I segreti di Londra: alla scoperta del Cahoots

img3176-18d69397

A Londra sotto terra il tempo si è fermato agli anni ‘40 e sette giorni su sette vengono serviti in grandi quantità buonumore, swing e cocktail che sfidano ogni epoca per gusto e originalità. Abbiamo fatto quattro chiacchiere con il Bar Manager del Cahoots (cahoots-london.com) Michele Venturini, una delle “canaglie” del team del locale.



Facciamo un salto indietro nel tempo, come è di buon uso al Cahoots: quando comincia la tua avventura da bartender a Londra?

Ho deciso di trasferirmi a Londra “alla tenera età” di 31 anni: volevo mettermi alla prova e non è stato per niente facile... Avevo sempre lavorato nel golfo spezzino con basi “old school”, quelle della scuola alberghiera e dei capi barman vecchio stampo che mi hanno insegnato il rispetto per le posizioni e per le persone più grandi di me. A un certo punto ho sentito la necessità di voltare pagina e cominciare a fare ciò che sognavo e che allora vedevo solo nelle riviste. A Londra ho cominciato al Mint Leaf Lounge Bar dove in un anno e mezzo ho conquistato il rispetto dei colleghi e dei superiori e sono stato promosso ad Assistant Bar Manager.

[caption id="attachment_133316" align="alignleft" width="141"]

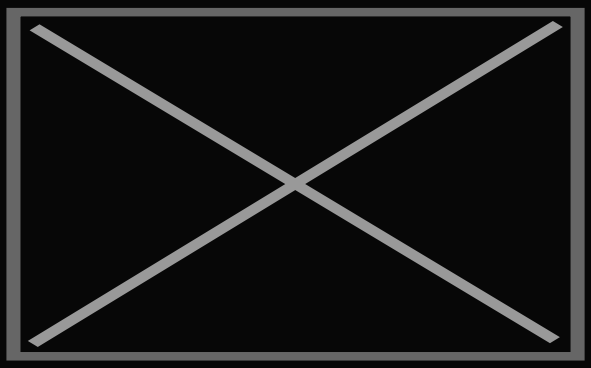


MICHELE VENTURINI[/caption]

Poi c’è stato quel viaggio indietro nel tempo che ti ha portato fino alla stazione del Cahoots…
Tutto iniziò il 10 Febbraio 2015 con una telefonata: Filippo Previero mi chiamò per offrirmi una posizione da Head Bartender in un locale di imminente apertura dal nome Cahoots… Corsi al colloquio e dopo una lunga chiachierata con il General Manager mi invitarono a vedere il locale. E c’era poco da vedere! A quel tempo era un vero e proprio cantiere: tanta polvere e tanta gente che lavorava, spostando e costruendo cose, ma ebbi subito la sensazione che sarebbe stata la svolta giusta da prendere. Accettai la sfida. Cominciai con lo studio: 2 settimane piene di induction, storia, concept, stile! Appena vidi l’organizzazione della compagnia Inception Group (che gestisce Cahoots) ne rimasi colpito.

Devi raccontare il Cahoots a qualcuno che non c’è mai stato, cosa gli dici?

Il Cahoots è unico: un salto nel passato che non va spiegato ma vissuto! Cahoots è una stazione metropolitana dismessa dove le persone scendono e vengono trasportate negli anni del dopoguerra londinese. A quell’epoca le persone vivevano realmente nelle stazioni della metropolitana perché era l’unico posto sicuro per sfuggire dai bombardamenti e noi sappiamo per certo che si erano creati un ambiente familiare recuperando il poco rimasto nelle case o nelle strade, portando sedie, tavoli, bicchieri, lampade. C’era chi intratteneva gli altri con balli e canti in quegli anni della voglia matta di rinascere dopo un momento buio, di poter uscire di nuovo nelle strade e gridare che finalmente tutto era finito. Per questo motivo al Cahoots si respira un’aria spensierata dove lo swing e l’elettroswing creano il giusto mood. Siamo una comunità dove tutti sono vestiti a tema, parlano con un linguaggio che è quello utilizzato in quegli anni. I profumi, la musica, i drinks creano un’esperienza che non si dimentica facilmente.



La carta menu del Cahoots, stampata come un quotidiano dell’epoca, contiene numerose chicche. Come è strutturata?

L’idea del newspaper segue il concept del locale: nel periodo della guerra i quotidiani erano uno strumento gratuito e importante per informare la popolazione di ciò che stava accadendo. Il nostro è un menù ma anche una grande intuizione di marketing: i nostri clienti amano farsi le foto con il giornale in mano e tante volte chiedono di portarselo a casa. Abbiamo suddiviso il menù in classi sociali dell’epoca: la sezione “Startlet and Sirens” omaggia personaggi famosi come Vera Lynn e Ginger Rogers con drinks eleganti per palati fini; “Tommies & Dickies” erano i militari che durante i loro viaggi volavano di nazione in nazione portando con sé ingredienti rari difficili da trovare, qui per esempio spiccano soluzioni a base di sakè, bergamotto e spezie. “Landgirls and Homeguard” è la sezione più rappresentativa: nel dopoguerra lo Stato incentivava a coltivare nelle proprie case i vegetali; infatti, le locandine in giro per Londra recitavano “Grow your Vegetable” e “Grown for Victory”. Per questo noi ci siamo sbizzarriti creando drink con piselli, spinaci, puree di zucche, shrub di frutti rossi, utilizzando insomma i prodotti della dispensa. C’è poi una sezione “Wild boys and good time girls”, i festaioli dell’epoca a cui piaceva divertirsi, sono i cocktail fruttati e di facile bevuta, miscelati con prodotti riconoscibili come passion fruit, blend di frutti di bosco e cioccolata.



Al Cahoots non servite solo spirits, bollicine e vini ma anche numerosi “Sharers”. Di che si tratta?

Gli Sharers sono sharing drinks, una categoria spesso snobbata nel settore perché si pensa che fare drinks in grandi quantità significhi meno qualità. Gli sharing hanno molti aspetti positivi, essendo il

nostro un locale altovendente possiamo dare incentivi ai nostri camerieri se nel weekend riescono a venderli a gruppi di 6-8 persone. Perché? 1. Uno Sharer può essere preparato prima dell'apertura 2. Costa poco e il prezzo può essere alto 3. Nel peak point della serata salva i bartender. Ai tavoli numerosi consigliamo sempre di partire con una Station Clock, così in pochi minuti possono iniziare a bere senza aspettare e poi per il secondo giro ognuno può chiedere un drink singolo se vuole. Il 90% dei nostri clienti accetta volentieri. Gli Sharers vanno serviti in maniera simpatica e scenografica, devono fare dire "Wow!" al cliente: per esempio il Decanter be Serious viene servito in un cesto da pic-nic dentro una bottiglia di vino ed accompagnato da frutta fresca e piccoli snack.

Com'è la vita del bartender a Londra?

Londra non è per tutti, è una città che fa un'incredibile selezione. Le persone vengono qui con il sogno di imparare nuove tecniche e trovare un mondo fantastico in poco tempo non capendo che per scalare una montagna devi prenderti il tuo tempo. È una città con dieci milioni di persone, ma nell'ambito bar ci si conosce tutti quindi si è sottoposti ogni giorno a una costante ma sana rivalità; nonostante ciò, frequentando colleghi e altri bartender, non ho mai avuto la sensazione che qualcuno parlasse male di un altro e ciò è una cosa bellissima e fondamentale. In Italia il mio stipendio era buono e anche il tenore di vita sicuramente migliore; ma quello che ho visto, imparato e vissuto in quattro anni qui mi ha permesso di cambiare e crescere tantissimo.

Londra è stata spesso protagonista delle pagine dei media ultimamente: dalla Brexit agli attentati terroristici.

Onestamente non penso alla Brexit in questo momento ma più alla sicurezza che purtroppo è venuta a mancare, ora si vive con una sensazione di fragilità e di paura ma sorprendentemente sembra quasi che ci si possa convivere perché Londra appare forte e unita.

Il motto del Cahoots è "Buonumore, Canaglie & Swing!". Quanto ti senti canaglia?

Credo che tutti noi siamo un po' canaglie dentro! Il mio motto è lavorare per i nostri guest intrattenendoli e facendoli divertire con gusto e professionalità, questo è quello che amo del Cahoots perché pur lavorando come matti dal lunedì alla domenica siamo liberi di scherzare e giocare con i nostri clienti!

Up & Down: la classifica degli Spirits di Michele Venturini

Dal Cahoots, ecco le ricette dei cocktail che piacciono a Londra