

Fidel Baldassarri: il Capodanno è questione di chimica

Il bartender di Scario ha stregato la piazza di Scario offrendo l'Italian Molecular, un cocktail di ricercatissima e magica mixology

Di OLGA CHIEFFI

La Marina di Scario, in cui si è svolto un interessante veglione di Capodanno, nella tradizione, attorno al grande ceppo acceso in piazza, con l'antico campanile a scandire l'avvicinamento al Nuovo Anno, intercalando le note della voce e della chitarra di Espedito De Marino, ha offerto anche lo spettacolo di gusto, inventiva e profumi della futurista molecular mixology, firmata da Fidel Baldassarri. Il ricercatissimo bartender scariota, di stanza per queste festività presso il Lounge Bar Tony, ha inteso stupire i suoi innumerevoli fan con sperimentali drink creativi e innovativi, originati dalla molecular mixology, la quale rende il bere mixato, oltre che scenografico, anche più gustoso. Gli ingredienti vengono modificati attraverso delle reazioni molecolari provocate da fibre vegetali, amidi, bicarbonato, anidride carbonica, spume, azoto o ghiaccio secco e molto altro, attraverso una chimica non deleteria per il cliente. Fidel ha immesso nei bicchieri palline di gelatina colorata contenenti liquore e dalla forma simile alle uova di caviale, originate attraverso la sferificazione, miscelando il "liquore madre", miscela di zucchero liquido, acqua e alginato di sodio, shakerato 24 ore prima dell'uso, inserendolo poi in piccole dosi con una siringa in un bagno calcico. Da qui si raccolgono le magiche sfere, che verranno risciacquate e immerse nel cocktail o accompagnate ad esso che, al contatto col palato, libereranno il concentrato

liquido alcolico. Sfere verdi alla menta, bianche al cocco, e rosse alla fragola, mixate con vodka per l'Italian molecular di Fidel con cui a Scario si è salutato il nuovo anno: colori forti e la consistenza caratteristica, che sanno creare quasi dipendenza, in particolare nella sua variante alla maracuja, il sensuale frutto della passione. La cosa ancora più interessante è che il molecular style si sta diffondendo anche nelle nostre cucine italiane. Il tipo di gastronomia, si propone di introdurre nuovi ingredienti, metodi, attrezzi e processi. L'arte della molecular mixology permette agli appassionati di assaporare il cuore di un cocktail, di scoprirne il gusto concentrato e di berne la quintessenza. In Italia sono ancora pochi i cosiddetti "bar chef", ovvero baristi capaci di giocare con le molecole per sperimentare nuove ricette di cocktail. Si tratta di una tecnica delicata, da studiare, provare e riprovare, esclusiva e decisamente non alla portata di tutti i barman. Sedersi in un perfetto cocktail bar molecolare non è cosa semplice. Senza dubbio lo potete fare a New York, Parigi e Hong Kong, ma anche nelle più vicine Milano, Padova, o appunto Scario, dove Fidel offre appunto la possibilità di assaggiare i cocktail più classici anche nella loro versione molecolare. Grossa soddisfazione per il patron del Bar Tony, Enzo Lombardi e per i gestori Filippo e Stefano Baldassarri, i quali hanno messo a disposizione di Fidel un banco di tutto rispetto a cominciare dalla raffinatissima scelta di Gin anche da degustazione anzi, da meditazione, come il Mayfair o il GinMare, caldo e rotondo, levigato, con una partenza speziata che pian piano si stempera in una miriade di veli che si scoprono poco alla volta, nei richiami della nostra macchia mediterranea, sino al Gin Malfy, il gin italiano anzi, costaiolo. In Italia, pochi sanno che fu nell'undicesimo secolo che un gruppo di monaci italiani iniziò a infondere per la prima volta bacche di ginepro in alcool. Fu così che nacque il gin, proprio lungo la costiera amalfitana. Gin Malfy si fa portatore di questo testimone partendo proprio dalle origini di questo distillato, proponendo un gin tradizionale che insieme al ginepro adulto italiano fa del

limone il suo botanico principale racchiudendone lo spirito sconfinato del Mare e il legame con la terra italiana. Fidel nella sua instancabile ricerca è già al lavoro per la creazione del nuovo cocktail immagine della stagione 2018, che svelerà solo "al primo bacio dell'aprile".