

L'ARTE DEL COCKTAIL CON ALBERTO ADRIANI, BARTENDER DI CAPO NORD



Prendi un ristorante elbano elegante e dalla qualità rinomata. Mettici il panorama unico di una terrazza sul mare, il sole che si spegne sotto l'orizzonte di Marciana Marina. Unisci la bravura e la passione di un giovane bartender, mixa con una spruzzata di creatività, ed ecco servito il perfetto cocktail all'Isola d'Elba. Dove? Solo a Capo Nord.

Dove bere ottimi cocktail all'Isola d'Elba? Al ristorante Capo Nord, la stella polare del wine&food elbano

I Ristorante Capo Nord, ormai si sa, è una delle perle più preziose della [ristorazione elbana](#). Al centro della [spiaggia della Fenicia](#), nella splendida [Marciana Marina](#), è un vero e proprio palcoscenico, con una vista splendida in ogni stagione, con il buono e il cattivo tempo.



Un tempio del gusto che da anni propone un menù di squisiti piatti di pesce e di carne, cucinati con ingredienti di alta qualità e secondo ricette che reinventano la tradizione, il tutto accompagnato da una lodevole cantina che con il tempo è arrivata a contare ben 600 etichette.

“La stella polare del wine&food elbano”, l’avevamo definito noi di TuscanyPeople qualche anno fa, e oggi abbiamo un motivo in più per esserne innamorati.

Questo motivo si chiama Alberto Adriani, 30 anni, figlio del patron di Capo Nord, Attilio. Dopo un lungo periodo trascorso tra Londra, Messico e Ibiza a lavorare come bartender, è tornato nella sua isola per realizzare un progetto davvero interessante nel ristorante di famiglia. Abbiamo fatto quattro chiacchiere con lui. Leggete cosa ci ha raccontato.

Alberto, parlati del nuovo servizio che intendi offrire a Capo Nord.

“La mia idea è quella di trasformare la nostra suggestiva terrazza sul mare in una cornice perfetta per un after-dinner o un aperitivo, dove ascoltare della buona musica sorseggiando un cocktail creato appositamente per i nostri clienti.”



La situazione che ho immaginato è questa: sei con il tuo/la tua partner, hai appena mangiato bene in un ristorante elegante e cerchi una location altrettanto particolare dove concludere la tua serata in bellezza. Non una discoteca, un pub, un bar sulla spiaggia, un locale anonimo: non c'è niente di peggio che rovinare un'ottima cena con una cattiva bevuta. Qui a Capo Nord vogliamo allestire un'atmosfera piacevole e giovanile, con un tocco glamour, per offrire qualcosa di diverso, di speciale. Un'esperienza sensoriale che rimane impressa, che hai voglia di ripetere e raccontare, in linea con lo stile e il livello di Capo Nord.”

Quando partiranno queste serate?

“A breve, da quest'estate. Stiamo mettendo a punto gli ultimi particolari. Abbiamo già cominciato ad offrire i miei cocktail prima della cena, come aperitivo, al posto del classico calice di prosecco. Una proposta personalizzata, diversa ogni sera. Piccoli assaggi delle creazioni che faranno parte di un menù ad hoc. E il fatto che i clienti stiano apprezzando, mi convince che siamo nella direzione giusta.”

Cos'hanno di particolare i tuoi cocktail?

"L'originalità, la qualità e la ricercatezza dei prodotti che uso. Molti ingredienti sono homemade, come ad esempio gli sciroppi e alcuni liquori, e il più possibile naturali."



Utilizzo marche internazionali, bottiglie che qui all'Elba non si trovano e che ho scoperto nei miei anni all'estero. Mi rifornisco solo da specialisti rinomati del settore. Più avanti, se tutto andrà bene, mi piacerebbe collaborare anche con i produttori locali."

Dove prendi spunto per le tue creazioni?

“Dai miei viaggi, dalle varie esperienze che ho provato nel mio lavoro. Spesso nascono così, da un’intuizione del momento. Sono un curioso: mi piace sperimentare, provare ingredienti e prodotti nuovi, magari anche insoliti, mixare insieme sapori e profumi e vedere cosa viene fuori. Curcuma, rabarbaro, jalapeños, erbe aromatiche dell’Elba... Tutto ciò che riesce a stimolare la mia creatività è per me fonte di ispirazione.”

Tra i tuoi cocktail, qual è il tuo preferito?

“Uno dei più buoni è l’Amarillo (che significa “giallo” in spagnolo): gin infuso alla curcuma con la tecnica dell’azoto, lime, soluzione salina e zucchero. Semplice, ideale per l’estate perché rinfrescante. Sta piacendo molto ai clienti cui l’abbiamo proposto.”



Un altro cocktail particolare è il Pop Tart: rum giamaicano infuso ai pop-corn, slavato con il burro chiarificato. Un gusto singolare che vale la pena testare.

Mi piace molto anche il Millefiori, perché l’ho creato pensando a casa: vodka infusa alla camomilla, ansonica dell’Elba, miele millefiori fatto in casa da babbo Attilio, soda e limone. Dolce, senza essere stucoso. Ma è davvero difficile sceglierne solo uno.”

Hai sempre voluto fare il bartender?

"Non proprio. Ho iniziato partendo dalla cucina, mi occupavo dei dolci qui a Capo Nord, il ristorante di famiglia. Ho capito presto che non era una vita che faceva per me, perché volevo stare all'aria aperta, a contatto con la gente. Allora sono partito per Londra, per imparare l'inglese. Ci sono stato per ben 7 anni: è stata la mia scuola. Lì ho avuto l'occasione di frequentare un corso per bartender e lavorare in alcuni dei migliori bar di Londra. In quel momento, ho deciso di fare della mia passione una carriera lavorativa.



Sono stato in Messico, dove mi sono innamorato della Tequila e del Mezcal. Gli ultimi 4 anni li ho trascorsi a Ibiza ed è stato anche quello un periodo molto formativo. Fuori dall'Italia, la figura del bartender è molto richiesta ed è versatile: viene usata anche nei catering. Alla fine, ho deciso che era arrivato il momento di tornare a casa e di mettere in pratica quanto avevo imparato in un progetto mio."

Curiosità: cosa bevono di più a Londra e all'estero?

"Il Gin Tonic, ovviamente. È il cocktail che va di più. Un classico."

Prima di andare via, Alberto ci ha fatto assaggiare l'Amarillo. Non ce ne vogliono londinesi & Co. ma non



sanno proprio cosa si perdono!

Capo Nord

Ristorante Capo Nord - Località La Fenicia, Marciana Marina - Tel. +39 0565 996983

Articolo realizzato in collaborazione con Capo Nord

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

