Bartender: Niccolò Avanzi, un dandy a Milano

img5644-42e1950d

Per Niccolò Avanzi, bartender dell’esclusivo Excelsior Hotel Gallia di Milano, il mantra è “lo stile cambia, la personalità no”. E infatti, pur avendo cambiato taglio e barba, il suo animo non è mutato neanche di una virgola: simpatico e dandy, eterno curioso e grande appassionato di miscelazione. Partito dalla provincia, alla volta di metropoli come Londra e Tokyo, Niccolò ha fatto di Milano la sua nuova casa dove serve cocktail a imprenditori, sultani, VIP e, non in ultimo, ai milanesi che vogliono gustarsi un buon aperitivo (Segui @nicoforpresident su Instagram e scopri le foto del viaggio in miscelazione in Giappone di Niccolò).



Niccolò quale strada ti ha portato al mondo dell’hospitality?

Ho scoperto il bartending quasi per caso e mi ha folgorato! È una storia lunga da raccontare che parte dal Lago di Garda (dove sono nato) per poi continuare a Londra (dove ero responsabile di un negozio di moda) e poi continua in Italia quando mi sono innamorato di questo lavoro facendo la stagione estiva in un chioschetto sul lago: dopo quell’estate ho capito che quella era la mia strada.

Guardandoti, è difficile se definirti più dandy o più hipster. Tu come ti definiresti? E quanto conta lo stile al banco bar?

Mi definisco più dandy, ma solo per l'influenza anni '60 che adoro. Più che uno stile personale però credo che ogni bartender debba avere la propria personalità. Lo stile cambia, la personalità no (per la cronaca come vedete ho tagliato tutta la barba). Io penso che un bartender possa avere tatuaggi, barba, anelli o altro, l'importante però è che sia professionale. L'aspetto è già un biglietto da visita, ma a volte certe persone ci credono troppo.

Oggi lavori all'Excelsior Hotel Gallia, com'è cominciata questa esperienza?

Lavoravo già da due anni all'OH!Ficomaeco di Brescia quando ho deciso di spostarmi per crescere professionalmente; ho iniziato così a cercare a Milano. Mi è capitata questa occasione e all'inizio avevo paura di spostarmi da un cocktail bar a un 5 stelle lusso, ma devo ammettere che mi piace molto: la clientela internazionale, i cocktail più classici e anche lo standard, insomma credo sia quello che fa per me.

C'è una clientela abituale all'Excelsior Hotel Gallia o principalmente si tratta di ospiti dell'albergo?

Direi che la nostra clientela è abbastanza mista, molti milanesi vengono da noi a gustarsi un aperitivo o un cocktail dopo cena, non ci sono solo persone che alloggiano in hotel. Considerando che l'albergo fa parte della Luxury Collection capitano spesso imprenditori, sultani, principesse, personaggi famosi o comunque gente che può permettersi un certo stile di vita.

Raccontaci qualcosa di più sulla drinklist del bar dell'Excelsior Hotel Gallia.

Diciamo che la fortuna di avere prodotti di alta qualità ci porta a offrire al cliente un'ottima selezione, siamo quattro bartender ognuno con il proprio stile e questo è il nostro grandissimo punto di forza. La

drink list viene studiata da quattro professionisti e questo ne aumenta la varietà. Assaggiare per credere!

Da bartender, pensi che Milano debba valorizzare la tradizione in miscelazione o spaziare verso nuovi ingredienti e tecniche?

Milano, dal mio punto di vista, è il centro italiano del nostro settore. I prodotti esteri arrivano prima come anche le tendenze. Bisogna sempre mantenere un occhio alla tradizione perché è quella che ci ha portato fino a qui ma un twist al giorno d'oggi ci vuole. L'innovazione ci fa crescere. È una cosa che ho notato anche in Giappone, un Paese molto legato alle tradizioni ma che al tempo stesso punta al futuro.

Sei stato il finalista italiano di Nikka Perfect Serve, una competizione dove conta molto la bar experience: come si fa a far stare bene il cliente?



Alla finale italiana i giudici sono arrivati al bancone

dicendomi che il loro cantante preferito era appena venuto a mancare. Non è stato facile, ho subito cercato di metterli a loro agio senza essere troppo invasivo. Poi dopo qualche minuto di conforto sono riuscito a stabilire una connessione con loro. In generale, credo che l'empatia sia importantissima, cerco sempre di capire lo stato d'animo delle persone che ho di fronte. Poi a quel punto vedo come agire, spesso capita che clienti silenziosi si lascino andare a discorsi molto personali! È fantastico rivederli durante il loro soggiorno e sentire di nuovo i loro racconti.

Nikka è un whisky del Giappone, paese che hai recentemente visitato, cosa hai portato in miscelazione delle loro tradizioni?



È una cultura molto diversa dalla nostra, mettono il cliente prima di tutto e danno il meglio per fargli avere un'esperienza indimenticabile. Per quanto ho visto la loro modalità di hospitality è favolosa: riescono a non essere invasivi facendo sentire il cliente a proprio agio "ugualmente e ovunque", dal bar di quartiere a quello extra lusso (cosa che purtroppo manca da noi!). Per le tecniche a volte sono anche troppo esagerati e precisi, pur facendolo con una fluidità che ipnotizza, e credo sia proprio questo il motivo per cui tanti bartender s'ispirano al loro stile. Sicuramente è anche grazie alla cucina giapponese che il bartending si è sviluppato al punto dov'è oggi. Si tratta di un mondo che offre tanti attrezzi e tecniche a noi ancora sconosciuti. Per quanto riguarda gli ingredienti, hanno una miriade di erbe e spezie che riescono a combinare in modo strano ma assolutamente geniale: soda con latte fermentato, bevande a base di coriandolo, alghe di ogni tipo, frutti fermentati. Una grande tradizione da osservare con attenzione!

Up & down: la classifica degli spirits di Niccolò Avanzi

Il cocktail di Niccolò Avanzi: The Golden Age