LA PROVINCIA
DOMENICA 16 LUGLIO 2023

IL PERSONAGGIO

Cocktail vincenti Giuseppe Canino in finale a Roma

Giuseppe Canino al lavoro

Si è aggiudicato il terzo posto all'Interregionale Emilia-Romagna e Lombardia, a metà giugno, ed è pronto per volare a Roma il prossimo novembre. Giuseppe Canino, lecchese e head bartender dell'Üsteria di via Carlo Cattaneo, parteciperà alla finale del concorso nazionale Abi Professional, l'ormai celebre competizione dell'Associazione di barman italiani, che quest'anno ha scelto la Capitale come cornice per mettere alla prova i migliori bartender del Paese.

A consentire a Giuseppe - poco più che trentenne e appassionato al mondo del bar sin da quando ne aveva venti – di staccare il biglietto per la sfida decisiva del prossimo autunno è stato un cocktail a base di sherry, bitter all'amarena, lillet blanc e bitter alla pesca, decorato con un'amarena e al profumo di maychang. "Si chiama "Quello che le donne non dicono" e il suo gusto e il suo aspetto sono stati valutati dalla giuria di esperti a Sesto Calende, alle selezioni di giugno, insieme alla tecnica e ai tempi di realizzazione, allo speaking, ossia la presentazione del cocktail, e alla degustazione in sé – spiega il lecchese, che ha partecipato all'Interregionale insieme ad altri ventinove bartender – Si tratta di un drink any time, ossia con bassa gradazione alcolica e, per questo, adatto a tutte le ore. Ne ho realizzati quattro in due minuti".

Un'esperienza, quella di Canino, maturata non solo nel Lecchese, dov'è nato, ma anche in Calabria, dove è cresciuto. "Lì ho cominciato a lavorare in un locale e, volendo saperne sempre di più, frequentato un corso di caffetteria con Sandro Laugelli, rinomato barman. Ho studiato tanto e, dopo una sfortunata avventura come gestore di un bar, ho deciso di tornare a Lecco. Ho frequentato il corso bartender basic e di "mixology", ma la svolta è arrivata nel 2020, quando, in pandemia, ho acquistato un corso online con Daniele Losquadro, uno dei miei mentori, che mi ha poi nominato coordinatore del programma di formazione "mastermind of bartendig".

Dopo il mastermind, Giuseppe conosce Stefania Turato di Fisar Bergamo, che lo accompagna lungo la strada per diventare sommelier. "La persona a cui sono più grato per questo riconoscimento è però Gianmario Artosi, altro mentore, che detiene le redini di Abi Professional Lombardia e che mi ha invogliato a partecipare alle selezioni. Un ringraziamento va anche a Jacopo Peccati e a Üsteria: il cocktail "vincitore" fa infatti parte della drink list del rooftop, concept che stiamo sviluppando a Lecco e che, sono certo, si ritaglierà presto uno spazio importante in città".

Ora, però, testa alla finale di novembre, non senza un pizzico di emozione: "Sarà una giornata strutturata come quella di giugno, per quanto riguarda le prove. Ho preso parte ad altre due competizioni, una all'Isola d'Elba e un'altra, regionale, a Bergamo, ma non mi ero mai piazzato così in alto e sono soddisfatto. E pensare che non volevo neppure partecipare, all'inizio. Speriamo vada bene: sono trepidante e davvero carico!". **Marta Colombo**