

PREMIO NONINO

«Noi barman del futuro che nei cocktail mettiamo la storia»

C'è un italiano di origini padovane nel pool internazionale che domani a Percoto riceve l'ambito "Risit d'Aur"

di Sergio Frigo

I raffinati intellettuali un po' agée che compongono la giuria del **Nonino** devono aver pensato al celebre appello di Aristofane ("Presto! Portatemi una brocca di sidro affinché possa bagnare la mia mente e dire qualcosa di saggio!") al momento di indicare fra i premiati di quest'anno nella distilleria di Percoto il gruppo di giovani "bartender" di P(our), Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer e Xavier Padovani. Nel gruppo - che unisce nel nome le parole pure e our, che indicano la "purezza" dei prodotti usati e la condivisione di valori universali, e che è impegnato in particolare in un progetto di tutela dall'AJè Negro, antica salsa di manioca preparata dalle tribù indigene dell'Amazzonia - spicca Simone Caporale, nato a Como ma padovano di origine. «Me ne sono andato dall'Italia, dove pure lavoravo bene, per togliermi dal comfort, rimettermi in discussione e imparare cose nuove» dice Simone, che ha solo 31 anni, vive a Londra da quasi un decennio ed è diventato una star del settore, grazie alle sue invenzioni

alcoliche che hanno fatto del bar Artesian del Langham Hotel, dove lavorava con Alex Kratena, il miglior locale del mondo, frequentato dai vip dello spettacolo e dai reali inglesi. Ma nel suo curriculum ci sono anche le feste più esclusive in diverse parti del mondo, come quella per l'Oscar a Leonardo DiCaprio a Los Angeles.

Ora Caporale ha costituito con Kratena e Monica Berg una società di consulenza per la

gestione di locali di tendenza e la collocazione di nuove bevande sul mercato, e sta per aprire un nuovo bar, sempre a Londra. Ma c'è ben poco in lui del barista adrenalinico e arrivista interpretato da Tom Cruise in "Cocktail"; ricorda piuttosto il saggio barista-confessore immortalato in tanti film, a partire da Casablanca, che sa mescolare, oltre ai liquori, psicologia, equilibrio e discrezione. «Il drink è spesso una scusa» dice. «Conosco biliardari che non hanno una spalla su cui piangere al bisogno, e che vengono a cercare qualcuno che li ascolta proprio in un bar».

Caporale e colleghi, come accade per i migliori artisti dell'eno-gastronomia, ai clienti non vendono solo dei cocktail, per quanto particolari, ma essen-

zialmente uno status e delle emozioni. «I clienti chiedono soprattutto di sentirsi speciali. Io ho sempre presente la lezione di Arrigo Cipriani, che ha determinato una svolta nel gusto accostando sapori inusuali, ma si è imposto nel mondo soprattutto per il suo celebre motto "tratta le persone come dei re, e i re come delle persone"».

Dentro le creazioni dei nuovi guru dell'arte del bere si possono trovare sapori che rimandano ai paesi esotici: «Siamo andati alle Galapagos per raccogliere le piante native di agrumi. A differenza dei nostri, che arrivano dall'Asia, nel corso dei secoli in queste isole si sono sviluppate separatamente delle specie particolari, con dei profili aromatici pazzeschi».

Nei nuovi cocktail che stanno sperimentando Simone e colleghi, e che li ha fatti incontrare coi **Nonino**, c'è soprattutto un ritorno all'autenticità, ai gusti e alle ritualità del passato, che hanno spesso associato il bere a un'emozione sociale. «Adesso stiamo riscoprendo tecniche di produzione ancestrali, precedenti alla distillazione, come la fermentazione naturale controllata, a partire dall'idromele. Con acqua e miele si produce un vino secco che si fatica a distinguere da uno chardonnay. E poi usiamo vini di pesche, ciliege, pere. Sabato al **Nonino** proporrò un cocktail a base di grappa e acqua tonica con l'ag-

giunta di un ingrediente molto particolare, un cordiale aromatico ricavato da un legno speciale dell'Amazzonia chiamato Palo Santo, con un profumo simile all'incenso».

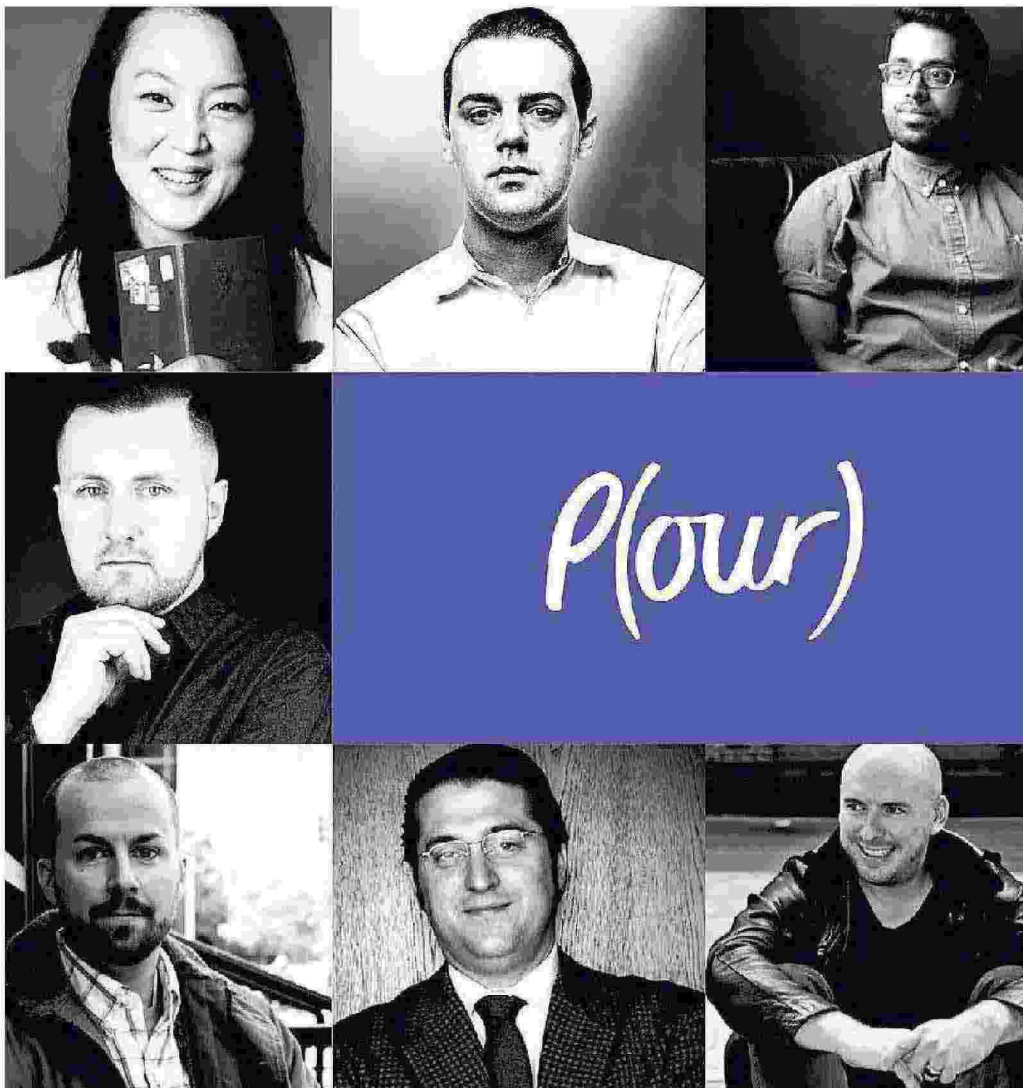
Non teme col suo lavoro di incentivare gli abusi alcolici, e una cultura dello sballo o del divertimento elitario: «Se è per quello il mio Kombucha, un tè fermentato con zuccheri ed enzimi, arriva appena a due gradi. Il punto è sempre la misura, e noi incoraggiamo il consumo responsabile. Non solo. Noi baristi, a tutti i livelli, abbiamo la fortuna di lavorare in un settore privilegiato: nessuno muore se non va al bar a prendersi un drink, ma siamo consapevoli invece che c'è gente che muore perché non ha

un bicchier d'acqua. Per questo ritengo che sia nostro dovere fare qualcosa per la società, e in particolare aiutare chi sta peggio, ed è questo il motivo per cui abbiamo creato la nostra associazione benefica che opera con l'Amazzonia, oltre a promuovere cultura con i nostri Simposi internazionali dedicati ai temi emergenti della vita sociale».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Simone Caporale vive e lavora a Londra. Tra i clienti ha re e star e si ispira a Cipriani

Il gruppo lavora per salvaguardare una salsa di manioca delle tribù amazzoniche



Il gruppo di bartender vincitori del Premio **Nonino** - Risit d'Aur. Simone Caporale è in alto, al centro

I riconoscimenti a Kadare e Agamben

Domani nella distilleria **Nonino** di Percoto (Ud), oltre ai bartender di P(our), che riceveranno il Risit d'Aur, saranno premiati per la 43esima edizione del Premio **Nonino** lo scrittore Ismail Kadare (Premio internazionale), testimone scomodo degli orrori del totalitarismo e fautore della tolleranza e dell'incontro in un'area come i Balcani squassata dai conflitti etnici e religiosi, e il filosofo Giorgio Agamben ("un Maestro del nostro tempo"), che con i suoi studi di metafisica, estetica ed etica ha aperto nuovi squarci interpretativi sulla modernità.

I giovani bartender saranno premiati da Ermanno Olmi; nella motivazione si legge: «Tre sono i paradigmi imprescindibili di P(our): conoscenza, sostenibilità e crescita. Esploratori del passato, immersi nel presente e proiettati nel futuro, ogni anno, organizzano il Symposium, un incontro internazionale per approfondire temi fondamentali della società.

Sarà possibile seguire in diretta la cerimonia di assegnazione dei premi in live streaming sul sito premio.grappanonino.it dalle 12. 15.

