

## Il nuovo barman? serve pomodori e finocchi

**Pubblicato:** Venerdì 28 Gennaio 2011

✖ E' la star del corso più gettonato di Ascom, la cui [ennesima edizione comincerà lunedì mattina 31 gennaio 2011](#): **Pierluigi Cucchi** (nella foto), 57 anni, quasi 40 dei quali passati a servire e inventare cocktail e insegnarne i segreti agli studenti (tiene corsi in più di 35 province italiane, non si contano le edizioni del suo corso alla sede varesina di Confcommercio) è la persona ideale per sapere quali sono le evoluzioni di una professione straordinariamente affascinante e allo stesso tempo fuori dalle righe. quella del barman.

### Come sta cambiando il mestiere del barman?

«I cambiamenti nella nostra professione sono legati al progredire della cultura dell'alimentazione. Per intenderci: c'è una attenzione più alta a ciò che noi mangiamo e beviamo, sia dal punto di vista dietetico sia per le nuove prescrizioni del codice della strada, e questo ci spinge a esplorare sapori nuovi come la frutta e la verdura. E c'è anche purtroppo una attenzione agli alcoolici di parte di giovani e giovanissimi: che ha inserito, tra le nostre funzioni, anche quella di educarli ad un bere responsabile».

### Cosa si chiede ad un barman oggi?

«Competenza e conoscenza, innanzitutto. E' questa la parte più importante: per adattare le esigenze dei tempi e dei clienti alla propria professione è necessario conoscere e saper fare, sennò si è solo dei versatori».

### Apparentemente sembra un controsenso: ma ve li chiedono cocktail dietetici?

«Come no. In questi casi si unisce alla bevanda alcolica anche frutta o verdura per abbassare il tasso alcolico, tenendo alto il tasso di piacevolezza. E' sempre più richiesta la possibilità di ricavare dal cocktail una sensazione di benessere senza troppi danni. E del resto sono d'accordo anch'io: sono per il bere moderato, nel bar non si entra non solo per bere: è un luogo di incontro e socializzazione».



**Però il cocktail che va più per la maggiore è il mojito, non esattamente una cosa da educande...**

«Lei mi fa un esempio perfettamente calzante. Perché a Cuba il mojito nasce proprio come bevanda dissetante, senza grande tasso alcolico: la ricetta cubana prevede solo 10 grammi di rum, allungato con l'acqua gasata. Quindi, fa pienamente parte delle bevande di cui parlo. Così, proposito di cultura specifica, questa è una conoscenza che vale la pena di sapere, perché sennò si tende a strafare. A volte basta poco per avere certi gusti molto apprezzati. Non è necessario far bere roba forte: tante volte può essere più importante l'aspetto estetico dell'alcol. Proprio partendo da qui vorrei che i nostri corsisti imparassero che lavorare al banco non è solo versare, ma anche operare scelte».

**Lei ha moltissimi anni d'attività, sarà nato professionalmente servendo cocktail tradizionali. Esistono ancora?**

«C'è un percorso classico da cui non si può prescindere: Negroni, Martini, Manhattan, Americano, Cocktail Champagne sono bevande che in tutto il mondo vengono richieste e che sono presupposti obbligatori per ogni barman anche oggi. Da cui però ci si può evolvere con cambiamenti e aggiornamenti»

**Cosa pensa dei barman acrobatici?**

«Il freestyling è una tecnica, perciò un valore aggiunto per i barman: su un percorso di studi classici si innesca una velocizzazione "artistica" dei movimenti per realizzare i cocktail che diventa show. una forma di intrattenimento interessante, che rientra perfettamente in quella forma di cultura della professione che va oltre il semplice versare. Ma che, ovviamente, però, non deve essere a sé stante: senza la capacità di fare effettivamente dei buoni cocktail, non vale niente».

**Quali sono gli ingredienti trendy dell'anno?**

«Complici una nuova cultura alimentare e i nuovi divieti del codice della strada, l'imperativo è dare benessere diminuendo l'alcol. Così gli ingredienti più moderni sono i frutti frullati, a cui si è aggiunta da un po' di tempo anche la verdura. Pomodori, carote, sedano e finocchi, ovviamente frullati fanno sempre più parte degli ingredienti per cocktail gradevoli».

**Sono finiti i tempi dell'angostura, quell'impossibile ingrediente che si trovava nei cocktail di una volta?**

«No no, esiste ancora. Per chi non lo conoscesse, l'angostura è un liquore fortemente amaricato che però si usa a gocce, nasce come medicamento nel 1820 ed è stato persino utilizzato dall'esercito di Simon Bolivar. Proprio per il fatto che si usa a gocce per esaltare l'amaro, l'angostura è ancora utilizzata ma, come alcune cose che si bevevano nel passato, si è evoluta nel suo utilizzo: si tratta solo di usarla con fantasia. Anche per questo lo strumento importante per ogni barman è la tecnica e la conoscenza: in fondo, siamo un po' come dei sarti del buon bere».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it