

MERCOLEDÌ 2 FEBBRAIO 2022

www.corriere.it

In Italia (con Living) EURO 2,00 | ANNO 147 - N. 27

CORRIERE DELLA SERA

2 BS

RGSS

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821
Roma, Via Campania 59/C - Tel. 06 688281



FONDATO NEL 1876

Servizio Clienti - Tel. 02 63797510
mail: servizioclienti@corriere.it

**Vecchio
Amaro
del Capo**



Aveva 92 anni
Addio a Tito Stagno:
ci «portò» sulla Luna
di **Gian Antonio Stella**
a pagina 23

FOTO TECHIERAI



Parla il campione
L'infortunio, la grinta,
i nuovi avversari
Jacobs: tornerò a vincere
di **Gaia Piccardi**
alle pagine 38 e 39

**Vecchio
Amaro
del Capo**

Il personaggio

di **Massimiliano Del Barba**

La sfida di Adrian «Dalla Transilvania porto in città lo stile di Londra»

Il bartender di Dialogue, in via Solferino

«È stato per l'amore, non certo per il business». Alto, barba curata, lo guardo gelido da lottatore di Mma, Adrian Cristian ti accoglie nel suo Dialogue con un sorriso ampio, familiare, che sborda dalla mascherina, giusto qualche minuto prima inizi la masterclass che ha organizzato insieme ai due colleghi fuoriclasse del Paradiso di Barcellona, il bar al terzo posto della classifica The World's 50 Best Bar. Via vai di addetti del settore, poi i giornalisti e le telecamere (c'è pure l'inviato di un tg nazionale) si accomodano nell'atmosfera ottanio del locale: una cosa che starebbe bene in un building di Canary Wharf, il distretto rivale della City nel West End londinese. Invece siamo in via Solferino, la via Solferino di Brescia, non a Brera, e la mano è quella dei giovani architetti dello studio emergente McArc di sant'Eu-



L'evento

La masterclass di ieri al Dialogue con Alessio Beltrami e Gianluca Basso del Paradiso di Barcellona.

(Spada/ LaPresse)

femia.

Nato in Transilvania, una laurea in Ingegneria meccanica, anni passati dietro i banconi in Uk, a settembre ha creato Dialogue insieme alla sua compagna, Adela Paul.

Ci spiega la carambola che l'ha portata a Brescia?

«L'amore, come dicevo. Adela sei anni fa mi ha dato un out out. O a Brescia o niente. Eccomi qui».

Cos'è Dialogue?

«È un lounge bar, un luogo aperto a tutti (anche se la clientela, dice Adela, è più che altro adulta, perché ci vuole un po' di complessità mentale per apprezzare la mixology, ndr) dove si viene per "dialogare" con diversi stili e modi di approcciarsi al buon bere».

Cosa ha portato da Londra?

«La voglia di sperimentare, di essere aperti alla diversità. Abbiamo studiato attentamente la ricetta e la location del locale. Ci abbiamo messo quattro anni per decidere. Abbiamo più di 400 etichette di vino e altrettanti distillati, tra cui cento gin, e un'ampia lista di drinks e signature cocktails».

Avete aperto proprio nel pieno dell'emergenza sanitaria, coraggiosi o incoscienti?

«Direi che Dialogue è il frutto stesso della pandemia. Durante i primi lockdown per la nostra categoria è stata davvero dura. Non potevamo



Le ragioni
Brescia manca di una offerta diversificata ma la domanda c'è, infatti i bresciani sono abituati a viaggiare, dal Garda a Milano proprio per sperimentare: noi vogliamo essere attrattivi

uscire, ma io e Adela abbiamo sempre viaggiato, anche lei infatti viene dal settore alberghiero e abbiamo deciso di mettere in questo progetto tutto ciò che negli anni abbiamo visto e sperimentato. Abbiamo realizzato il nostro sogno».

Cosa manca a Brescia?

«La diversità. Nella cucina come nella mixology. È vero, in Italia ogni città ha una cultura diversa, dal vino al cibo, eppure guardiamo ad esempio i Navigli di Milano: l'offerta è estremamente diversificata. Noi dobbiamo imparare questa lezione. Il bresciano è abituato a prendere l'auto e andare sul Garda piuttosto che a Milano, e lo fa perché ricerca la diversità, la sperimentazione. È importante per il futuro di questa città internazionalizzarsi, soprattutto per la sua capacità di essere attrattiva. Il mio motto è: più siamo, meglio è».

Qui si viene a bere - bene - ma anche a imparare. Perché la masterclass?

«Le masterclass. Quella di oggi (ieri per chi legge, ndr) è solo la prima di una serie. L'ottica è appunto quella di aprirsi alle diversità collaborando. Il prossimo evento, dopo quello con Alessio Beltrami e Gianluca Basso del Paradiso di Barcellona incontrerà il cibo: due chef contro due bartender si sfideranno utilizzando gli stessi ingredienti».