Evgenity Shashin e Vitalik Ekimenko: nel segno del #FIHULI

img11276-5895d3a1

Chi ha detto che in Russia le persone sono più distaccate che in Italia? Evgeniy Shashin e Vitalik Ekimenko sono la prova vivente che la passione, per le persone e nondimeno per il bartending, non conosce confini né nazionalità. I due bartender, entrambi giovanissimi, hanno fatto scuola al Mendeleev Bar, fenomeno speakeasy di Mosca che ha fatto parlare di sé sul web attirando grande attenzione in Europa. Dopo l'esperienza img11291al Mendeleev, i due hanno continuato a collaborare insieme raggiungendo inoltre anche obiettivi personali: Evgeniy ha rappresentato la Russia alle finali di World Class 2015, mentre Vitalik collabora come mixologist in vari locali moscoviti. I due oggi sono accomunati da #fihuli, una parola d'ordine che rappresenta il loro stile tutto particolare presentato in Italia con un tour di masterclass inaugurato in occasione di Mixer Educational a Host 2015 e poi continuato nelle sedi Planet One.

Come vi siete incontrati?

Vitalik - Ho conosciuto Evgeniy una sera al Mendeleev. Io lavoravo al bancone insieme img11296agli altri del team e lui ci guardava pieno di curiosità e interesse. Ho avuto subito il sentore che avesse grandi potenzialità, quando poi è entrato nel team ha mostrato quanto valeva.

Avete uno stile particolare chiamato fihuli: di cosa si tratta?

Evgeniy - Fihuli è una parola che abbiamo voluto far diventare un hashtag sui social, alcuni pensano si tratti di un altro tipo di flair bartending. Non è un nuovo stile di bartending, è solo un modo differente di lavorare. Cerchiamo di concentrarci sui piccoli dettagli per dimostrare la nostra tecnica senza perdere troppo tempo nella preparazione del cocktail così da non annoiare il cliente. Vitalik - Il nostro fihuli è diverso dal flair di altri bartender perché, per quanto può risultare emozionante per il cliente che guarda, non è spettacolo ma è un modo di rendere il lavoro più veloce; è una possibilità per comunicare qualcosa quando il bar è stracolmo ed effettivamente il tempo per interagire con il cliente

è molto ridotto.

Quali sono le tendenze del bartending in Russia?

Vitalik - FIHULI! Non sto scherzando, è vero! Evgeniy - Ai giovani è piaciuto il nostro stile e molti colleghi hanno cominciato a seguire e replicare fihuli. Siamo contenti di questo anche se più che fare tendenza, a noi interessa continuare a fare ricerca e formarci. Vitalik - Un'altra tendenza che va per la maggiore al banco bar in Russia al momento sono le preparazioni home-made. Con la caduta del rublo i prezzi degli spirits sono aumentati sensibilmente. La necessità è quella di abbassare il costo dei cocktail perché non tutti potrebbero altrimenti permetterseli, cerchiamo così di impreziosire il prodotto finale sfruttando appunto home-made particolari.

img11401**I modelli di riferimento a cui vi ispirate sono russi?**

Evgeniy - Non solo, anzi principalmente sono bartender stranieri anche se abbiamo tanti professionisti che si impegnano a rendere migliore il nostro settore in Russia, per esempio Slava Lankin del rinomato ristorante bar Delicatessen di Mosca. Vitalik - Ci ispiriamo anche ai nostri amici colleghi. In Russia i barman sono come una grande famiglia e siamo convinti che due teste sono sempre meglio di una!

In un mondo dove la condivisione è diventata globale e gratuita è più facile confrontarsi con altri professionisti?

Vitalik - Assolutamente sì. Lo sharing è un concetto molto importante per noi e i social aiutano a rendere tutto più fruibile. Evgeniy - Dalla Russia è partito un fenomeno sui social chiamato How to preparare your station. Attraverso immagini e video i bartender di vari locali mostrano il setup della postazione di lavoro. Sta avendo seguito anche in altri Paesi.

In cosa differisce la miscelazione russa da quella italiana? img11406

Vitalik - Il clima incide molto, è un fattore importante per capire come i gusti e le richieste differiscano. In Italia alla gente piace amaro, in Russia si scelgono soluzioni che virano verso drink dal sapore più dolce. Inoltre in Italia ci sono molti prodotti di buona qualità sul mercato da poter utilizzare, in Russia ne abbiamo di meno.

Possono miscelarsi insieme lo stile italiano e quello russo?

Evgeniy - Ogni bartender ha il suo stile e questo non è necessariamente legato al paese ma più che mai al professionista stesso e alla sua creatività. Si può mischiare tutto volendo!

Come avete conosciuto Planet One?

Vitalik - In due parole: Dennis Zoppi. Evgeniy - Esatto. Qualche anno fa è venuto a trovarci Dennis al locale e ci siamo conosciuti, lui era il nostro idolo! Con il passare del tempo siamo rimasti in contatto diventando amici e ci ha presentato alla famiglia Planet One in occasione della fiera TUTTOFOOD. È stato un vero piacere poter fare uno show con Dennis in Italia, lui è scatenato al banco bar tanto quanto noi!

Con Planet One avete girato l'Italia da Nord a Sud, vi piacerebbe lavorare qui?

Vitalik - Io mi sento patriottico e mi piace l'idea di rimanere in Russia per migliorare la cultura del mio paese. Sarebbe certamente bello ripetere un'esperienza in Italia per conoscere a fondo la cultura e insegnare ancora ai ragazzi italiani. La gente in Italia è così passionale e questo è molto cool! Evgeniy - Chi lo sa, noi stiamo già imparando la lingua italiana, non solo le parolacce!

Quali sogni e obiettivi avete nel cassetto?

Vitalik - Una meta che mi pongo è poter aprire il mio bar. In un locale tutto tuo puoi esprimerti totalmente e così realizzarti maggiormente. Se parliamo di grandi obiettivi vorrei lasciare un segno nel mondo del bartending per contribuire con qualcosa di utile e innovativo. Evgeniy - Nei prossimi anni vorrei viaggiare per il mondo e conoscere nuove culture, ogni viaggio rappresenta un'esperienza nuova per me e il mio lavoro. Professionalmente inoltre vorrei lavorare nell'ambito della cucina perché sento che presto il mondo del food e della mixology si incontreranno. Mi piacerebbe insomma unire questi due ambiti e magari scriverci un libro.