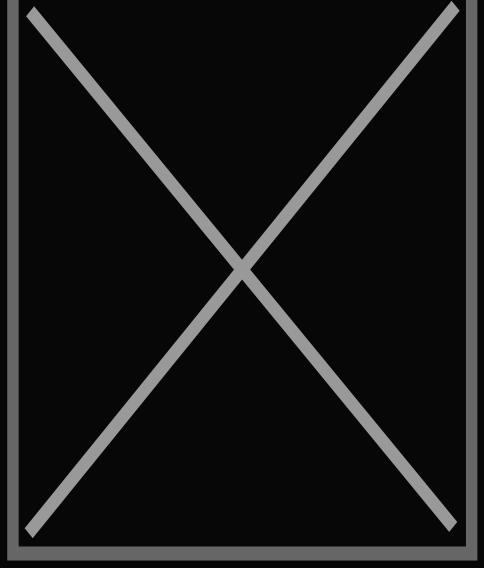
Un Pimm’s “sott’er celo de Roma”

img3179-d75c5d78

Nel cuore di Trastevere c’è un locale dal nome British ma dallo spirito genuino e accogliente tipico della città capitolina. Al banco del Pimm’s Good incontriamo Valerio Gara, bartender del team che ci racconta di sé e della miscelazione romana.

Come comincia la tua storia in miscelazione nella città eterna?

La mia avventura come barista inizia più o meno 10 anni fa nella calda estate in cui, lasciata l’università, iniziai a lavorare per gioco in un bar caffetteria del mio quartiere. Dopo 3 anni di gavetta incontrai un bartender, oggi mio caro amico, che accese in me la curiosità per il mondo dei cocktail bar. Già la prima sera dietro al banco bar ne rimasi affascinato e capii che io e quella pedana ci saremmo frequentati per un bel po’… Il locale era il Cafè Friends di piazza Fiume, conosciuto in tutta Roma per il suo bar manager e le sue drink list, un vero luogo di culto che oggi purtroppo non esiste più se non nei ricordi miei e di molti altri. Dopo quel primo lavoro feci una divertentissima stagione estiva come responsabile al MAVI Live per poi tuffarmi finalmente nel quartiere più bello di Roma, Trastevere. Raccontaci di Pimm’s Good, il locale dove lavori. Il Pimm’s Good è diventato la mia seconda casa a Roma circa 3 anni fa; si trova in centro, a due passi da piazza Trilussa, al piano terra di un palazzo ricoperto da rampicanti, che specialmente nei mesi estivi, fanno da cornice a uno dei più bei locali della Roma da bere.



Il Pimm’s Good è aperto tutto il giorno: si inizia con la English breakfast la mattina per poi passare al pranzo, sala da tè nel pomeriggio e aperitivi e cocktail bar. Con il tempo siamo diventati famosi anche per gli eventi di musica live che ricoprono quasi l’intera settimana a suon di blues e rockabilly. Il nome Pimm’s Good è stato scelto dai miei titolari, amanti di questo marchio. Creando un Pimm’s bar hanno avuto il piacere di far conoscere questo prodotto a tanti che prima lo ignoravano completamente, avendo un riscontro molto positivo. Un punto di forza di Pimm’s Good è lo staff: siamo un gruppo giovanissimo, professionale, sempre caloroso e amichevole con i clienti In Italia il Pimm’s è ancora poco conosciuto come spirit.

Cosa apprezzi di questo prodotto very british?

Come dicevo prima, il Pimm’s è uno spirit fuori dall’ordinario, infatti sono molti i clienti che chiedono informazioni sulle caratteristiche di questo prodotto. La sua storia risale al 1840 quando James Pimm inventò uno speciale drink per il suo piccolo bar di Londra subito apprezzato nei circoli dell’alta società e persino da appartenenti alla famiglia reale inglese! Il Pimm’s N°1, detto Pimm’s, fu creato unendo un London Dry Gin, con una miscela di liquori, erbe ed estratti di frutta. Il drink più famoso realizzato con questo spirit inglese è il Pimm’s Cup che prevede ginger ale e frutta fresca a volontà. Al locale proponiamo una selezione di drink con questo prodotto come per esempio aperitivi all’italiana rivisitati e after dinner. La cosa affascinante di Pimm’s Good sono i contrasti: da un lato una drinklist eclettica che strizza l’occhio a trend mondiali, dall’altro una cucina che presenta grandi classici romani. Il nostro menù può sembrare un po’ contrastante ma proprio come viene custodita la tradizione della ricetta Pimm’s, trovandoci a Trastevere, abbiamo deciso di mantenere un tocco di assoluta romanità per quanto riguarda il food. Vantiamo una cucina molto apprezzata e di qualità, non per questo siamo molto conosciuti oltre che per il bar, anche per la “Amatriciana più bona de Trastevere della sora Carla” (la nostra cuoca)! Roma è la città da cartolina per antonomasia, desiderata meta turistica e

sogno romantico di molti.

Com’è la vostra clientela?

Come ogni locale, abbiamo la nostra clientela fissa: dal signore che beve un Martini cocktail prima di rientrare a casa dopo il lavoro, agli inseparabili del banco che timbrano il cartellino da noi ogni giorno, senza dimenticare gli amici che passano a bere una cosa nel weekend. Ovviamente, lavorando in una delle zone più caratteristiche della capitale, i turisti formano una bella fetta della nostra clientela. La cosa che mi stupisce ogni volta è come queste persone che si trovano per un brevissimo periodo a Roma tornino tutte le sere durante il loro soggiorno. Rimangono colpiti dall’atmosfera che emana questo bar, molti si complimentano per il modo che abbiamo di curare l’ospite, “sembra di stare a casa!”, è una delle frasi più ricorrenti.

Pimm’s Good si trova nel cuore di Trastevere, come sta cambiando dal punto di vista della miscelazione questo celebre quartiere?

È già da anni che si notano i cambiamenti. Molti locali turistici dediti solo al lavoro di massa con prodotti non ricercati si sono evoluti notevolmente, mentre 5 o 6 anni fa era difficile bere un buon drink, oggi non è poi così impossibile.

Più in generale, cosa offre la Roma da bere?

Per quanto riguarda la miscelazione Roma è diventata una piazza invidiabile in tutta Italia. Ormai ci sono molti locali dove si può bere miscelato a livelli altissimi. Si va dal bar d’hotel allo street bar, senza dimenticare i più nascosti speakeasy. Più passa il tempo e più se ne vedranno delle belle, ne sono convinto.

L’estate è vicina ed è tempo di vacanze, non a caso, romane: cosa c’è da aspettarsi?

Per quanto riguarda il menù del Pimm’s, ovviamente cambierà per dare posto a prodotti di stagione più facili da reperire. Durante tutto l’anno potete trovare una drink list settimanale che cambia a seconda appunto dei prodotti stagionali. Sicuramente quest’estate non mancheranno eventi a tema ma non posso anticiparvi nulla perché ci stiamo ancora lavorando! Per il resto penso che qualche incursione sul litorale romano non me la leva nessuno, amo il mare e il sole e… le sorprese.

I cocktail di Valerio Gara, bartender del Pimm’s Good

La classifica degli spirits di Valerio Gara, bartender del Pimm’s Good