

## La tecnica Flair

---

Sino a qualche anno fa conosciuto con il termine Free Style, la tecnica Flair viene utilizzata per la preparazione dei cocktail. Ha assunto notorietà internazionale grazie anche al film *Cocktail* (1988) con Tom Cruise nel ruolo di giovane pieno di ambizioni che come bartender diventa una vera e propria star della vita notturna dei locali dell'Upper East Side del centro di Manhattan. A seguito del film, molti barman o aspiranti bartender iniziarono a imitare Tom Cruise. Si tratta di una tecnica spettacolare che riesce ad attirare e intrattenere i clienti. Lo stile flair punta a combinare più elementi:

- spettacolarità dei movimenti e della figura del bartender;
- tecniche di preparazione e servizio molto rapide;
- standardizzazione delle lavorazioni e del prodotto finale.

L'origine di questa tecnica si fa risalire al 1850 quando Jerry Thomas realizzò il cocktail Blue Blazer versando scotch whisky infiammato da una grande tazza all'altra tracciando una scia infuocata.

Tuttavia la sua diffusione avviene negli anni 80 del secolo scorso grazie a Mike Werner che sviluppò una serie di movimenti veloci creando lo stile flair.

Praticata soprattutto nelle discoteche e nelle disco pub, è una tecnica che piace molto ai giovani bartenders che vi si dedicano con costanza e allenamento continuo.

Per ottenere buoni risultati sono richieste una buona preparazione tecnica e un'ottima organizzazione del lavoro. Il flair prevede la composizione di cocktail o bevande effettuata attraverso una tecnica di suggestione: facendo girare le bottiglie, lanciando bicchieri e cubetti di ghiaccio o facendo magie da bar o trucchi magici. Il flair bartender catalizza l'attenzione della clientela, lo rende partecipe, facilita l'instaurarsi delle amicizie tra il pubblico in un'atmosfera allegra e informale.

[\(continua\)](#)

**Franco Tacconelli**