



A cura di Nicola Gerundino

BERE

Porto Fluviale

VIA DEL PORTO FLUVIALE, 22

ZONA **11**
065743199
portofluviale.com
aperto tutti i giorni
prezzo medio cocktail € 7

● "Fino a poco tempo fa, il buon bere miscelato era relegato nei bar dei grandi alberghi, per una clientela più esperta e sofisticata. Ultimamente, da parte di alcuni gestori di locali, ci sono una maggiore attenzione, anche se non sempre c'è professionalità e formazione adeguata". Parola di Pino Mondello, uno dei barman migliori e con maggiore esperienza in circolazione a Roma. Rispetto ai suoi esordi

negli anni 80, il panorama di Roma, e non solo, è molto cambiato: "Ci sono una maggiore scelta di prodotti, un cliente medio che è più informato a riguardo, e un grande interesse dei media intorno al mondo dell'eno-gastronomia". E bisogna ammettere che poter scegliere di utilizzare, per esempio, una vodka Stoli per un cocktail, come qui al Porto, fino a poco tempo fa era pura utopia. Fortuna i

tempi cambiano. Il bancone è la zona migliore dove bere e osservare la miscelazione in diretta; ci sono dei "cicchetti di cibo" che arrivano dalla cucina per accompagnare i drink - su tutti quello che Pino preferisce bere e preparare: il martini. Per una bevuta come si deve - i prezzi permettono di azzardare anche un tris - sono consigliati i giorni infrasettimanali: la folla del weekend rischia di rendere amari i sorrisi.

Il cocktail

Senza troppi preamboli, ecco il Mondello pensiero sul martini cocktail: "Il martini per sua semplicità e raffinatezza è il cocktail preferito da molti barman. Ogni cliente, poi, ha il suo, è come un abito fatto su misura: più o meno secco, lemon twist, oliva, cipollina, un gin particolare, vodka... Le varianti sono tantissime e il cliente lo può personalizzare in base al proprio gusto. Per un buon martini, però, bisogna attenersi a certe regole: avere coppa e mixing-glass ben freddi - anche gli ingredienti devono essere freddi -, tanto ghiaccio di qualità, tempi di preparazione e attenzione. Poi entra in gioco la sensibilità del barman nel gestire

tutta una serie di variabili. Personalmente mi piace molto la versione con una fogliolina di zenzero marinato che chiamo "martini zen".

Il barman

Pino - Giuseppe - Mondello, classe '60, miscela a Roma da 30 anni: un'autodidatta cresciuto con le ditte di alcuni colleghi. Prima del Porto Fluviale ha lavorato da "Gusto, alla Città del Gusto del Gambero e da Settembrini. Tra i grandi barman di Roma ricorda Mauro Lotti al Grand Hotel, Angelo De Valeri all'Excelsior, Massimo Daddazio al De Russie; tra le nuove leve promuove i ragazzi di Jerry Thomas.

IL MEGLIO PER ZERO
**COCKTAIL
DI QUALITÀ**
UN BARMAN PER AMICO

'Gusto
PIAZZA AUGUSTO IMPERATORE, 9
ZONA **1**
063226273
gusto.it

Baccano
VIA DELLE MURATTE, 23
ZONA **1**
0669941166
baccanoroma.com

Caffè Propaganda
VIA CLAUDIA, 15/19
ZONA **1**
0694534255
caffepropaganda.it

Dal Verme
VIA L. DAL VERME, 8
ZONA **3**
3931787633
myspace.com/dalverme8

Il Sorpasso
VIA PROPERZIO, 31-33
ZONA **17**
0689024554
sorpasso.info

Jerry Thomas
Speakeasy
VICIOLO CELLINI, 30
ZONA **1**
theyerrythomasproject.it

Les Affiches
VIA S. MARIA DELL'ANIMA, 52
ZONA **1**
066868996

Splendor Parthenopes
VIA VITTORIA COLONNA, 32/C
ZONA **17**
066833710
splendorparthenopes.com