

30 Dicembre 2020

L'AQUILA - Il segreto per un Martini Cocktail perfetto? In primis è dove lo stai bevendo, con chi lo stai bevendo e l'atmosfera del posto.

Parola di **Carmelo Licata**, giovanissimo bartender dell'Aquila. "Oltre a questo aspetto, che è fondamentale e racchiude fortemente il concetto di hospitality", dice, "il Martini perfetto a mio parere è difficile da creare o da standardizzare".

Classe 1996, attualmente bartender del Dry Martini Sorrento by Javier de las Muelas nel Majestic Palace Hotel di Sorrento, Licata in questa intervista parla anche dell'anno nefasto per il settore, affrontato comunque "a testa alta, dando lustro al bar in terrazza e al nostro ristorante stellato, mettendo in pratica tutte le nostre conoscenze e abilità tecniche per portare un qualcosa di innovativo che ci ha permesso di andare avanti e arrivare a questo 2021 con la speranza di poter riaprire tutto e puntare a nuovi obiettivi sempre più prestigiosi".

Carmelo, raccontaci la tua formazione professionale, e, in primis, da dove deriva la tua passione per il bartending...

Muovo i miei passi al bancone fin da giovanissimo grazie al bar di famiglia nel quale lavoravo dall'età di 16 anni, mentre frequentavo ancora il liceo. Fin da subito ho iniziato ad appassionarmi alla miscelazione, tanto che, una volta conseguiti gli studi all'età di 19 anni, mi sono dedicato completamente al bar, lavorando la notte in discoteca come barman e, di giorno, nel bar di famiglia. Pian piano, leggendo libri, studiando e seguendo vari corsi e masterclass, ho iniziato a rivoluzionare il mio modo di miscelare e mi sono formato pian piano sempre di più, fino ad arrivare a lavorare allo Straccale, uno dei migliori cocktail bar della mia città, L'Aquila, gestito da Andrea e Simone Melfa, che mi hanno formato e insegnato tutto sul mondo della mixology, fornendomi una cultura e un bagaglio ampi e necessari per poter affrontare banconi sempre più importanti e prestigiosi. Quest'anno sono entrato a far parte della famiglia del Dry Martini Sorrento by Javier de las Muelas a Sant'Agnello a Sorrento, nella quale sono stato accolto calorosamente da Lucio D'Orsi e Giulia Rossano.

Sei ora in nomination ai BarAwards, raccontaci la tua emozione e quale, secondo te, e senza falsa modestia, la ragione per cui sei in questa già prestigiosa short list... e a cosa servono e se servono le competition per il settore e perché.

Quest'anno, con grande sorpresa, sono riuscito ad entrare in nomination ai BarAwards nella lista dei 30 Barman Migliori Under 30 dell'Anno, per me una grande sorpresa e un'immensa

emozione, dopo un anno così difficile, a causa della pandemia da Covid-19. Penso che sia una grandissima soddisfazione, dopo gli immensi sacrifici che ho dovuto fare per andare avanti nella mia carriera, ho avuto il piacere di confrontarmi con barman prestigiosi e molto importanti nella industry dai quali ho potuto apprendere e poi sperimentare sempre nuovi stili e tecniche di miscelazione che mi hanno portato poi ad affinare il mio. Ai BarAwards, il Dry Martini e il Majestic Palace Hotel hanno collezionato tante altre nomination, tra cui Cocktail bar, Ristorante d'Albergo, Bar d'Albergo, Bar Manager (Lucio D'Orsi) e General Manager d'Albergo (Lucio D'Orsi).

In un anno perso come il 2020, traccia un tuo personale bilancio e una speranza per il 2021...

Il 2020 è stato un anno disastroso per il nostro settore si è fermato tutto e molti bar si sono trovati costretti a chiudere dopo anni di sacrifici e di lavoro. Anche il Dry Martini, nel quale ho lavorato e del quale sono barman tutt'ora, ha trovato molte difficoltà per affrontare questa pandemia, purtroppo il turismo è stato nullo e questo fattore è stato determinante per la chiusura dell'albergo. Abbiamo affrontato però l'anno a testa alta, dando lustro al bar in terrazza e al nostro ristorante stellato, mettendo in pratica tutte le nostre conoscenze e abilità tecniche per portare un qualcosa di innovativo che ci ha permesso di andare avanti e arrivare a questo 2021 con la speranza di poter riaprire tutto e puntare a nuovi obiettivi sempre più prestigiosi.

Quale è, secondo te, il segreto per un Martini Cocktail perfetto?

Il segreto per un Martini Cocktail perfetto, secondo me, in primis è dove lo stai bevendo, con chi lo stai bevendo e l'atmosfera del posto. Oltre a questo aspetto, che è fondamentale e racchiude fortemente il concetto di hospitality, il Martini perfetto a mio parere è difficile da creare o da standardizzare. Il Martini è un cocktail personale che viene costruito secondo le esigenze del cliente, il Martini non è perfetto quando lo diciamo noi barman, bensì è perfetto quando lo dice il cliente, quando veramente siamo riusciti a costruire un Martini secondo i suoi gusti personali e le sue esigenze.

In che contesto lavori al Dry Martini di Sorrento? Quale o quali gli insegnamenti hai ricevuto da Lucio D'Orsi, un Maestro del Martini?

Una fra le tante cose che mi ha insegnato Lucio D'Orsi è stata fare un Dry Martini degno di essere dry, o meglio, noi utilizziamo sia il limone che l'oliva per un motivo ben preciso ed è per questo che forse quello del Dry Martini è uno degli unici che davvero è stato standardizzato e si può così definire perfetto. Si utilizzano oliva e limone per alcuni motivi

ben definiti: sono ingredienti fondamentali per dare gusto e profumo al nostro Martini. Al primo sorso, infatti, avremo il profumo e il sapore del limone e al secondo sorso avremo una fase di stasi delle papille, abituate al sapore del primo sorso. Al terzo sorso è la volta della salamoia dell'oliva e il limone che si incroceranno creando un'esplosione di sapori in bocca: questo è il Martini perfetto, semplice da costruire, con pochi ingredienti, ma complesso nella struttura e nel gusto.

Qual è il tuo spirito o ingrediente preferito e perché?

Il distillato che preferisco è il whisky e, per essere più precisi, lo scotch. Amo berlo e miscelarlo, è uno degli spirits più complessi e ricchi di gusto e ha la caratteristica di poter dare profondità, di dare un tono affumicato o di rendere rotondo un cocktail. Lo scotch potrebbe, in un certo senso, essere definito un correttore di gusto: a volte, se usato nella maniera giusta, è incredibile anche la semplicità con la quale si sposa con qualsiasi tipo di ingrediente.

Ti piace creare personali homemade? Se sì, quali sono gli ingredienti e le preparazioni che preferisci? Ce ne racconti uno dei tuoi?

Amo molto metterci del mio nella miscelazione, mi piace poter portare nei miei drink dei profumi o degli ingredienti nuovi che scopro, e tutto questo lo posso fare grazie alla preparazione degli homemade. Una delle preparazioni che ho utilizzato ultimamente è stata quella dello sciroppo di pane salato allo zafferano e fava tonka, impiegato in un Whiskey Sour ideato da me.