

COCKTAIL: CONTEST DIAGEO WORLD CLASS 2015, ACQUAREGIA DELL'AQUILANO MELFA ALLE SEMIFINALI

25 Gennaio 2015



L'AQUILA - Si chiama Andrea Melfa, è capo barman del risto-pub Public Enemy dell'Aquila e grazie al suo cocktail, l'Acquaregia, è stato appena selezionato per la semifinale italiana del contest "Diageo World Class" 2015.

Un programma annuale, quello di World Class, che mette in scena il più grande palcoscenico del settore del beverage, mediante la ricerca e la selezione dell'élite dei bartender di 50 paesi nel mondo, ispirandoli ad esplorare nuove frontiere della *mixology* e mettendone alla prova talento, competenza e creatività.

Giunta alla sua settima edizione, Diageo Reserve World Class coinvolge ogni anno oltre 18 mila professionisti in tutto il mondo ed è riconosciuto come uno dei maggiori punti di riferimento della scena mondiale della cocktail culture d'eccellenza, che crea ed evidenzia le maggiori tendenze del settore, attraverso i preziosi distillati della collezione della stessa Diageo Reserve.

Un risultato di tutto rispetto, quindi, quello del bartender di adozione aquilana che opera ormai da anni nel mondo della miscelazione.

Classe 1979, Melfa nasce infatti in Sicilia per poi trasferirsi in Lombardia dove, a 17 anni, si avvicina a quello che diventerà il suo mestiere lavorando in vari club della provincia di Pavia.

Nel 2007 approda poi all'Aquila dove inizialmente gestisce due locali, un cocktail bar che propone tra le altre cose drinks molecolari e successivamente un tiki bar dai sapori tropicali sia nei drinks che negli arredi, mentre poi passa a lavorare al Public Enemy dove, come lui stesso tiene a precisare, assieme ai titolari Daniele Di Fabio e Valerio Panepucci "si pone l'obiettivo di promuovere i drink classici e vintage in un'atmosfera ispirata agli anni del proibizionismo americano, diventando in breve tempo il punto di riferimento del bere bene della città dell'Aquila".

"L'Acquaregia - spiega ad *AbruzzoWeb* - nasce proprio dall'esigenza di creare un drink invernale da servire caldo, al fine di poter dare ristoro ai clienti durante il rigido inverno del capoluogo abruzzese, con un occhio di riguardo ai gusti del territorio".

Un mix di originalità e tradizione, quindi, il cocktail realizzato dal bartender del Public Enemy.

Oltre ad essere stato pensato appositamente per la città dell'Aquila, il cocktail prende il nome da un composto già esistente, l'acquaregia appunto, scoperto nel corso del nono secolo da un grande alchimista di origine musulmana conosciuto con il nome di Geber.

Secondo Geber, si trattava dell'unica miscela di acidi in grado di fondere assieme il mercurio e lo zolfo, a suo avviso i principali componenti dell'oro.

Questa sostanza, che per tradizione doveva essere una polvere secca, era chiamata *al-iksir* dagli Arabi ed *elisir* nell'ambiente cristiano-latino. Una specie elisir di lunga vita, quindi, che con gli anni acquisì il nome di "pietra filosofale", la sostanza catalizzatrice che secondo le credenze religiose dell'epoca, era in grado di donare a chi la possedesse addirittura il dono della vita eterna.

"Personalmente - aggiunge in tal senso Melfa - ho voluto creare un liquore che potesse racchiudere in sé i sapori e gli odori tipici dei mesi invernali e del territorio: il risultato è un prodotto speziato e balsamico con un finale amaricante dato dalla radice di genziana lutea".

Il distillato principale scelto per creare il drink è il whisky e, più precisamente, due specifici prodotti del portfolio Diageo Reserve: il Talisker Storm e il Johnnie Walker Gold Label Reserve, "un blended basato sul Single Malt Clynelish la cui fonte d'acqua scorre nelle Kildonan Hills, zona in cui, nel 1868, è stato appunto scoperta la presenza di oro".

Al fine di poter accontentare un po' tutti, l'Acquaregia nasce per essere servita in due varianti: la prima, l'Oro Rosso, prettamente aquilana in quanto contiene lo zafferano di Navelli, la seconda, chiamata Oro delle Indie, più "internazionale", contenente invece polline e curcuma.

Nei prossimi giorni, proprio al Public Enemy ci sarà la semifinale Diageo Reserve. La gara coinvolgerà come sempre 50 paesi nel mondo ma, quest'anno, avrà una peculiarità in più rispetto al passato.

Per l'occasione, infatti, non sarà infatti scelta una sola location, ma i candidati selezionati, in Italia 24 in tutto, verranno giudicati nel proprio posto di lavoro e dovranno servire i giurati che assumeranno il ruolo di veri e propri clienti.

Solo 12 bartender accederanno alla fase finale nazionale nella quale verrà decretato il Barman World Class del 2015, che si troverà poi a sfidare i vincitori degli altri paesi del mondo a Città del Capo, in Sud Africa.