Il barman Fabio Camboni: cocktail e cioccolato, una nuova frontiera

fabio-camboni-69414242

Fabio Camboni, barmanager del *ristorante cocktail bar Kasa Incanto* di Gaeta, parla del suo lavoro, della sua passione per i libri dedicati al bere miscelato e dell'abbinamento drink e cioccolato. Un connubio che funziona e che ruota intorno a un concetto fondamentale: l'educazione del cliente.

Come definiresti il tuo stile di miscelazione?
Tradizionale ma innovativo, nel senso che miscelo ingredienti classici e moderni in un perenno equilibrio tra passato e futuro. Mi spiego: in carta non abbiamo il classico Negroni o Sprizt, ma dei twist, anche se ovviamente se mi chiedono un Negroni lo preparo.

fabio-camboni-collage**L'esperienza professionale che più ti ha segnato?**
I tre anni trascorsi in Inghilterra: non solo ho imparato bene l'inglese, ma ho ampliato gli orizzonti e compreso nel profondo la complessità del nostro mestiere.

È vero che hai oltre 400 libri dedicati al mondo del bere miscelato?
Verissimo! Sono un collezionista e uno studioso: la pratica è fondamentale, ma non basta. Bisogna anche conoscere i prodotti, la storia e l'evoluzione delle ricette.

Quest'estate Kasa Incanto si è allargato…
Sì, abbiamo diviso il cocktail bar dal ristorante e aperto un nuovo locale in stile vintage davanti al mare dedicato ai drink.

Come si conquista la clientela?
Con la qualità e il dialogo: bisogna spiegare che cosa si fa e come si, a partire dagli ingredienti usati.

La mission di un barman è…?
Sorprendere e emozionare il palato del cliente.

Parliamo di cocktail e dolci. Una nuova frontiera da scoprire?
Sì. Noi puntiamo su drink e cioccolato. Un connubio che funziona e che ruota intorno a un concetto fondamentale: l’educazione del cliente.

Un esempio?
Il *Dirty Martini* con un infuso di gin alle olive serviti con cioccolatini con olive di Gaeta caramellate.

I tuoi barman di riferimento?
In assoluto, il Maestro **Dario Comini**. Inoltre, ho molta stima per **Diego Ferrari**, che ha creato il gruppo Cocktail Art.