

“AL DE RUSSIE LA MAGIA DI LAVORARE IN ITALIA CON UNA MENTALITÀ COSMOPOLITA”, IL RACCONTO DEL CAPOBARMAN AGOSTINO MUSICHINI

26 Settembre 2020



ROMA – “Il Martini perfetto? Quello che poi il cliente affezionato riconosce come proprio, fatto a misura per il suo gusto, una cosa intima da non poterne fare a meno”.

Agostino Musichini, originario di Castellafiume (L’Aquila) e da venti anni in pianta stabile a Roma, è capobarman allo Stravinskij Bar dell’Hotel de Russie, nel cuore della Capitale. Un american bar fuori dagli schemi, con piccolo menu supervisionato da chef **Pierangelini** nella cornice luxury della Rocco Forte Hotel, selezionata da The Leading Hotels of the World.

Per Agostino, la spiccata inclinazione alla “manipolazione dei liquidi” e il pallino della fusion tra sala e cucina lo hanno portato, dopo l’alberghiero a Viterbo, a fare stagioni nei posti più esclusivi e internazionali, dall’hotel Horizon sull’isola di Jersey, nel Canale della Manica, agli

hotel bar della Città Eterna seguendo sempre il desiderio di “perfezione nella differenza”, la ricerca dello “stimolo giusto”.

“Insegnamenti” racconta a *Virtù Quotidiane* il quotatissimo barman di origini marsicane, “che ho ereditato da tutti i miei insegnanti dell’alberghiero e, negli anni, da tre grandi maestri di professionalità e di vita, **Leonardo Temperini, Riccardo Ponzianelli, Mauro Lotti**. Grazie a loro sono quello che sono”.

Dal 2003 Musichini è in carriera al De Russie dove coordina una squadra di barman, “opportunità che l’azienda Rocco Forte mi ha riconfermato negli anni e di cui sono fiero” aggiunge. Squadra affiatata la sua, che spacca. Ogni sera a partire dalle 17, d’estate su due banconi, si miscela e si rivisitano capolavori della cocktailerie sfidando distanze e latitudini: classici senza tempo, drink contemporanei e new signature, una variegata selezione in continuo movimento.

Un mondo affascinante che ha già catturato la curiosità di Dante, 16 anni, primo dei tre figli di Agostino, impaziente di seguire suo papà nei piccoli eventi fuori dell’hotel.

“Amo questo mestiere” dichiara Agostino, “ogni giorno non è mai uguale all’altro. Poter interagire col cliente, prendere iniziativa nel mettere insieme il drink più classico è ciò che un barman più desidera, una sorta di magia. Sono i clienti che fanno il barman”.

“Tutti i drink che prepariamo” racconta Agostino, “sono fatti da noi partendo dalle basi. Estrazioni, infusioni alcoliche, sciroppi (fiori di zafferano, genziana e liquirizia rigorosamente abruzzesi, *ndr*) tutto è preparato sul posto, mettiamo a punto e perfezioniamo le ricette collettivamente. Il fatto a mano e ad arte, cioè col cuore, è il nostro segreto. I nostri clienti, esperti bevitori, facoltosi e giramondo, lo riconoscono”.

“E tutti vogliono tornare da noi per bere quel Negroni personalizzato, quel Martini come non lo fa nessuno, dicono, o il nostro Bloody Mary, tra i più richiesti del momento insieme allo Stravinskij Spritz, simile al Campari e Aperol ma fatto con infusione alcolica di 48 ore con rabarbaro, genziana, passion fruit e spezie aromatiche. È una ricetta speciale della nostra squadra e tanto di moda, la vendiamo anche imbottigliata”.

In altre parole il segreto del successo dello Stravinskij Bar è oltre la capacità di esaudire ogni tipo di richiesta, la personalizzazione delle proposte. “Costruiamo il drink insieme al cliente, con i loro suggerimenti, attingendo dalle esperienze, dai viaggi. Roma come New York o resto del mondo, è così che il Martini perfetto è quello perfettamente interpretato”.

Un mix di complicità e fiducia reciproca che lega a doppio filo cliente e barman, il tutto condito di savoir faire, eleganza da vendere e grande apertura mentale. “È la molla che mi fa andare avanti, mi accontento di poco” chiude Agostino. Che mantiene il profilo basso, ma vola alto. E non smette di immaginare nuovi magnifici approdi, “un grill bar con vista sull’oceano dove servire cocktail e astici alla griglia, tanto per rimanere al 4 stelle dell’Horizon. Ecco, un posto così...”.