

mixer

Settembre 2020 N° 329 Idee e tendenze per il mondo dell'ospitalità

CAFFÈ

Tutti i costi
dal campo al bar

HOST TREND REPORT

Analisi e proposte
per l'hospitality



BIASETTO

La passione
per la
pasticceria



Faema E71E.
We know what
is brewing in your mind.

FAEMA
EXPRESS YOUR ART

e71.faema.it

FaemaOfficial faema_official

Quali sono secondo te le difficoltà che si incontrano per mantenere sempre attivo e aggiornato un locale come l'Alchimista in una realtà come quella di Castelfranco Veneto?

Castelfranco Veneto, cittadina centrale a livello geografico, negli ultimi anni è cresciuta parecchio in fatto di gusti e modo di porsi, sia da un punto di vista di proposta food & beverage da parte anche di altri colleghi, che della risposta della clientela. Nasce con l'intento di richiamare gente anche da altri paesi e questo, a oggi, facilita la possibilità di esprimersi. Questo mi ha permesso negli ultimi 4 anni di dare maggior evidenza al mondo del sakè, seppur inizialmente visto con molta diffidenza, e al mondo del rum.

Raccontaci meglio del food pairing...

"Non c'è futuro senza passato" diceva Goethe... ho fatto della territorialità, naturalezza e stagionalità i miei cavalli di battaglia sia in ambito drink che food. Mi ricordo il giorno in cui abbiamo aperto (18 Luglio 2016), mio padre ha portato dei cetrioli fantastici appena raccolti dal nostro orto (lui segue una coltivazione a giro coltura per non impoverire il terreno) con cui ho preparato una vodka al cetriolo. Ancora oggi qualcuno me la chiede ma... è disponibile solo nei periodi di raccolta. La difficoltà sta proprio nel seguire la stagionalità: oggi la terra ha prodotto questo, si mangia o si beve questo...

Suggerimenti, prodotti e cliente finale: cosa significa per te lavorare con la materia prima?

Io credo fortemente che "noi siamo ciò che mangiamo". Viviamo in una terra ricca di cultura che ci ha reso quello che siamo oggi. Un ristorante che solca queste terre non può non rendere loro omaggio tutti i giorni con i prodotti che loro stesse ci mettono a di-



AMORE D'INVERNO

Una fusion con prodotti veneti e giapponesi

- 1 bar spoon Grappa al tabacco Capovilla
- 30 ml di spremuta di arancia
- 15 ml di Umeshu sake
- 15 ml di sciroppo di cannella e chiodi di garofano
- 20 ml di infuso di the verde e mela cotogna
- 30 ml di Vodka Polugar

Tecnica: Shake & Strain



DAI CARAIBI ALL'ITALIA

La mia passione in un viaggio di sapori e di esperienze

- 45 cl Abuelo Rum 7 años
- 30 cl sciroppo ai 5 pepi
- 15 cl infuso di camomilla Romana,
- 20 cl pompelmo rosa

Tecnica: Shake & Strain

sposizione tutto l'anno, senza sofisticazioni. Ricerca continua verso nuovi abbinamenti, verso nuovi sapori che non fanno altro che mettere in luce quello che ci ha fatto emozionare ieri, oggi e domani. L'ingrediente, la mia storia!

Hai un cocktail a cui sei particolarmente legato?

Il mio drink è sicuramente il Daiquiri, un drink per tutte le ore. Avendo una predilezione per il rum, è il drink che più lo valorizza permettendomi a livello gustativo di girare tutto il mondo rimanendo a Castelfranco Veneto. Fresco, speziato, intenso, fruttato, di carattere, è interfacciabile con il sakè, oltre al fatto che è facilmente abbinabile in pairing con la cucina. Vogliamo poi parlare di quanto questo cocktail abbia influenzato la storia con personaggi come Hemingway o JF Kennedy? Un drink decisamente affascinante e per tutti i palati.

Aspirazioni e progetti futuri?

Ho appena aperto "Pescheria" lounge bar, una succursale estiva de l'Alchimista (a ridosso del Musonello a Castelfranco Veneto) dove i drink a base di frutta stagionale con rum, gin, whisky possono trovare connubio assieme a tapas di pesce. All'Alchimista continuiamo in modo sempre più massivo la fusion che lega Italia e Giappone. ©

