

Sapori

Prevenzione
e qualità della vita

Diagnosi
e terapie

Novità
dalla ricerca

Testimonianze



IN EVIDENZA

VINO

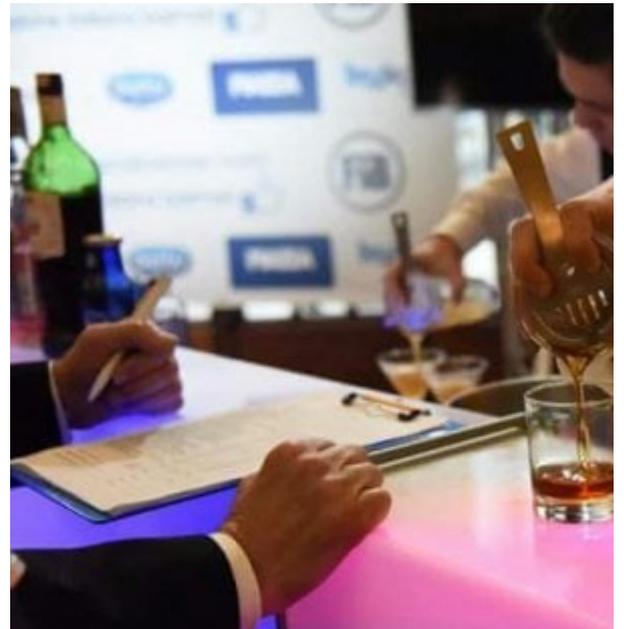
RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Campione di cocktail (a 17 anni) con un Sazerac rivisitato: la storia di Stefano



Stefano Giacomelli, dell'Istituto Brera, ha superato altri 200 partecipanti al concorso per le scuole alberghiere. La sua creazione a base di tequila e vermouth rosso

di PATRIZIA BALDINO

📌 cocktail

ABBONATI A

Rep:



Tre centilitri di tequila bianca e altrettanti di vermouth rosso; uno di dry orange, due *dash* (cioè due gocce, *ndr*) di angostura, per aromatizzare il ghiaccio; infine, un twist (un pezzetto di scorza, *ndr*) di arancia per guarnire. È la ricetta vincente di **Stefano Giacomelli**, primo classificato alla diciottesima edizione del Campionato Italiano Barman destinato alle scuole alberghiere.

Diciassette anni, dell'Istituto Brera di Como, Stefano ha avuto la meglio su altri 200 partecipanti, arrivati a Viareggio, città dove si svolta la sfida, da 30 scuole d'Italia. Un traguardo importante considerato che, racconta, iscriversi all'alberghiero è stato quasi un caso: "Mi piaceva cucinare e ho fatto la scelta più appropriata. Poi però, nel corso di questi anni, ho capito che mi mancava il contatto con i clienti, un riscontro che all'interno di una cucina non avrei avuto. E ho scoperto che il mio 'habitat' ideale era dietro il bancone di un bar, a miscelare ingredienti e bevande".



Il vincitore Stefano Giacomelli

 Condividi

Gli stage previsti dal suo corso di studi - uno all'Acquadolce di Carate Uriò e l'altro a Villa d'Este di Cernobbio - lo hanno convinto ancora di più: 'da grande' vuole fare il bartender. "Mi piacerebbe aprire un cocktail shop dove le persone possono venire a mangiare e nel frattempo gustare delle bevande di qualità".

La qualità, infatti, è l'obiettivo principale per ogni bartender che si rispetti. Tutto, sottolinea Stefano, nasce dallo studio degli ingredienti: "Quando creo una miscela nuova, solitamente, ho due metodi. O parto da un ingrediente che voglio valorizzare, oppure immagino un ipotetico nome con cui battezzare il mio cocktail. Dopodiché mi concentro sullo studio degli ingredienti".

Tradizione e modernità, gli ingredienti per la miscela perfetta: "Il cocktail che mi ha fatto guadagnare la vittoria è una rivisitazione del Sazerac, una bevanda storica molto amata nel mondo della mixology. Ho aggiunto il vermouth rosso e il dry orange per dare corposità e note agrumate. E ho eliminato l'assenzio per mantenere i profumi fruttati. Ma non ce l'avrei fatta senza il sostegno del Centro Studi Casnati, del mio professore Pasquale Dioniso e di Marco Gheza, barmanager dell'hotel Il Sereno. Sono stati fondamentali per me".

Ma come considera, un ragazzo di 17 anni come Stefano, il rapporto - spesso esagerato - che alcuni suoi coetanei hanno con l'alcool? "Secondo me i tempi stanno cambiando - spiega il giovane vincitore - molti ragazzi della mia età si distruggono con il bere, però credo sia un atteggiamento in diminuzione. Ora siamo in molti a preferire di bere meno, ma assaggiando prodotti di qualità. Spendiamo di più, ma beviamo con moderazione. Infatti, il mio motto è 'Bere male non fa bene, bere bene non fa male'".

"La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile"

Carlo Verdelli

ABBONATI A REPUBBLICA

Mi piace Piace a 1,4 mln persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

© Riproduzione riservata

23 aprile 2018

ARTICOLI CORRELATI



Niente verme, lo spirito si è fatto dolce

DI LUCA MARTINELLI



Old Fashioned, Negroni, Daiquiri: i Classici che non tramontano mai

DI VALERIO BERRUTI