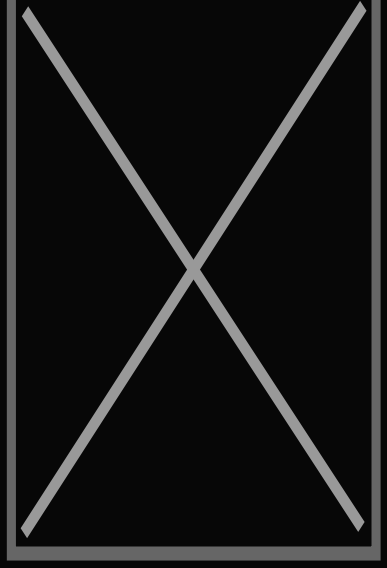
Luca Picchi: Dal nuovo incarico al Caffè Gilli ai trend INTERVISTA

luca-picchi-2-6fe02fe0

La notizia, annunciata sui social, ha sorpreso molti: **Luca Picchi,** dopo quasi 20 anni, ha lasciato il timone del **Caffè Rivoire 1872** di Firenze. (Hai già visto il tutorial del suo Negroni insolito, variante del Cordiale?)
Il barman filosofo, massimo esperto al mondo del Negroni, ha anticipato sul proprio profilo Facebook il suo nuovo incarico di capo barman al **Caffè Gilli**, unica caffetteria in stile Belle Époque della città, dal 1990 della famiglia Valenza. “Sono anche responsabile della formazione del personale dei 4 locali di proprietà di questa famiglia che, nell’ambito della tradizione commerciale e della storia cittadina, è una vera istituzione”, chiosa Luca Picchi. Linda Valenza, vedova di Piero, e i figli Sonia e Marco sono infatti titolari anche del **Paszkowski**, storico caffè letterario fondato nel 1846, ritrovo di intellettuali e scrittori come Prezzolini, D’Annunzio, Montale, Saba e Pratolini. Nonché di **Caffè Scudieri** e **Move On Vinyl Bar**.

Dicci la verità, Luca Picchi come mai hai lasciato il Caffè Rivoire 1872 di Firenze?
Perché sentivo il desiderio di cambiare e di mettermi alla prova in nuove sfide.

Dal Caffè Rivoire 1872 sei approdato al Caffè Gilli, dal 1733 il “salotto buono” di Firenze. Insomma, la storicità dei locali è il filo conduttore della tua carriera…
Più che altro, è un locale solido e di prestigio, dove ho la garanzia di un ampio margine di libertà nella proposta drink.

[caption id="attachment_122392" align="alignleft" width="194"]  *Luca Picchi*

[/caption]

Che cosa porterai in più al Caffè Gilli?
Per il momento, mi limito a osservare. Per tutto il 2017 mi atterrò alla carta già presente. Il fatto è che voglio prendermi una stagione di tempo per studiare i flussi commerciali e turistici, valutare le tempistiche della preparazione dei cocktail, la competenza e la tecnica del personale. Poi, ho intenzione di introdurre un tipo di miscelazione di altissimo livello, con distillati eccellenti, succhi freschi, nettari, infusi e riduzioni home made.

Nella tua drink list ci sarà spazio per il Negroni?
Sì. L'idea è proprio quella di sviluppare una lista dedicata al Negroni divisa tra classici e twist.

Piero e Linda Valenza fanno parte di quella generazione che si è fatta "sul campo". Oggi si può ancora ottenere successo in questo settore senza un'adeguata formazione alle spalle?
No, la formazione è essenziale. Tuttavia non basta. È indispensabile conoscere i prodotti, la storia e le tecniche, ma per avere successo il barman deve pure sapere comunicare ed entrare in empatia con il cliente.

E come si fa?
Un bravo barman deve avere una cultura media e riuscire a parlare un po' di tutto con tutti. Educatamente presente, è silenzioso quanto basta, garbato e mai chiassoso.

Il fondatore e formatore della Coach Academy Giovanni Spissu e il barman Fabio Morelli, da due anni bartender resident del Davai Milano, hanno ideato un seminario che insegna come entrare in sintonia con il cliente. Che cosa ne pensi?

Non conosco personalmente gli ideatori del corso, ma sicuramente se ben orchestrato un seminario su questo tema è utile e interessante.

Uno sguardo alle tendenze. Up & down in fatto di distillati?
Complice il boom degli amaro bar esploso negli Stati Uniti, ora anche in Italia l'amaro è tornato alla ribalta sia come ingrediente nei cocktail, sia come alternativa a rum e whisky, servito freddo, liscio, con ghiaccio o con seltz. Up bourbon e mezcal, down la vodka. Mentre gin e rum rimarranno stabili.