# Sisti e Vezzali: i segreti della “cucina liquida”

sisti-e-vezzali-543a01ce

Filippo Sisti e Luca Vezzali - rispettivamente bar manager e bartender del bar di Carlo e Camilla in Segheria, ristorante milanese sotto la direzione dello chef Carlo Cracco - hanno presentato a Mixer Educational (evento contenitore tenutosi durante Host 2015 a Fiera Milano) la filosofia di miscelazione del locale che definiscono “cucina liquida”. Parliamo di una miscelazione in cui i tempi si allungano, le preparazioni del pre-apertura durano anche più di sei ore e sono previste tecniche tipiche della cucina come le cotture in forno, la marinatura, l’utilizzo del sottovuoto e dell’abbattitore. Come ha raccontato Luca Vezzali, per diversificarsi dall’offerta della “Milano da Bere” è bastato «partire da una base molto classica e trovare una via per sconvolgerla». La differenza del bar di Carlo e Camilla in Segheria non sta solo nelle tecniche di lavorazione, ma anche nella concezione che si ha di ogni singolo ingrediente. Filippo Sisti afferma che bisogna imparare a rimodulare il proprio pensiero: «Ci sono tantissimi mondi dietro a un singolo ingrediente. Usando tecniche alternative si riesce ad avere il prodotto che si vuole e che nessun altro non sta utilizzando». L’esempio semplice e diretto è quello del mango: un bartender solitamente lo utilizzerebbe in miscelazione come una purea, da Carlo e Camilla invece finirebbe fatto al cartoccio. Ogni ingrediente può essere lavorato secondo uno schema personale, creativo e allo stesso tempo logico. Così, a seconda delle varie ricette, finiscono nello shaker burro, yogurt greco, parmigiano e addirittura maionese.

**Bruno Vanzan: ritorno alla semplicità nel bartending**

**Marrocco e Di Leone: così la miscelazione si sposa con the e caffè**

**Edoardo Banfi: la liquirizia conquista i cocktail**

**Il bar si apre al gluten free**