

L'«altra» gastronomia: la cena Gourmet Club degustando cocktails

Successo della serata particolare chiamata Mixology Dinner. I piatti creati in base ai «miscelati» scelti dai barman ospiti

di Alessio Pompanin

BOLZANO

L'appuntamento, in una realtà come quella del culto enogastronomico che negli ultimi anni si ritrova in un panorama a dir poco sovraffollato, era certo particolare. E per due motivi. Primo, abbinava ai piatti della cena non i classici vini, ma dei cocktails. E qui bene precisare una cosa: non pensate subito ai classici long drinks alcolici stile cuba libre, gin lemon e compagni, che intanto hanno un altro nome; no, qui si parla di cocktails, bevande miscelate, spesso, come vedremo nel menù, con gradazione alcolica inferiore a quella di un vino. Secondo motivo di particolarità, le pietanze

erano pensate, elaborate e create in funzione della cadenza di cocktails. Insomma, non si calibrava il bere in relazione al mangiare, come accade solitamente con i vini, ma viceversa. E così l'appuntamento di cui parliamo, pensato dai vertici del Gourmet Club di Bolzano, poche sere fa negli spazi del Conditto in via Crispi ha registrato il tutto esaurito. E gli univoci apprezzamenti dei partecipanti.

Questo sodalizio nato poco più di un anno fa, era metà ottobre 2014, sta ottenendo successo (che si può misurare numericamente negli oltre duecento associati) e apprezzamenti ripetuti, per le iniziative di gusto in socializzazione golosa, messe in piedi finora.

Tornando a quella chiamata «Mixology Dinner - Sinfonie d'autore», è stata davvero una chicca pur in un ventaglio di proposte che sono sempre tutte gustose e di alto livello. In questa serata nel segno del mix, la cucina del noto chef Luis Agostini, che da padrone di casa insieme a Michael Seehauser ha creato ai fornelli, si è abbinata ai «miscelati» concretizzati in tumbler e calici vari dal genio creativo di Leonardo Veronesi, barman del Riva Bar, e Armando Garbin, barman del Bar Tivoli. A chiarire il succo (nel vero senso della parola...) del discorso, è forse sufficiente elencare il menù della serata. Un menù che, chissà, potrebbe anche ispirare qualche lettore a copiare o rielaborare, prendendolo come spunto. Il tutto, con un altro particolare che ha fatto apprezzare la serata: una scheda distribuita ai partecipanti, nella quale si descrivevano storia e particolarità dei singoli cocktails proposti.

S'è iniziato con finger food ed è stato scelto l'Americano, cocktail tutto italiano, alla faccia del nome, nato nei primi anni del secolo scorso e sostanziale evoluzione del «Milano - Torino»: base Bitter Campari (Milano) e Vermouth Rosso (Torino) che nell'Americano prende anche ghiaccio e soda, in stile appunto americano. Alla cena del Gourmet Club, proposto in variazione *home made*; grado alcolico, 9,3. S'è passati poi al «miscelato» che ha ispirato l'antipasto, ovvero ecco un Puccini nel bicchiere e nel piatto un carpaccio di ricciola e salmone con cipolle rosse di Tropea cotte a freddo. Quanto al Puccini (grado alcolico 7,3), è l'evoluzione del Bellini (a base di prosecco e succo di pesca bianca) ed è stato creato dal celebre barman di Cortina d'Ampezzo, Renato



Un momento della serata «Mixology Dinner» organizzata dal Gourmet Club Bolzano nelle sale del Conditto



Il direttivo del Club: Mirko Masera, Danilo Gramegna, Michael Settari, Luciano Rappo e Walter Fracchetti

Hausmann, con la variazione del succo di mandarino. Spazio poi al primo: come drink in mano (per dirla alla Ligabue...) un Gin Mule (grado alcolico 8,2), come pietanza impiattata curry di verdure con riso Thai profumato al cardamomo. Questo miscelato modifica il Moscow Mule utilizzando il gin al posto della vodka. Per il secondo, ecco l'Harlem River (grado alcolico 15,2) accompagnato da porchetta alla brasiliana con salsa al lime e arancio e tris di carote al forno. L'Harlem River è una creazione di Leonardo Veronesi, uno dei due barman ospiti della serata ed è a base di lime, arancia, crema di cocco e Dolomites Rhum. Gran finale, quindi, con un Espresso Martini (tosto, grado alcolico 20,5) ad accompagnare il dessert di cioccolato e mela.

Giusto, infine, dare un paio di riferimenti del Gourmet Club: piazza Mazzini 12, indirizzo mail: info@gourmetclubbz.it, telefono 0471 - 272828.



I protagonisti della serata, i barman, al lavoro per preparare i «miscelati»



Cuochi, barman e Rappo e Gramegna, del Club, in posa a fine serata