

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE

**Il vino
è sempre
più bianco**

ECCELLENZE

**La Cozza Dop
nasce a Scardovari
alla Foce del Po**

Foto: Ikka Mirabelli



VEUVE CLICQUOT
La Garden Gastronomy
x La Grande Dame 2015

Adrian, la gavetta a Londra e la felicità a Brescia

Manuela Caspani

Un paio di lauree, ma la passione per il bancone vince.

Il lavoro nei locali in Uk, tanto studio e il ritorno in Romania.

Fino a quando incontra una ragazza e, insieme, creano il Dialogue Lounge Bar

Siamo il nostro passato. Le impronte dell'infanzia, i ricordi come bussola, gli esempi come mappa... E siamo il presente. Gli incontri, le svolte, le inversioni di marcia. E siamo il futuro. Quando sogniamo, quando cambiamo. Oggi, passeggiando con il suo cane tra le amate vigne della Franciacorta, Adrian Cristian si riconosce nelle vacanze in campagna dai nonni, nel rispetto per la terra, nel senso dell'ospitalità contadina: "Il calore della convivialità e, forte, il sentimento di appartenenza a una comunità sono valori e insegnamenti che caratterizzano il mio lavoro -racconta- Il mio locale, le preparazioni, i cocktail sono il prodotto di un'educazione al rispetto per l'ambiente, fondata sul rispetto per gli altri".

Padre ingegnere e mamma insegnante, nato in Transilvania quarantadue anni fa, Adrian ha fatto tesoro di un patrimonio prezioso: studio, cultura, ma anche sacrificio, senso del dovere, rispetto per il lavoro. Umile e orgoglioso; ambizioso e altruista; sognatore romantico e pragmatico; Adrian Cristian, studente di Ingegneria, sceglie di lavorare nei locali

per garantirsi indipendenza dalla famiglia: "Da tanti questo mestiere è considerato una parentesi. Per me è stato una folgorazione!". E lo è stata davvero se, dopo la laurea in Ingegneria e l'opportunità di lavorare in Germania, ha scelto di partire per Londra e seguire la vocazione al banco bar. Venticinque anni, pochi soldi, straniero... Londra non è stata una passeggiata, eppure i racconti sono focalizzati sugli aspetti positivi: gli incontri, le opportunità, gli insegnamenti. Fatica, sacrifici, ma tanta soddisfazione: "A vent'anni, dopo poche esperienze nelle discoteche, credevo di essere arrivato -ammette- Poi, alla prima gara, mi sono classificato ultimo e la batosta mi è servita". Non certo a desistere.

Negli anni a Londra ha frequentato corsi d'alto livello, conosciuto professionisti sulla cresta dell'onda, fatto gavetta nei locali più trendy. Il successo è arrivato: chiamate prestigiose, aperture importanti, fino ad aver bisogno di una pausa: "Sono tornato in Romania per collaborare con un amico d'infanzia -ricorda- Doveva essere una parentesi per poi tornare a Londra, ma una sera Adela, oggi sua moglie, in vacanza, entra nel locale. E torna qualche

giorno dopo. Cinque mesi più tardi Adrian si trasferisce con lei a Brescia, città che adora e ringrazia, per l'accoglienza, per le opportunità, per il fascino: colta e raffinata, ma con un retaggio che dà valore al lavoro, alla natura.

Dialogue Lounge Bar è il nome, decisamente evocativo, del locale che Adela e Adrian hanno aperto meno di due anni fa. Otto anni dopo il suo arrivo in Italia, senza conoscere la lingua, con l'umiltà di chi leva giacca e cravatta "per rimettere il grembiule"; in mezzo la pandemia, tanto tragica in quel territorio. Ha reagito studiando e progettando il *Dialogue*, nell'attesa di aprirlo (del resto ha una seconda laurea in Business management). Il risultato è specchio della sua apertura al mondo. Come i drink che crea: connubio tra passato, presente e futuro. Solo una cosa non condivide: il sogno nel cassetto. Perdonabile scaramanzia.



IL COCKTAIL

Stairway to Heaven

35 ml Bereksten Botanical Gin infuso allo shiso verde
15 ml 9 di Dante Purgatorio Dry e Bitter Q bianco fermentato con lo zenzero
15 ml umeshu extra old
3 ml Citric blend
2 dash idrosoluzione salina
2 dash bitter allo yuzu

Garnish: gocce di olio d'oliva infuso allo shiso e bitter allo shiso
Bicchiere: coppetta Martini

