

ISSUE 37 PUNTO 03

I ♥ BARITALIA

bargiornale

★ NOVITÀ IN 3D

Dal cioccolato alla pasta, dai dolci agli hamburger: le applicazioni della stampa additiva non hanno ormai più confini. E anche la mixability è protagonista

★ TÈ TUTTA SALUTE

Oggi il mondo delle bevande calde è una riserva di formule pensate per favorire il benessere psicofisico. Leggi e ritaglia i 20 identikit di bevande salutistiche stilati dai nostri esperti

Vino al bar
CERCASI



BARMAN
IN PIEDI
entra la corte



D

I COMMENTI DEI PRIMI NOVE GIUDICI
DELLE TAPPE DI BARITALIA
CI OFFRONO LO SPUNTO
PER UN'ANALISI
SULLE TIPOLOGIE DI GIURIA
PRESENTI NELLE SFIDE DI COCKTAIL
E SULLE DIVERSE STRATEGIE
PER FARE COLPO

di Stefano Nincevich

Da un lato del banco si staglia il concorrente, sull'angolo opposto lo attende il giudice. Del primo ne abbiamo già tessute le lodi e commentato gli strafalcioni, mentre il secondo è ancora avvolto da un alone di mistero. Di solito ci si limita a citarne il nome, al massimo accompagnato dalle credenziali, dall'albero genealogico ed eventuale titolo nobiliare. La presentazione dei commenti espressi dai giudici delle prime tre tappe di Baritalia, che vi proponiamo in queste pagine, ci offre l'occasione per inquadrare alcune delle specie più diffuse nell'ambito della magistratura da cocktail competition e fornirvi, allo stesso tempo, alcuni consigli pratici. Partiamo dalla cosiddetta "giuria cieca". Per i meno esperti in materia avvisiamo che non si tratta un banale deficit di diottrie, quanto di un modo elegante per tentare di escludere

FRANCO ALIBERTI



Questione di equilibri

«Un onore far parte di una giuria con giudici diversi tra loro e professionalmente preparati. L'esperienza mi ha arricchito. Non mi aspettavo il grado di preparazione trovato, notevole equilibrio e grande etica. Bisogna lavorare su questa strada e non aver paura di rischiare senza dimenticarsi che l'ultimo stadio della complessità è la semplicità e che per poter creare bisogna conoscere tutto ma nello stesso tempo dimenticarsi di tutto Tra i drink migliori "Il diverso", ricetta eseguita da Grazia Di Franco. Equilibrio, percezioni nette, rispetto delle materie e tecniche, con una strada evolutiva». Tra i più grandi talenti nazionali della pasticceria, è di casa all' Èvviva di Riccione.

ENRICO CERA



Dolci sorprese

«Mi ha affascinato l' impegno in giuria. Non nego che sia stato difficile scegliere fra tanti cocktail di alto livello. In particolare mi è rimasto impresso il Negroni Svegliato 2.0 e ho trovato interessanti i vari sweet drink proposti: forse il mio background di cuoco-pasticcere è stato particolarmente stimolato. Il drink è una proposta che garantisce una buona marginalità e che quindi vale la pena di studiare e di proporre in modo creativo e stimolante». Non a caso nel ristorante bergamasco dei Cera è stato creato un lounge bar, sotto la guida di Alessandro Zana. Professionista stimato e chef da tre stelle Michelin per il ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bg).

DARIO COMINI



Tecnica e buon gusto

«Baritalia ha messo in gioco squadre di altissimo livello professionale. Alle presentazioni accurate e divertenti si sono alternati momenti di umorismo e tecnica, ma senza strafare. Una grande fortuna per me essere da questa parte del tavolo e non a gareggiare (avrei fatto sicuramente una brutta figura al confronto con tanti giovani concorrenti, ma questo non ditelo a nessuno, deve rimanere un segreto tra di noi). L'atmosfera mi ha subito ricordato le vecchie edizioni di Barfestival capitanate dallo "zio" Franco Zingales, dove la gara passava in secondo piano, ma era la scusa per ritrovarsi tra amici, colleghi e non». Premiato maestro miscelatore al Nottingham Forest di Milano.



ogni possibile pastetta in fase di giudizio. Esistono in realtà vari modi per aggirare l'ostacolo: presentazioni caratteristiche, comunicazioni analogiche e digitali, pizzini e segnali di fumo. Alla fine non ci resta che contare sulla lealtà di chi assaggia e decide.

VALUTAZIONI TECNICHE

La "giuria tecnica" è un'altra specie che popola l'habitat dei concorsi. Si tratta solitamente di professionisti del settore che valutano ogni aspetto nel metodo di preparazione del drink. In questo caso tutto dipende dal retroterra dell'arbitro. Se valgono le regole classiche si può eseguire anche il

VICTOR DELPIERRE



Qualche appunto

«Ho assaggiato mix bilanciati e di grande qualità, ma ho qualche appunto. Avrei preferito che fossero i bartender in prima persona a spiegare i loro drink e non lo speaker. È stato molto difficile giudicare. Dal mio punto di vista c'erano due o tre squadre molto professionali ma, tra i drink presentati, potevamo sceglierne solo un vincitore. Dall'altra parte dovevamo scegliere un drink vincitore in batterie che non presentavano niente di speciale. Ho capito che i bartender non hanno la cultura del caffè e che i baristi sanno poco di drink. C'è ancora molto lavoro da fare». **Campione del mondo 2013 al concorso Coffee in Good Spirits, dedicato ai cocktail a base di caffè.**

MICHAEL LANDART



Idea da esportare

«Per me Baritalia è un fenomeno d'esportazione. Lo vedrei bene in Francia, Spagna, Regno Unito ecc. Il format ha almeno tre fattori che potrebbero aver successo fuori dall'Italia: l'idea del laboratorio di ricerca anziché del classico concorso, la filosofia del lavoro di squadra che "placa" le individualità e, non da ultimo, la scelta di farlo semplice. Una filosofia dell'essenzialità che ho sempre sposato nel corso della carriera. Penso al Drapò Note di Marco Giuridio, al Diplomat di Vanessa Vialardi, all'A4 Julep di Mirko Turconi, Thriller di Erica Sartorelli e Cheese your Cake di Claudio Perinelli». **Titolare del Maria Loca, cachaçeria di successo nel cuore di Parigi.**

SANDRAE LAWRENCE



Talenti italiani

«Sono stata molto onorata. I bartender italiani hanno giocato da sempre un ruolo determinante nella scena londinese dei bar. Così ero curiosa di scoprire cosa stava accadendo in Italia, sia tra i vostri bartender sia a livello di ingredienti. Anche perché le vostre specialità tipiche come vermouth, bitters, amari e Prosecco stanno conoscendo un vero boom a Londra e in tutto il mondo. E poi ho trovato molto azzeccata la formula del laboratorio di ricerca che punta a presentare drink facili da replicare. A questo si aggiunga la brillante idea di includere in squadra sia un giovane sotto i 30 anni sia una bartender». **Direttrice del magazine britannico The Cocktail Lovers.**



GIANCARLO PERBELLINI



Oltre lo Spritz

«Nella nostra regione lo Spritz regna sovrano mentre ci sarebbe tutta un'altra galassia di drink da valorizzare. Ben venga quindi la ricerca che ho apprezzato dai barman di Baritalia». Ho trovato interessanti gli sweet drink. Mi hanno dato l'opportunità di scoprire una diversa chiave di lettura di una preparazione che ricrea un gusto dolce codificato, ma molto meno schematica rispetto a quella di un pasticcere. Interessanti anche gli abbinamenti di finger food. I drink che mi sono piaciuti di più? Il "Leonardo", eseguito da Guglielmo Miriello e, nella categoria dei cocktail dolci, il "Lebunulbunet", eseguito da Cinzia Ferro». **Chef pluristellato alla guida di Casa Perbellini a Verona.**

THANOS PROUNAROS



Ricerche da imitare

«A Milano ho avuto l'onore di sedere in giuria con Enrico Cerea e Dario Comini, uno dei bartender che ammiro di più a livello internazionale. L'aspetto più gratificante è stato il contatto e lo scambio con i bartender italiani. Dopo aver assistito all'evento mi è venuta voglia di mettermi a studiare di più la tradizione italiana sia a livello di prodotti sia sul versante della miscelazione. Il concetto di laboratorio di Baritalia dovrebbe essere esportato in tutto il Mediterraneo. In linea generale ho trovato i drink ottimi. Penso al "Negroni Svegliato 2.0" eseguito da Dennis Zoppi, un esempio illuminante di cocktail fuori schema». **Titolare del Baba au Rum di Atene, tra i bar più famosi della Grecia.**

GIUSEPPE SANTAMARIA



Mix accessibili

«Non è stata la solita gara di cocktail dove è necessario tirare fuori i muscoli per farsi notare. Ho trovato l'escamotage del laboratorio, un valido mezzo per potere aiutare i piccoli bar e quelli di fascia media ad avvicinarsi al mondo della miscelazione più "alta". Il tutto con cocktail semplici da realizzare e accessibili per il palato medio. Mi hanno impressionato le squadre di Turin Vermouth e di Branca, anche se il livello di professionalità era ottimo. In particolare quello delle barlady. Mi hanno sorpreso i cocktail dessert e l'abilità di reinterpretare, allo stato liquido, ricette di dolci tradizionali come il bonèt o il cannolo siciliano». **Mixologist all'Ohla Boutique Bar di Barcellona.**

drink migliore del mondo, ma nella pagella comparirà un bel 7 in condotta. Del genere: il ragazzo ha talento, ma è indisciplinato e non segue le lezioni. Alla prova del gusto c'è la cosiddetta "giuria degustativa". Il suo compito è di valutare gli aspetti organolettici del drink, dal naso al palato. In questo caso le variabili che influenzano il giudizio sono davvero infinite. Bisogna vedere se il giudice in questione ama il dolce o il secco, se maschio o femmina, se è una signora ma col palato da maschio o viceversa, se ama le creazioni semplici o quelle elaborate o, ancora, in quale momento della giornata avviene la degustazione. Il suggerimento? Allenatevi, non da soli, ma con i vostri clienti ed evitate il giudizio dei

colleghi. Proponete la vostra ricetta dalla mattina alla sera, con il sole o con la pioggia. A quel punto se diventa uno dei drink più richiesti allora avrete tutte le armi affilate per affrontare il giudizio. Se al contrario piace solo a voi, è il caso di fare marcia indietro. Con l'affermazione dei concorsi in cui il barman è stato invitato a esprimersi come fosse nel proprio bar il valore della comunicazione è diventato determinante. La giuria di comunicazione valuta l'espressività del concorrente, ma anche la "spendibilità" della ricetta proposta. Quindi, anche se siete degli abilissimi affabulatori, quello che conta è che dietro il vostro drink, oltre all'originalità, ci sia anche un concetto di facile replicabilità. ★