

Le Iris

Un “goccio” di Bergamo nei grandi classici degli American bar

Oggi c'è anche un po' dell'amata Bergamo nei cocktail internazionali che Antonio Foini serve nel suo locale Le Iris. È così che il maestro della mixologia ha deciso di omaggiare la sua città: rivisitando in chiave bergamasca doc alcune delle sue celebri miscelezioni



Da sin., Toni Foini e Devid Rotasperti

Drink lover: è questa la definizione che oggi, dopo più di trent'anni di carriera, meglio si addice ad Antonio Foini, per tutti Toni.

Un pioniere dell'arte della miscelazione, che, ai suoi drink, non fa mai mancare un ingrediente, intangibile eppure capace di fare la differenza: l'amore per le sue creazioni, che si traduce anche in amicizia e rispetto per i collaboratori, i fornitori, i clienti. Nativo di Scanzorosciate, Toni inizia giovanissimo il mestiere, viaggiando per sete di esperienza e per conoscere i liquori di tutto il mondo. Va a Londra, poi nel tempio del lusso Villa d'Este di Cernobbio e, nel 1987, giunge a New York, tra la 5th Avenue e la 54esima stra-

da, nel bar del famoso ristorante Bice, anche qui con lo sguardo sulla sua professione sempre volto al futuro, forte di un talento fuori dal comune. Dopo un anno trascorso nel cuore di Manhattan, ritorna, per amore, a Bergamo dove, nel cuore della città, in viale Vittorio Emanuele II, apre 26 anni fa il suo locale, Le Iris, un bar-bistrot dal respiro internazionale.

Le Iris. Come nessun altro in città

Anticipatore di tendenze, Toni ha trasformato un bar in una location di atmosfera: il grande bancone divide e dà forma allo spazio, il total black aggiunge fascino e un pizzico di mistero all'ambiente, la mu-

sica jazz di sottofondo accompagna senza disturbare le voci dei clienti. Completano l'opera i dettagli di arredo design, come le lampade di Enzo Catellani, e le opere del pittore Alessandro Verdi e, da ultimo ma non ultimi, i cocktail di Toni e la sua offerta di piatti gourmet. Così Le Iris è diventato un simbolo per la città e un punto di incontro per artisti, intellettuali, professionisti e per tutti coloro che cercano un'esperienza degustativa appagante in un locale in cui mondanità e privacy convivono sapientemente.

“Bergamo da bere” raccontata con le immagini di Rotasperti

E qui, a Le Iris, dall'incontro tra Toni Foini e Devid Rotasperti (nato a Bergamo, tutte e due autoctoni doc, ndr), fotografo professionista, capace di far parlare le immagini, ha preso vita, per puro piacere e appagamento personale di entrambi, un progetto editoriale che a fine anno sfocerà nella pubblicazione di un libro: *Bergamo, miscelezioni e fotografie*.

In questo libro, in un'allucinazione percettiva e sensoriale che solo il forte radicamento al proprio territorio può provocare, i rapporti tra Manhattan e Bergamo si ribaltano: non è più uno spicchio della Grande Mela a entrare nel cuore di Bergamo, ma è Bergamo con i suoi prodotti a “contaminare” e rinnovare i grandi classici degli American bar. P.T.

Tre love drink rivistati

Donizetti. Elisir d'Amore Bitter 24, aranciata San Pellegrino e Valcalepio biologico

Selva. Tequila, arette infusa con tagliegio di Vedeseta e succo di pomodoro condito

Villi. Brandy italiano “Erouva”, Pellegrini Private Stock, infuso di erbe alpine della Val Brembana (azienda agricola della Fara)



Donizetti



Selva



Villi