Trent’anni di miscelazione italiana raccontati da Mixer

trend-miscelazione-1-evid-eb0b579b

Chiunque abbia letto di miscelazione avrà già sentito parlare di ‘Cocktail’, film del 1988 con protagonista un giovane Tom Cruise, d’ispirazione per innumerevoli barman.

Trend miscelazione 2Siamo in un’Italia di fine anni ’80 in cui la miscelazione è ancora principalmente legata ad ambienti esclusivi: il barman è il fiore all’occhiello dei grandi hotel o porta la sua eleganza in sala e sulle navi da crociera. I grandi cocktail bar italiani si contano sulla punta delle dita, capostipite di tutti è l’Harry’s Bar di Venezia, vera e propria istituzione al cui banco vide la luce il Bellini. In questo scenario dominato dalla figura classica del barman, quel Brian Flanagan interpretato da Tom Cruise, fu motivo di perplessità. Il barman elegante, forbito, che esalta le ricette allungandone i tempi di esecuzione, viene messo di fronte a un nuovo tipo di professionista: un vero e proprio intrattenitore le cui armi sono la velocità del servizio e la spettacolarità dei movimenti acrobatici di Flair (il cui vero precursore fu Jerry Thomas più di cento anni prima).

È in questo momento che prende atto una rivoluzione, e il mondo della miscelazione si arricchisce di una nuova figura, quella del bartender. La differenza più evidente fra le due tipologie è riassunta nel free pouring, un sistema di conteggio verbale delle dosi di cui si avvalgono i bartender al posto dei misurini usati dai barman. Tecniche, formazione e attrezzature nuove che nessuno conosceva, arrivarono in Italia grazie ad aziende come Varpo e Planet One. Giancarlo Mancino seguì uno dei primissimi corsi Planet One con l’allora trainer Corey Campbell. Qualche anno dopo anche Paolo Baccino frequentò la scuola. Poi il costume sociale virò in maniera improvvisa: il bartender diventa emblema di spettacolo e nightlife. Baccino, a quei tempi impegnato al banco nelle discoteche della movida ligure, ricorda le comande ricche di pestati e di innumerevoli Long Island, Sex on the Beach, Angelo Azzurro e B-52. In quegli anni Tiziana Borreani si godeva la vista di una Milano che diventava la ‘Milano da Bere’: l’happy hour ruba la scena all’aperitivo tradizionale diventando un fenomeno sociale, un must che coinvolgeva indistintamente professionisti e studenti introducendo il concetto di

cibo abbinato al drink offerto gratuitamente al solo costo del cocktail. Michel Granpasso Orlando racconta come la reperibilità dei prodotti da miscelare fosse diversa: fino alla metà degli anni ‘90 non si parlava di certo di Premium Vodka o di craft spirits.trend miscelazione 3

Il periodo successivo è quello in cui la rivisitazione dei cocktail IBA andò per la maggiore. Chi non ha mai sentito parlare di twist on classic? Negli anni 2000 ci si allontanò del tutto dalle ricette classiche e dalle rivisitazioni per creare cocktail inediti. Per Max Morandi sono gli anni della miscelazione molecolare e, qualche anno dopo, degli Speakeasy. Due i protagonisti indiscussi fautori delle tendenze allora emergenti: Dario Comini con il suo pluripremiato Nottingham Forest e il team del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, primo format del genere in Italia, concepito nel 2009. Cambiarono anche i prodotti: i premix, che avevano cavalcato il mercato fino al primo decennio del 2000, vennero oscurati da una preparazione che è concettualmente l’opposto, gli sciroppi home-made. Nel 2007 si tenne il primo Bar Convent a Berlino e da lì in poi è stato un crescendo: testi specialistici, seminari, bar show e internet che, per Tiziana Borreani, hanno offerto a chi lavora al banco bar l’opportunità di essere una community. Come spiega Flavio Esposito: “oggi abbiamo tutto a disposizione e ciò può essere anche un fattore negativo quando ci si improvvisa o si ha poca umiltà. C’è gente molto preparata, ma anche chi affronta la miscelazione come un gioco”.

TREND DI MISCELAZIONE: DOVE SIAMO OGGI Abbiamo chiesto ai nostri bartender di citare le tendenze di miscelazione protagoniste oggi al banco bar e l’affresco che ne emerge è variopinto: throwing, affumicatura, fat wash, estrazioni, azoto liquido, ossido di diazoto, evaporatori rotanti per la distillazione, sifoni, acidificazione, carbonatazione. Sembra di stare in un laboratorio e a volte può far paura anche ordinare! Tiziana e Paolo del The Balance usano queste tecniche con moderazione, facendo i giusti passi e mantenendo sempre una loro identità. Nessuna soluzione innovativa va esclusa al banco bar, ovviamente dove questo può avere senso. Max Morandi ci scherza su: “E soprattutto che porti cassetto!”. Anche Michel Granpasso Orlando consiglia di scegliere con gusto e parsimonia: “Affumicare ogni ben di Dio perché fa figo è sbagliato, sferificare il Campari nel circolino di paese non ha senso, e di certo shakerare un Gin Tonic è pericoloso!”. Thomas Martini è entusiasta dei nuovi ed efficaci strumenti a disposizione ma si domanda se sarà possibile riuscire a rendere i drink di oggi indimenticabili come quelli del passato: “La chiave del successo rimane distinguersi facendo il classico, offrendo un momento emozionante al cliente che dovrà uscire dal locale soddisfatto”. Tra i trend non si può non citare l’affumicatura dei cocktail: una tecnica molto bella e scenografica ma che richiede conoscenza, non si può improvvisare con una smoking gun in mano. Molta più attenzione, rispetto al passato, anche nella selezione delle attrezzature: il parisienne sostituisce il più classico tin e la scelta ricade su strumenti dal taglio vintage o classico. Prodotti che si

conoscevano anche in passato, ma erano relegati a una nicchia, mentre oggi si trovano con facilità presso rivenditori specializzati e online. Al banco oggi si pretrend miscelazione 4ndono in prestito tecniche dal mondo della cucina, soluzioni innovative per emozionare il cliente. Pur non essendo contrario a questo fenomeno, Giancarlo Mancino ha un approccio molto più lineare e definitivo: “Penso che un grande locale possa anche avere una drink list di soli otto cocktail, ognuno dei quali miscelati con i giusti prodotti, con attrezzature di qualità, il giusto ghiaccio e serviti nel bicchiere più adatto”. Più attenzione anche alla lavorazione del ghiaccio, perché il cocktail non deve mai essere annacquato: “Con la mia azienda offro veri e propri Ice Program. Facciamo capire come scegliere il ghiaccio, come tagliarlo, possiamo anche personalizzarlo con delle scritte”. Si lavora con blocchi di ghiaccio interi come si faceva alla vecchia maniera, dopotutto un tempo non esistevano macchine del ghiaccio.

VERSO IL FUTURO A portarci a un giusto epilogo di questo viaggio non poteva che essere Danilo Bellucci, esperto di marketing e comunicazione, da sempre vicino al mondo del Beverage e dell’Hospitality. Oggi si definisce scherzosamente ‘il nonno dei bartender’: ne ha conosciuti tanti, li ha visti crescere, partecipare e trionfare alle competizioni da lui organizzate. Quando gli chiediamo cosa è cambiato in questi trent’anni ci risponde che ha assistito a un ciclo più che a una metamorfosi: il bar è stato protagonista di un eterno ritorno vestito di costumi diversi. Dai grandi barman classici ai mixologist abbiamo sempre avuto ricercatori e professionisti curiosi, solo dall’abito diverso. Una volta si parlava solo di barman classici, fedeli alle 100 ricette IBA, oggi ci sono più tipologie di professionisti e servono quelle stesse ricette, a volte nella versione originale, altre rivisitata. Col tempo sono di certo aumentate le opportunità: nel 1996, quando la presenza femminile al banco bar era ben più rara, proprio Danilo lanciò Lady Drink che aiutò a riempire di ‘quote rosa’ il mondo della miscelazione. Se agli inizi la manifestazione fece fatica a scardinare il tabù della donna barman, oggi si è giunti alla ventesima edizione in uno scenario ricco di professioniste italiane che partecipano a contest internazionali, sono brand ambassador e fanno carriera all’estero. Cos’hanno in più i barman e bartender di oggi? La possibilità di specializzarsi in più ambiti, di arricchirsi di cultura - “A una delle mie competizioni ho conosciuto un barman laureato in lettere che scrive poesie”. Nel futuro c’è ancora tanta ricerca, professionalità e grande qualità, le stesse che contraddistinguono da sempre l’Italia nel settore dell’ospitalità. Insomma, le premesse sono del tutto positive, nell’attesa rimane solo da ordinare, alzare il bicchiere e… Cheers!

I nostri ciceroni della miscelazione

Flavio Esposito**Flavio Esposito**

Al banco bar e in cucina già da giovanissimo, Flavio ha alle spalle quindici anni di esperienza nei migliori ristoranti e alberghi d’Italia. Oggi è Food&Beverage Manager presso Boutique 12 a Milano.

Max Morandi**Max Morandi**

Ritratto del bartender hipster. Max è trainer Planet One e fa anche parte del team dello Small Batch, bar rivelazione di Abano Terme.

Michel Granpasso Orlando**Michel Granpasso Orlando**

Milanese ma toscano d’adozione, è stato formatore per AIBES e bar manager per l’apertura di Bæst a Copenhagen. Fino al prossimo viaggio, la sua casa è il Fusion Bar & Restaurant di Firenze.

Giancarlo Mancino**Giancarlo Mancino**

Entrepreneur che ha lasciato l’Europa da più di un decennio alla volta di stimolanti avventure in Asia come consulente beverage, principalmente nelle catene alberghiere.

Thomas Martini**Thomas Martini**

Bar Manager dell’Harry’s Bar Firenze, ha registrato esperienze nei bar di ristoranti stellati, golf club e hotel di lusso fra i quali anche il Grand Hotel Cristallo di Cortina e il Grand Hotel della Minerva a Roma.

Tiziana Borreani**Tiziana Borreani & Paolo Baccino**Paolo Baccino

Paolo e Tiziana sono i due patron del The Balance, cocktail bar nella vecchia darsena di Savona. Paolo è un esperto bartender, sommelier A.I.S., capo barman A.I.B.E.S., Tiziana è bartender e sommelier professionista oltre che fiduciaria in carica per A.I.B.E.S. Genova.