gli altri, attento ai particolari e impeccabile nell'ospitalità.

## **Da dove trai l'ispirazione per i tuoi cocktail?**

In genere nascono da idee improvvise che elaboro sulla base dell'esperienza maturata negli anni. Inoltre, collaboro e mi confronto molto con lo chef, sempre alla ricerca di spunti e abbinamenti inediti che poi cerco di proporre nei cocktail.

## **Perché è importante che il barman lavori in sinergia con lo chef?**

Perché noi barman possiamo imparare molto dagli chef in termini di conoscenza delle materie prime, di metodi di cottura e di tecniche di aromatizzazione.

## **I tuoi cocktail sono...?**

Semplici, accessibili, replicabili e sexy.

## **Sei appena tornato dall'America. Quali sono i trend?**

C'è la tendenza a usare un numero limitato di ingredienti, al massimo cinque per cocktail, e a twistare i drink degli anni '20, '30 e '40. Vanno di moda gli ingredienti home made e le tecniche particolari. E ancora: molti usano lo sciroppo d'agave, un dolcificante naturale con un basso indice glicemico.

## **In Italia molti barman hanno abbracciato la moda hipster, che cosa ne pensi?**

Nonostante in Italia il fenomeno sia ancora relativamente agli inizi, è una moda destinata a tramontare. Personalmente, preferisco uno stile più classico, forse perché sono cresciuto in una

famiglia di ristoratori vecchia scuola.

[caption id="attachment\_80830" align="alignleft" width="300"]© [Federica Elsa Andreone](#) © Federica Elsa Andreone[/caption]

### **Parliamo di ingredienti. Quali sono i must have della prossima stagione?**

Punto sul mezcal e sui whisky americani non invecchiati.

### **Per animare le serate morte che cosa suggerisci?**

Intanto, non credo nel valore della singola serata. Certo, ospitiamo anche noi concerti di musica jazz, ma sono convinto che per fidelizzare il cliente occorra offrire un servizio sempre impeccabile e rinnovare di frequente l'offerta: noi cambiamo il menu ogni tre mesi. Non è tutto: essenziale è che il bartender intrattenga il cliente e lo coinvolga. Il che, in un locale come il nostro che fa una media di 150-300 drink, è una mission doverosa e possibile.

### **Organizzate anche seminari...**

Sì, lo facciamo per passione, per diffondere la cultura del bere miscelato di qualità. È una grande soddisfazione, ma chiariamolo: il guadagno è ridotto, perché i costi per organizzare questi eventi è sempre elevato.

### **Infine, dove porteresti un amico straniero a bere?**

A Roma lo porterei al bar dell'**Hotel de Russie**, un albergo di lusso a cinque stelle tra la Scalinata di Piazza di Spagna e Piazza del Popolo.

A Milano, invece, farei un giro al **Rita**, al **Dry** e dal mio amico **Mattia Pastori**. Detto questo, i numero uno secondo me sono Alex Kratena e Salvatore Calabrese.