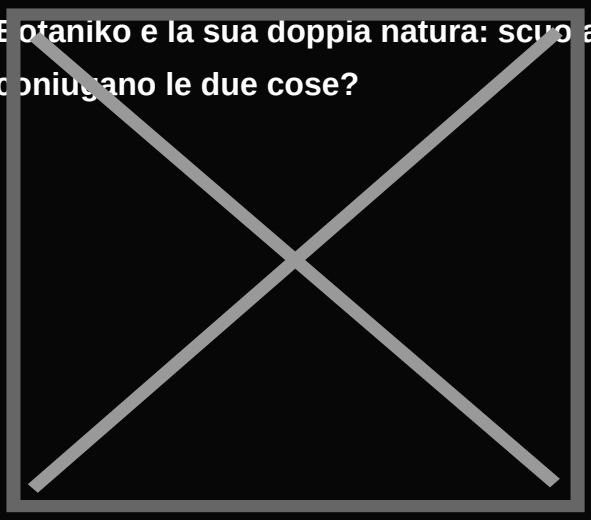
# Botaniko: un sogno (bucolico) che diventa realtà

botaniko-5-lq-751af4ff

Dalla passione per il bartending all’amore per la natura, nasce nel cuore di Roma, a due passi da Porta Maggiore, il primo “cocktail bar speziato” d’Italia. Davide Giuffrida e Tonino Schiavulli (con un passato decennale da bar manager nei locali di Roma, Costa Smeralda e Cortina d’Ampezzo), titolari della sede Planet One di Roma, e il trainer Jordy di Leone, sono gli artefici, insieme a Planet One, della realizzazione di un sogno che racchiude insegnamento e lavoro pratico in un unico spazio aperto a tutti. A raccontarci quest’avventura, Jordy di Leone, da tre anni trainer e socio di Botaniko, con alle spalle oltre dieci anni di esperienza tra ristorazione e bar management nei migliori locali di Roma.

**Botaniko e la sua doppia natura: scuola di formazione e locale allo stesso tempo. Come si coniugano le due cose?**



Botaniko è senza dubbio una novità nel settore: è il primo locale che apre all’interno di un Ateneo. La nostra era un’idea, che dopo l’incontro con Marco Ranocchia, titolare di Planet One, è diventata una realtà. Botaniko nasce dalla voglia e dalla volontà di creare un concept nuovo, che unisca formazione e lavoro pratico di un bartender. Ha quindi due anime: è una scuola di formazione ma al tempo stesso è un locale aperto a tutti, dove si trovano professionisti e miscelazione di alta qualità. Per noi era importante offrire continuità alla docenza fatta

in aula, dimostrando ai ragazzi che frequentano i nostri corsi, cosa vuol dire essere un bartender a 360 gradi, dalla miscelazione all'approccio col cliente. Nello stesso luogo convivono uno spazio dedicato alla didattica e il locale vero e proprio. A dividerli solo un grande portone di legno che, una volta attraversato, fa sì che la docenza non si fermi alle ore d'aula ma continui poi la sera nell'esperienza lavorativa di un locale a tutti gli effetti.

**Quali sono, oltre alla formazione, gli aspetti che caratterizzano il vostro locale?**
Entrando nel nostro locale, si respira subito un'atmosfera conviviale, pochi coperti in un contesto bucolico, dove il km zero è privilegiato nelle nostre preparazioni. L'idea è di guidare i nostri clienti al bere bene, facendo emergere anche l'aspetto conviviale della miscelazione perché, oltre a vino e birra, esiste un bere diverso ma comunque appropriato, in grado di esaltare e accompagnare i sapori dei cibi. Proponiamo un'offerta selezionata di cocktail alla quale si affianca una scelta food in grado di esaltarne le caratteristiche gustative. In questo senso, l'essere anche un polo didattico permette ai clienti di aprirsi a nuovi modi e metodi di utilizzo delle botaniche tradizionali, capire meglio il concetto legato all'utilizzo delle spezie e degli estratti nei cocktail per rendersi conto che sono miscelabili.

**Siete stati definiti il primo Spices Bar d'Italia. Come si traduce in termini di miscelazione e materie prime?**
La spezia è il fulcro di ogni nostro cocktail. Estrazione e miscelazione sprigionano profumi e sapori in grado di caratterizzare e dare il nome a ogni nostro drink. Le materie prime sono tutte di altissima qualità e molti dei preparati che utilizziamo, sono ottenuti attraverso attrezzature professionali, come il Botanikit (novità 2018 firmata Planet One), con le quali siamo in grado di ottenere home made purissimi: vera e propria alchimia, fatta di ampolle, spezie e oli essenziali. Offriamo al cliente la possibilità di approcciarsi a nuovi sapori e profumi, proponendo drink con materie prime poco conosciute o utilizzate comunemente in altri ambiti; di aprirsi a nuovi modi e metodi di utilizzo delle botaniche tradizionali, comprendendo meglio il concetto legato all'utilizzo delle spezie e degli estratti nei cocktail.

**In un approccio improntato su nuovi sapori e proposte innovative, che ruolo ha un avventore nel vostro locale?**



La nostra voglia di innovare e di proporre nuove

miscelazioni è comunque sempre ispirata alla soddisfazione del cliente. È importante educare il cliente a un nuovo “saper bere” attraverso sperimentazioni e nuovi sapori ma, al tempo stesso, è fondamentale ascoltare i gusti e le aspettative della clientela. Si tratta di creare insieme miscelazioni che riescano a esprimere in modo armonico il nostro modo di interpretare le materie prime e i gusti di chi poi dovrà bere e degustare i drink. Alla base del lavoro di un bartender c’è la curiosità e la fantasia che si concretizzano poi in un cocktail; molto spesso è lo stesso cliente che si affida a chi sta dietro il bancone con il classico “fai tu”. Per questo, attraverso una pergamena, invitiamo i nostri clienti a rispondere ad alcune domande tecnico-sensoriali in grado di svelarci personalità e gusti. “Quale drink bevi più spesso? Quale viaggio ti è piaciuto di più?”. Tutto può svelarci una materia prima, una spezia, un distillato che possa creare il giusto drink… e se non si è soddisfatti, se l’aspettativa non è stata corrisposta, siamo sempre pronti a ricominciare fino a trovare il giusto mix.

**Aspettative e progetti futuri?**

Semplicemente concentrarsi su questo progetto con tutta la passione e la voglia costante di migliorarsi, portando avanti l’aspetto didattico e facendolo crescere insieme a quello lavorativo, diventando un giorno il punto di riferimento nel settore. C’è la voglia di dedicarsi alla clientela guidandola in un percorso che l’aiuti a capire l’arte della miscelazione, l’importanza della qualità delle materie prime e le possibilità di scoprire nuove spezie. In questo, essere una scuola di formazione oltre che un locale è il valore aggiunto che possiamo offrire a chi desidera conoscere più da vicino singoli prodotti e nuove spezie per creare cocktail. In un futuro non molto lontano, l’idea è quella di creare delle masterclass dedicate, di circa 1 ora, aperte a tutti.

**Le ricette di Jordy di Leone per Botaniko**