

Uno spicchio della Grande Mela nel cuore di Bergamo

Benvenuto all'American bar bistro "Le Iris", il regno dei cocktail di Toni. Un luogo di tendenza, dove la mixologia è al tempo stesso tecnica, arte e filosofia

Fotografie
Devid Rotasperti
Photographer

C'era una volta un piccolo bartender originario di Scanzorosciate che conosceva il segreto della felicità: sognare in grande e crederci, sul serio. Potrebbe cominciare così la bella storia di Antonio Foini (foto), in arte Toni, proprietario di Le Iris, l'american bar-bistro più trendy di Bergamo, ad oggi considerato il pioniere della mixology, ovvero l'arte di miscelare i drink per dare vita a nettari speciali e dai sapori unici. Una cosa è certa, per Toni, un cocktail è sempre stato molto di più di una bevanda raffinata e originale da lanciare con un nome iconico sulla scena dei locali glam. Ogni sua creazione è di fatto un'esperienza degustativa unica, capace di coinvolgere

tutti i sensi, olfatto, vista, gusto e, perché no anche tatto, come se, nelle sue mani, il mix diventasse una sorta di ampolla alchemica, un luogo magico, capace di trasformare ingredienti ordinari in una miscela straordinaria che invita alla socialità e alla condivisione. E questo grazie a tanta passione, ma anche a una giusta dose di tecnica: un felice compendio di precisione e fantasia che Toni ha avuto la fortuna di apprendere e di affinare proprio nella patria internazionale dei locali di tendenza, New York. È qui, tra la 5th Avenue e la 54esima strada, a due passi da Central Park, che una trentina d'anni fa, Antonio Foini inizia la sua emozionante avventura professionale oltreoceano, servendo Hanky Panky e Martini al bar del rinomato ristorante Bice, e imparando ad allenare sul campo precisione, attenzione per il dettaglio e sperimentazione. Ma sapere fare bene una cosa, non necessariamente significa farla propria. Bisogna possedere anche una porzione non indifferente di inventiva, coraggio e lungimiranza, in una parola "talento", qualità che a Toni non è mai mancata. Di lui, non a caso, l'amico chef Chicco Cerea dice «È sempre stato all'avanguardia rispetto agli altri, uno che ha sempre visto avanti. Per un po' ci siamo persi di vista finché, qualche tempo dopo, è arrivato l'American Bar Le Iris. Forse uno dei più bei posti della città, si-



curamente un luogo dal respiro internazionale, guidato da una persona che si può certamente definire un vero professionista».

Il ritrovo della movida culturale e artistica in città

Se c'è un merito che i bergamaschi riconoscono all'imprenditore bartender è quello di aver portato nella loro amata città una ventata cool e cosmopolita. In un batter d'occhio, il suo concept bar in stile americano - tutto gira intorno al grande bancone che divide e dà forma allo spazio - è diventato il rendez vous di riferimento di artisti, intellettuali ma anche di tutti coloro che semplicemente desiderano prendersi una pausa relax degustativa in un posto unconventional e singolarmente bello: vi si trovano dettagli d'arredo design di gran gusto come le lampade di Enzo Catellani, anche lui frequentatore assiduo di Le Iris e dichiarato estimatore in particolare dei suoi "Gin Tonic" e "Americano".

Non a caso l'amore per il bello è l'altro principio guida che ha accompagnato Toni nel suo progetto fin dall'inizio. L'imprenditore voleva che il suo Le Iris, che oggi porta avanti con successo insieme a Marta, fosse un luogo di dialogo e contaminazione artistica e culturale, aperto alle nuove tendenze. Da qui il sodalizio umano e professionale con Alessandro Verdi, le cui opere sono tutt'ora esposte all'interno del locale. «Il profondo senso estetico che Toni possiede e che gli permette di spaziare dal suo lavoro al mio mondo, è l'elemento che ha caratterizzato in modo incisivo il nostro rapporto di stima e di amicizia e che continuerà ad unirci nel tempo e a rendere possibile la comunicazione tra i nostri rispettivi futuri», ha dichiarato l'artista.

Aperto al nuovo e al "divergente", dunque, senza tuttavia alcun snobismo, ma anzi, con un personalissimo human touch che fa sentire chiunque, locale o straniero, ugualmente a proprio agio. È questa l'impressione che si ha quando si entra nel locale di Toni. Impresione confermata anche dalle parole dell'amico americano Jerry Johnson, capitato per caso a Le Iris 15 anni fa in occasione di un viaggio. «Una sera sono capitato a Le Iris, uscendo dal mio albergo dal lato opposto della



strada. Varcata la soglia, ho capito subito che quel luogo sarebbe diventato il mio luogo abituale a Bergamo. Si potrebbe pensare che sia grazie al fatto che Toni parla un perfetto inglese, ma sarebbe solo una parte della verità. Ricordo bene la sensazione di trovarmi in un posto frequentato sia dagli stessi bergamaschi sia da una clientela di viaggiatori, tutti ugualmente a loro agio nello charme che è proprio del locale di Toni».

E se queste parole, ancora, non bastassero a dare l'idea di cosa sia Le Iris, allora, non rimane che sedersi intorno al bancone e provare il Donizetti Spriss, creato nel 2016 per celebrare il compositore Gaetano Donizetti e valorizzare i prodotti tipici del territorio.

La ricetta del cocktail Donizetti

In un calice da vino con ghiaccio, versare mezza bottiglietta di aranciata San Pellegrino anche amara (quella in vetro), 1/5 di Elisir D'Amore Bitter 24, 1/5 di vino rosso bergamasco.

Infine decorare con una buccia di limone di Sorrento e, a piacere, una spruzzata di essenza di cannella. Ne deriva un drink leggero e dissetante, adatto a tutte le ore. Il colore, con l'aggiunta della buccia di limone di Sorrento, richiama quelli di Bergamo, il giallo e il rosso. P.T.

