



## MARTINI N 5

***Drink sartoriali, tagliati su misura del cliente. Aperitivi delux, da 300 euro a botta. Le creazioni e le alchimie dei nuovi bar chef***

**Tratto da: S+ "Specchio" - di Max Cassani**

Dimenticatevi gin tonic, cuba libre e frozen margarita. I bicchieri alti e stretti con la cannuccia e magari pure con l'ombrellino di carta. Roba d'altri tempi, ormai servita solo d'estate ai vacanzieri in bermuda sulla riviera. I nuovi drink di tendenza sembrano opere d'arte e sono confezionati dai bartender con cura maniacale, neanche fossero capi haute couture.

In Inghilterra, non a caso, li chiamano *tailor-mades* cocktail. Aperitivi sartoriali, tagliati su misura del cliente, serviti in coppe di design o in bicchieri tempestati di zaffiri.

Colin Peter Field, bar manager di fama mondiale dell'hotel Ritz di Parigi (Place Vendome 15), va ancora più in là. E propone addirittura un approccio psicologico ai cocktails, che prepara a seconda dei gusti e dell'umore del cliente, dosando con maestria alcol ed essenze. Al bar dell'hotel Plaza Athénée, sempre a Parigi (2 avenue montagne), il barman Thierry Hernandez ha spesso a che fare con celebrities e rockstar, suoi clienti abituali. Per placare i capricci di Mick Jagger & Company ha inventato l'analcico Flower Power, realizzato con acqua addizionata di ossigeno puro e sciroppo all'essenza di fiori. Prezzo: 24 euro. Dal cocktail sartoriale a quello de luxe è un attimo. Drink impreziositi con polvere d'oro e d'argento, liquori centenari, essenze rare e champagne pregiatissimi. Il prezzo? Sfacciato. Tre, quattro, fino a cinquecento euro. Come il Magie Noir del night club Umbada di Londra (15-21 Ganton Street, Soho), il Luxury cocktail ideato dal capo barman Giles Andreis: uno *shot* di cognac Hennessy ultrainvecchiato, una misura di Dom Pérignon, un cucchiaino di crema di more e una spezia afrodisiaca indiana. Il tutto servito in una coppetta di cristallo di Boemia incastonata con uno spiedino d'oro da 24 carati creato dal designer Tom Binns.

Cocktail su misura, luxury drink ma anche bar chef. Ecco l'altro trend emerso all'ultimo Barfestival di Rimini, il massimo evento italiano sulle nuove mode del bere miscelato, organizzato ogni anno il *Bargiornale*. Pentolini e alambicchi al posto dei tradizionali shaker e blender, cannelli da pasticceria per preparare caipirinha brulè, sifoni per realizzare spume, persino raggi laser per regalare nuove fragranze ai cocktail. Le armi del mestiere dei nuovi alchimisti della mixability sono sempre più simili a quelle degli chef stellati. Loro stessi si definiscono bar chef e al mondo della cucina hanno copiato ingredienti, trucchi e tecniche.

L'avanguardia arriva dalla Gran Bretagna e dagli Stati Uniti. I nuovi guru si chiamano Douglas Ankrah, Eben Klemm, Audrey Sanders. I loro banchi bar assomigliano a laboratori. Al posto del frullatore, al Pegu Club di New York (77 W.Houston street), Sanders utilizza Azoto liquido per la preparazione di frozen cocktail e sifoni per gli aperitivi in spuma: gli stessi strumenti dalla cucina molecolare, di cui è maestro il catalano Ferran Adrià. A volte barman e chef lavorano insieme, gomito a gomito. Come gli spagnoli Angel San Josè e lo chef stellato Paco Roncero: il primo miscela i cocktail, il secondo li trasforma allo stato solido. Et voilà.