



Alex Fantini: «Al Very Nice, il cocktail al tortellino è solo l'inizio»

A Bologna c'è un giovane barman da tenere d'occhio perchè farà parlare di sè. Dal Bologna Sour, lo straordinario cocktail al tortellino, al "Porta San Mamolo", con porcini, pere e vino Barbaresco, è l'inventore della gastronomia associata al beverage. Siamo stati nel suo bar e vi raccontiamo cosa abbiamo scoperto.



Alex Fantini nel Very Nice di Bologna (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Il **cocktail** è *“una bevanda ottenuta tramite la miscela proporzionata ed equilibrata di diversi ingredienti alcolici, non alcolici e aromi”*. Così Wikipedia definisce la bevanda che accompagna molte serate di divertimento e socializzazione ma, dopo aver conosciuto **Alex Fantini**, ogni definizione precedente diventa antica, superata, imprecisa.

L'intraprendente barman bolognese, a soli 22 anni, infatti, promette di rivoluzionare il mondo della cocktaileria grazie a creatività, intraprendenza e a quell'audacia che dovrebbero avere tutti i giovani. Lo abbiamo incontrato al **“[Very Nice](#)”** di Bologna, in via Collegio di Spagna 7 B, il suo bar inaugurato a dicembre 2017 e dove ha introdotto la **gastronomia associata ai cocktail**, un'autentica innovazione nel beverage italiano ed internazionale.

Tortellini, funghi porcini, pere, caffè in polvere, vino Barbaresco sono solo alcuni degli ingredienti adoperati da Fantini per offrire un **percorso sensoriale intrigante e fuori dagli schemi che mescola arte e fantasia, genialità e coraggio**.

Very Nice Cocktail Bar – Bologna

Piccolo ma accogliente, il **Very Nice** è un locale dall'atmosfera giovanile; il dehor esterno ospita diversi tavoli dove ci può intrattenere con gli amici e mangiare formaggi, salumi, stuzzichini, ovviamente accompagnati con le proposte del barman.

Nel suo “regno” Alex si destreggia con sicurezza e talento, alternando la preparazione di distillati di sua invenzione e di cocktail da servire a una clientela internazionale che aumenta giorno dopo giorno. Non aspettatevi le acrobazie tipiche dei bartender perchè al Very Nice il valore e l'appagamento derivano da quello che si beve, senza ricorrere ad effetti speciali.



L'ingresso del locale e l'interno (Foto © La Gazzetta del Gusto).

La capacità di coinvolgere e divertire, il sorriso, il garbo e l'incontenibile voglia di comunicare la passione per quest'avventura, fanno apparire il giovane titolare come un professionista navigato a dispetto della sua giovane età. È anche vero che di esperienza ne ha già maturata, e non poca.

Conseguito il diploma, l'entusiasta Fantini vola all'estero per studiare e fare la gavetta dietro i banconi di bar affollati, in un contesto cosmopolita. Il richiamo della sua città, però, è forte, così quanto il desiderio di avviare un'attività in proprio, con tutti i rischi e le incombenze che comporta.

Bologna Sour, il cocktail al tortellino



Bologna Sour (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Uno dei primi prodotti del Very Nice, che ha attirato l'attenzione del pubblico e degli addetti ai lavori, è stato il **"Bologna Sour"**, un cocktail a base di distillato al tortellino, bianco d'uovo ed [erbe aromatiche](#) come rosmarino e origano.

La particolare ricetta, brevettata da Fantini per difenderla da eventuali contraffazioni, è un' **esperienza complessa per il palato** da vivere con curiosità e superando alcuni limiti, soprattutto mentali. È il profumo, l'operazione iniziatica che precede l'assaggio e restituisce quei sentori tanto familiari a chi ama la cucina emiliana: [Mortadella](#), carne e noce moscata fra tutti. L'assaggio, poi, conferma – inequivocabilmente – il legame con il ripieno del celebre tortellino.

Il primo istinto è quello di pensare che non si tratti di un [cocktail](#) – almeno nell'accezione a cui siamo abituati – ma è il secondo sorso a far sciogliere le nostre riserve. **La bocca si abitua gradualmente al legame deciso tra profumi e sapori e viene soddisfatta dalla complessità di una bevanda corposa e dalle sfumature organolettiche non scontate.** Quando il bicchiere è terminato, si ha la tentazione di bizzare o di procedere a scoprire gli altri cocktail del menù.

Il fatto che non sia amore a primo assaggio, lo conferma lo stesso barman, il quale spiega che ogni nuova ricetta necessita di qualche settimana per riscuotere l'apprezzamento dal pubblico; per questo motivo la carta varia ogni 3-4 mesi circa.

Le basi delle "creazioni" di Alex Fantini, d'altra parte, non sono quelle tradizionali ma si tratta di distillati appositamente ideati e preparati nel suo laboratorio. Il giovane bolognese, parte da un

liquore neutro, come alcol alimentare, a cui aggiunge prodotti gastronomici, ghiaccio secco alimentare e lascia infusione il composto all'interno di un apposito macchinario. Il risultato consiste in distillati unici, genuini e privi di conservanti.

Oltre al Bologna Sour, al momento, la carta del **Very Nice** comprende altri **12 cocktail** ai quali sono stati assegnati i nomi delle storiche porte di Bologna, da Porta San Vitale a Porta Maggiore, da Porta Santo Stefano a Porta Castiglione e così via. Ma Bologna e l'Emilia non sono le uniche zone d'Italia i cui sapori saranno trasferiti nelle bevande perchè è già in preparazione un nuovo prodotto alla **Caprese mediterranea** che, secondo Alex, potrebbe diventare il "must" della prossima primavera-estate bolognese, per freschezza e aromaticità.

Curiosi di scoprire la sua storia e come abbia partorito l'idea di abbinare le tipicità del territorio al mondo del beverage tradizionale scambiamo qualche parola con Alex.

«Dopo il diploma all'alberghiero Bartolomeo Scappi – ci racconta – ho seguito un corso all'[Accademia del bar](#) a Bologna dove ho avuto come docente **Alessandro Romoli**. L'esperienza mi ha entusiasmato al punto da approfondire gli studi a Barcellona presso la [European Bartender School](#) con un corso di mixology e un altro di American bar. Terminata la formazione, ho lavorato due anni in Spagna, prima all'**Hotel W Barcellona** e poi al **Muy Buenas**, un locale sulla Rambla che ha introdotto un primo concetto di gastronomia applicata ai cocktail, anche se differente da quella che, in seguito, ho realizzato nel mio locale. Al Muy Buenas, si preparavano dei cocktail alla crema catalana oppure al salmone ma erano ancora molto concettuali e attinenti alla mixology. Nel mio caso, invece, non miscelo l'alcol con aromi o spezie ma direttamente con prodotti gastronomici».

Nel corso della chiacchierata ci invita a provare anche il **"Porta San Felice"**, un dessert a tutti gli effetti che ricorda il babà napoletano. Preparato con una base di Brandy, liquore allo zabaione marsalato e caffè in polvere, è servito in un **bicchiere a forma di pipa di cristallo il cui becco viene bagnato nel cioccolato liquido**. Ad accompagnare questa golosità un lingua di gatto da intingere nella crema.



Da sinistra, il “Porta San Felice” e il “Porta San Mamolo” (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Gli chiediamo come mai ha lasciato Barcellona, una delle città più ambite dai giovani di tutto il mondo, e ha deciso di tornare in Italia dove fare impresa è diventato sempre più faticoso per la burocrazia snervante e la gravosa tassazione. Risponde senza esitazione:

«Volevo creare una sorta di taverna intima e accogliente in cui si potessero degustare le mie invenzioni in abbinamento ad altri prodotti tipici del territorio, come formaggi, Mortadella e altri salumi, ma volevo farlo nel mio Paese. Qui ci sono le mie tradizioni e i miei affetti e quindi sono rientrato ad agosto 2017. Ho individuato questo locale in via Collegio di Spagna e, in pochi mesi, sono riuscito ad espletare tutte le pratiche, a ottenere un finanziamento bancario ed arredare il Very Nice che ha aperto i battenti lo scorso dicembre».

La nostra serata si conclude con il “**Porta San Mamolo**“, un cocktail che, tra le altre cose, contiene **vino rosso Barbaresco** e una particolare **grappa funghi porcini e pere**, preparata artigianalmente da Fantini. Il distillato viene servito in un simpatico barilotto di legno e accompagnato da Pecorino sardo che rende l’esperienza degustativa completa e gratificante.

Una visita soltanto al Very Nice non è sufficiente per apprezzarne tutte le proposte, e sicuramente ci torneremo per provare gli altri cocktail, ma è bello scoprire che in Italia ancora esistono giovani che si mettono in gioco e danno sfogo alla genialità che ci ha sempre reso famosi nel mondo.

Siamo anche sicuri che il talento di Alex Fantini non resterà compresso entro le mura del capoluogo emiliano ma susciterà interesse anche in altre parti d’Italia e all’estero. Fidatevi di noi!

Very Nice

Via Collegio di Spagna 7B – Bologna
Aperto dal martedì al sabato, dalle 19
Telefono: 348 666 0856

Data di creazione

08/02/2018

Autore

enzo-radunanza