Cristian Lodi: quando la passione trasforma un sogno in realtà

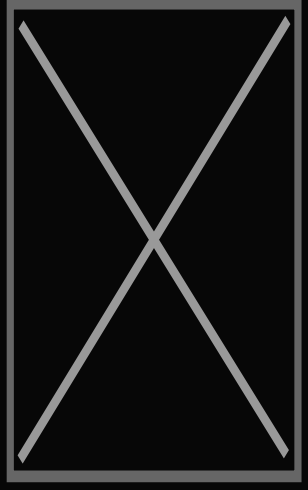
cristian-lodi-06-1bf4a5c4

Conosciamo meglio Cristian Lodi, classe 1985, titolare del Milord di Milano e bartender di successo, vincitore della Challenge on Ice 2018. La passione, la voglia di sperimentare e una gran dose di coraggio, questi i fattori che lo contraddistinguono e che gli hanno permesso, in pochi anni, di realizzare il sogno di avere un locale tutto suo e di stare dall'altra parte del bancone.

Cristian, quando dici che hai iniziato la tua carriera quasi per caso, a cosa ti riferisci?
Prima di fare questo, ho lavorato per molti anni come agente immobiliare. Il mio percorso da bartender è cominciato quattro anni fa seguendo il mio primo corso presso la Campari Academy nel 2014, completando poi la mia formazione in Planet One. La mia avventura professionale come titolare di locali è invece iniziata cinque anni fa.

Quattro anni da bartender molto intensi e non privi di soddisfazioni. Hai partecipato a diverse competizioni importanti, vincendone alcune…
Esatto, le prime soddisfazioni nelle competition sono arrivate nel 2017 quando mi sono classificato per la finale della Appleton Estate Competition e nel 2018 vincendo la Challange on Ice.

Che ruolo hanno secondo te le competizioni nella vita professionale di un bartender?
Le competition non sono fondamentali, ma hanno sicuramente un ruolo importante nella storia di un bartender: è sempre bello mettersi alla prova a livello personale nella sfida con se stessi, ma è altrettanto stimolante confrontarsi con altri professionisti del settore. Sono un momento di aggregazione e di nuove conoscenze dalle quali trarre ispirazione e consapevolezza.



Prima che bartender, hai cominciato come titolare di locali. Quali sono gli aspetti che distinguono il Milord nella vasta offerta meneghina?

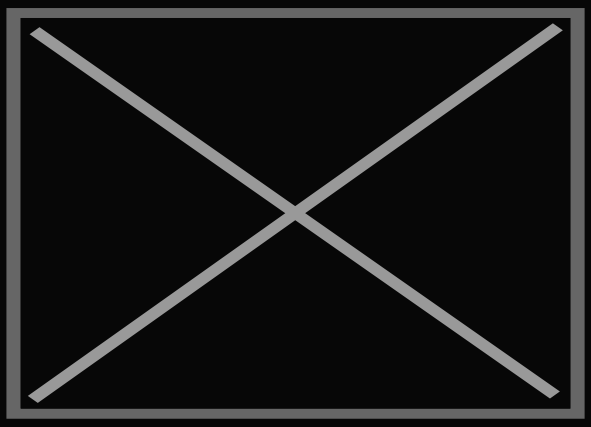
Nonostante la location sia decentrata rispetto alla movida milanese, il Milord si è distinto per la qualità dell'offerta e la passione dello staff. Il nostro motto, infatti, è "Smile&Cocktail": perché se è vero che la qualità del prodotto è importante, in generale, lo è ancora di più la capacità del personale di far sentire il cliente a proprio agio offrendogli la possibilità di vivere un'esperienza su misura. Altro punto di forza del Milord, visto il successo ottenuto, è la crescente affermazione della carta dei Signature Cocktail.

A proposito di questo, le tue drink list sono famose per essere sempre originali e di grande impatto. Come nascono e dove trovi l'ispirazione? E quanto è importante la drink list nel rapporto tra bartender e cliente?

Grazie dei complimenti! Le nostre cocktail list nascono dalla collaborazione tra me, il mio staff e Mattia Corunto, Master Trainer Planet One. Le cocktail list sono pensate per il cliente, cerchiamo di trovare la formula giusta per creare una reciprocità tra la nostra offerta e le aspettative del nostro pubblico. Ad esempio, il nostro attuale menù è un diario dove il cliente, dopo aver scelto e bevuto il cocktail, ha la possibilità di lasciare un commento, una sorta di tripadvisor interno, che aiuterà il cliente successivo nella scelta.

Il tuo locale è un "diurno-lungo", come cambia l'offerta e conseguentemente la domanda in base alla clientela?

Di base offriamo tre tipologie di servizio diverse, un po' come tradizione e cultura italiana richiedono. Si parte con la classica colazione, quindi caffè/cappuccino e brioche, proponiamo un pranzo veloce per la pausa di metà giornata con un menù che cambia ogni giorno, per arrivare alla sera dove aperitivo servito e i nostri cocktail fanno da padroni, insieme a una serie di distillati selezionati. Da poco, al Milord è possibile anche cenare: l'idea è quella di arrivare, in brevissimo tempo, a presentare ai nostri clienti dei percorsi gustativi con abbinamento cocktail&food.



Ispirazioni, materie prime e cliente finale: come si combinano questi fattori quando crei un nuovo cocktail?

L’ispirazione… non dormo la notte per pensarci! Scherzo. Dietro a ogni nostro cocktail c’è una storia da raccontare capace di affascinare i nostri clienti. Alla base di un ogni nuovo drink ci sono le materie prime e la capacità del bartender di esprimerle al meglio secondo la propria visione, ricercando nuovi profumi e sapori. Per fare questo, studio e ricerca della materia prima sono fondamentali. Con uno sguardo più attento alle esigenze del cliente, nel pensare a uno nuovo cocktail bisogna sempre tener presente che la nostra ricerca volta a soddisfare vista, olfatto e gusto si tradurrà in un coinvolgimento emotivo da parte di chi poi lo degusterà.

Tu sei un competitor: dal punto di vista tecnico, cosa vorrebbe dire creare un “cocktail perfetto”?

Non esiste un cocktail perfetto. Il gusto è soggettivo, si può creare un buon drink, dove le varie componenti sono bilanciate e armoniose tra di loro, ma non c’è nulla che possa decretare la perfezione in un cocktail.

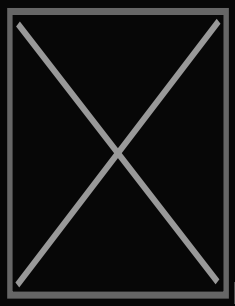
Secondo te, ci sono all’orizzonte nuovi trend legati alla miscelazione?

Fondamentalmente, non c’è un nuovo trend nella mixology, siamo un po’ fermi al classico e al twist on classic, ci sono pochi che si differenziano.

Se pensi al prossimo progetto futuro che ti piacerebbe realizzare?

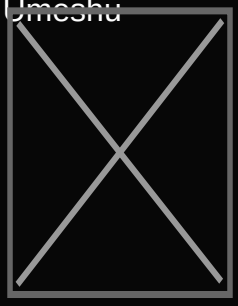
Avviare la parte ristorante all’interno del mio locale!

LE RICETTE DI CRISTIAN LODI



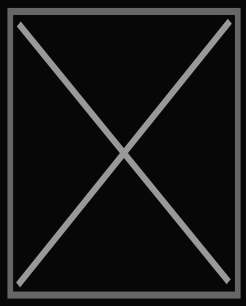
LITTLE BUNNY

Mixturae
Lime juice
Cordiale di keffir leaves e litchi
Umeshu



BELLE EPOQUE

Ganache di campari e cioccolato
barry&callebaut venezuela 74%
Campari
Soda aromatizzata (oleo saccarum di
lamponi, camomilla, oli di fiori d’arancio)



MILORD ROLL

Lime juice
Simple syrup
Cachaca
Sakè
Guaranà juice

UP & DOWN - CLASSIFICA SPIRITS DI CRISTIAN LODI

WHISKEY: UP

È sempre più richiesto e apprezzato, sia in miscelazione che per una bevuta liscia.

GIN: STABILE

La varietà di Gin presente sul mercato, in questi 4/5 anni, riesce a mantenere costante la richiesta da parte del cliente finale.

VODKA: DOWN

Ha perso appeal ed è sempre meno richiesta rispetto a distillati come gin e whisky.