

BARTAG

Puglia

mezcal

fusion

Brasile

## DENTIKIT

**HAGAKURE NOH SAMBA** ♦ via Salvatore Cognetti 29 - Bari ♦ [www.Hagakurenohsamba.it](http://www.Hagakurenohsamba.it)  
♦ Formula ristorante-cocktail bar ♦ Superficie 80 mq ♦ Staff 4 addetti al bar ♦ Capienza 24  
posti (zona bar) ♦ Scontrino medio 40 euro ♦ Numero drink cocktail list 8

L'ecclettico stile policromo  
dell'Hagakure Noh Samba  
di Bari è la rappresentazione  
del suo approccio globale  
applicato alla mixability  
e alla ristorazione

# QUANTO È BELLO MIXARE LE TRADIZIONI



70  
bg 06/21

HAGAKURE NOH SAMBA FA DELLA  
COMUNIONE TRA CUCINE UN SEGNO  
DISTINTIVO. E LA MIXOLOGY È UN VERO  
VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI NUOVI GUSTI

di Giovanni Continanza

Vincenzo e Gianpiero De Giglio sono gli eredi di una famiglia importante di armatori a Bari, che con la propria flotta di pescherecci opera nel Mare Adriatico. Nove anni fa hanno pensato di legare il mondo della pesca a quello della ristorazione, fondando il Gruppo Hagakure: ristoranti che combinano la cultura del sushi all'eccellenza del pescato di primissima qualità. Ne sono nati tre in pochi anni, tra il capoluogo e la provincia barese.

Tommaso Scamarcio è un bartender pugliese di caratura internazionale, reduce da numerose esperienze in Inghilterra, Stati Uniti e Australia, tornato a casa per portare il suo sapere nella terra natale.

Nell'estate 2018, i De Giglio, già alle prese con i primi tentativi di ibridazione sul tema sushi con Hagakurinho, che mirava a unire sushi e cucina sudamericana, s'incontrano a Trani con Scamarcio, allora consulente per un importante gruppo distributivo. Si piacciono e dalla loro intesa nasce a Bari Hagakure Noh Samba, ultima evoluzione della catena dei De Giglio, che amplifica al massimo il concetto di fusion tra diverse culture culinarie e di bar-tending nel mondo. Un concetto che ci appare chiaro sin dall'ingresso: una sorta di giungla urbana, declinata in un arredamento che spazia dalle sedute tipiche di un ristorante di Rio alle



## Tommaso Scamarcio

CLASSE 1980, TOMMASO MUOVE I PRIMI PASSI IN UNA DELLE SCENE PIONIERE DEL BARTENDING PUGLIESE, TRANI. GRAZIE AD UN AMICO DJ, INIZIA A LAVORARE ALL'ESTERO, TRA NEW YORK, SAN FRANCISCO, AUSTRALIA. HA LAVORATO A ROMA, AL BARNUM ED È TORNATO A TRANI NEL 2017, DOVE HA CONTRIBUITO ALL'APERTURA DEL QUADRA COCKTAIL BAR. FINALISTA EUROPEO AL CLAIRIN WORLD CHAMPIONSHIP DI PARIGI E TERZO CLASSIFICATO ALLA GIN MARE MEDITERRANEAN INSPIRATION COMPETITION, È ATTUALMENTE CONSULENTE PER COMPAGNIA DEI CARAIBI. DAL 2019 È BAR MANAGER DEL GRUPPO HAGAKURE.



## Haneul Lee

COREANA, CLASSE 1987, LA STORIA DI HANEUL (ANNETTA PER GLI AMICI E COLLEGHI) INIZIA CON IL CAFFÈ, IN UNA CATENA DEL SUO PAESE. SI TRASFERISCE IN EUROPA, PER STABILIRSI A BARI DOVE DAL 2017 INIZIA LA SUA CARRIERA COME TRAINER PER BARPROJECT ACADEMY. TERZO POSTO ALLA WORLD CLASS DI QUEST'ANNO, DAL 2019 SEGNA IL SUO PASSAGGIO ALLA MIXOLOGY COME BARTENDER DI HAGAKURE.



**DIETRO OGNI ETICHETTA C'È UNA GRANDE RICERCA CON UNA PREFERENZA PER LIMITED EDITION E PRODOTTI ARTIGIANALI**

tante palme e piante che decorano il locale, dai tanti elementi giapponesi, come le pareti Meiji dietro le sushi station, fino ai numerosi richiami all'Art Déco francese nelle decorazioni e nelle luci. E poi la cucina: si spazia da quella giapponese a quella brasiliana e messicana, con incursioni in quella thai, cinese e nostrana. Capita così di trovare in menu un Bao alla Carbonara, dove al noto panino cotto al vapore cinese si unisce un ripieno di rosso d'uovo, guancialetto e Pecorino.

Un principio che ritroviamo nella mixology di Scamarcio, bar manager del Gruppo Hagakure, e nella proposta del suo Tapas Bar: «La nostra miscelazione va di pari passo con lo studio che il nostro chef, David Cavuoto, compie nell'ambito food. Un binomio che mettiamo in pratica proponendo cocktail list itineranti, esplorando prima il mondo sake, successivamente quello delle spezie africane, il Messico dell'agave e della magia, il fascino del Brasile dei suoni e della freschezza dei sapori», racconta Scamarcio. Un format sostenuto anche dal coraggioso e sostanzioso bottigliere. Le referenze presenti sono oltre cinquecento: shochu, awamori, oltre a diverse varianti di sake. In rappresentanza degli spirit messicani, oltre a etichette particolari di Tequila e mezcal, troviamo prodotti come il Sotol (distillato prodotto dalla Spugna del Deserto, una pianta simile all'agave) e la Raicilla, distillato d'agave originario del Jalisco. Spesso serviti lisci e degustati, la selezione delle migliori etichette è uno degli imperativi del lavoro di Scamarcio, come ci racconta: «Dietro ogni etichetta c'è una grande ricerca, con un occhio particolare ai prodotti artigianali e a tiratura limitata, specialmente per i marchi sudamericani. Per l'utilizzo in miscelazione prediligiamo il mon-

# RICETTA

## WET

di **TOMMASO SCAMARCIO**

### INGREDIENTI

◆ 45 ml Gin Canaïma aromatizzato al tè verde ◆ 5 ml Amaro Mandragola ◆ 1 cucchiaino miele millefiori ◆ 10 ml sciroppo di shiso e miele ◆ 60 ml succo aloe vera ◆ nebulizzazione di mezcal

### PREPARAZIONE

◆ Tecnica: shake and strain ◆ Decorare con foglia di sedano.



Lo spettacolare bancone dell'Hagakure Noh Samba

## VISION

di **TOMMASO SCAMARCIO**

### INGREDIENTI

◆ 45 Fisher's Gin ◆ 15 ml cordiale di Cipolla Rossa ◆ 15 ml sciroppo di melone ◆ 30 ml di acido citrico ◆ 15 ml di albume d'uovo ◆ 3 gocce d'olio d'oliva

### PREPARAZIONE

◆ Tecnica: hard shake and double strain ◆ Garnish: bacon caramellato.



do sudamericano a quello giapponese, dato che quest'ultimo è più adatto a degustazioni e al dopo cena». Il format Hagakure Noh Samba nei mesi primi della pandemia ha suscitato un successo clamoroso al punto da attrarre clienti da altre regioni. Un risultato raggiunto anche grazie al servizio, finalizzato sempre ad offrire un'esperienza: da Hagakure si può trovare un walkman con una musicassetta che trasmette musica brasiliana, offerto assieme a un drink a tema brasiliano.

È uno dei tanti dettagli dell'ultima cocktail list - realizzata da Scamarcio assieme ad Haneul Lee, talentuosa bartender coreana e pugliese d'adozione - frutto di uno studio lungo e approfondito maturato in tempi di pandemia. Brazilian Sensorial, questo il nome della nuova cocktail list, è un viaggio nei sensi e nei sapori dei luoghi carioca, come quelli umidi dell'A-

## BRASILIAN SENSORIAL: LA NUOVA COCKTAIL LIST È UN VIAGGIO TRA RIO, FORESTA AMAZZONICA E MATO GROSSO

mazzonia. Li ritroviamo, ad esempio, nel Wet, un cocktail che ricrea le atmosfere della foresta più grande e ricca di biodiversità al mondo, in una miscela dove il mezcal viene nebulizzato, per sviluppare la parte aromatica di un gin amazzone infuso al tè verde e chiarificato,

bilanciandolo con un amaro agrumato, un miele millefiori, rinforzandolo poi nella "parte estetica" con dello sciroppo di shiso e basilico che ne dona una colorazione verde assieme al succo di aloe vera. Il

tutto completato dai profumi erbacei della decorazione realizzata con foglia di sedano. Un viaggio che proseguiamo tra le paludi del Mato Grosso, declinate nei sapori sapidi e marini del Vision. Si parte dalla base secca di un gin London Dry, miscelato assieme a note dolci dalle diverse complessità generate principalmente da un cordiale alla cipolla rossa e da uno sciroppo di melone home made, il tutto finalizzato con dell'albume e dell'olio d'oliva "posizionati" sulla superficie di un drink servito in coppetta. In uno scenario ancora in fase di ripartenza, un segnale di creatività, sperimentazione e classe è atterrato a Bari. \*