Quelli del Savoy: due barman italiani a Londra - Seconda Parte

savoy-2-copia-c4343e71

Dopo aver conosciuto nella scorsa puntata Cristian Silenzi, questa volta facciamo la conoscenza di **Luca Cicalese**, ventiquattrenne originario del varesotto e oggi bartender all'American Bar del Savoy Hotel di Londra che, nonostante la sua giovane età, ha già saputo dimostrare competenza e determinazione conquistando oltre a posizioni ambite, anche qualche riconoscimento nel settore. Legato al collega Cristian da stima e sincera amicizia, ecco cosa ci ha raccontato della sua esperienza nello storico Savoy.

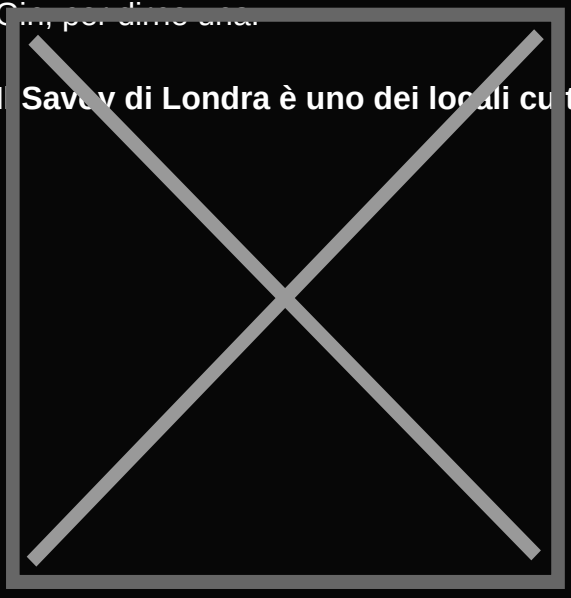
Luca, dalla passione per la cucina a quella per il bartending…
Quando ho iniziato la scuola alberghiera il mio primo amore è stata la cucina, ma già al secondo anno sono rimasto affascinato dal mondo del bartending e dalle leggende dietro ogni drink, tanto che appena finiti gli studi ho voluto subito confrontarmi con la realtà dei cocktail bar. È stato un crescendo passando da preparazioni di drink per adolescenti a bar dai grandi numeri dove la velocità è un bisogno reale vista l'esigenza di servire oltre 1.000 persone a sera. Ma oltre alla velocità, avevo bisogno di una preparazione più specifica; così dopo un anno di risparmi, sono riuscito a completare un percorso formativo in Planet One perfezionando le tecniche e ampliando le mie conoscenza in fatto di miscelazione. In questo modo sono passato a lavorare per locali dove, oltre a servire grandi numeri, si lavorava con materie prime di qualità e cura nel servizio alla clientela, ad esempio il Martini Bar di Dolce e Gabbana dove ho avuto modo di confrontarmi con una clientela molto esigente.

Nonostante la tua scelta di diventare un bartender, la cucina influenza ancora molto il tuo modo di approcciarti a questo mestiere.
Ho avuto sempre la passione per l'arte culinaria, ricercare nuovi sapori e, almeno tra le mura domestiche, non ho rinunciato a questa mia vocazione, ma resto comunque più vicino al mio mestiere perché, a differenza della cucina, ti offre l'opportunità di interagire con il tuo cliente, puoi percepirne lo stupore quando assapora un drink che può avere mille sapori, profumi e modi di essere presentato. In

fondo, a mio parere, servire un buon drink significa offrire un’esperienza al cliente che può benissimo essere paragonata a quella di un ristorante stellato.

Da poco più di due anni sei a Londra, città considerata la “capitale del bartending”, ma è davvero così? Cosa ti ha offerto questa metropoli?
Inizialmente è stata dura perché non conoscevo una parola d’inglese e, anche se volevo fare ben altro, il mio primo lavoro è stato preparare le colazioni in un hotel. Pian piano sono passato a una posizione da bar back in un lounge bar a Soho, uno dei quartieri più in vista di Londra, per poi, dopo 4 mesi e una sufficiente conoscenza della lingua inglese, ottenere la posizione di bartender. Londra è una città incredibile, il cliente sa cosa beve ed esige la qualità; gli standard nei locali sono alti e anche nei bar più piccoli è d’obbligo una miscelazione senza sbavature: si misura tutto, niente ricette realizzate a occhio per servire solo drink perfetti. Sotto questo punto di vista Londra ha esaudito tutte le mie aspettative di una città ricca di emozioni e di alta qualità nel mondo del bartending, regalandomi anche soddisfazioni personali: mi sono classificato nella top 10UK nella competizione dedicata al N3 Gin, per dirne una.

Il Savoy di Londra è uno dei locali cult se si parla di miscelazione e standard elevati…



Il Savoy è un posto quasi magico dove tutto può accadere. Si trova in centro ma in una posizione non troppo caotica ed è in grado di offrire una vera esperienza a 5 stelle: il cliente deve sentirsi un re anche solo per un semplice caffè. Entrare a far parte dell’American bar è stato un percorso molto lungo, dopo il primo colloquio informale con il bar manager per un posto di barback, ho aspettato quasi due mesi per passare alle selezioni successive e ottenere il lavoro. Per la posizione base ho affrontato 5 colloqui con le diverse figure manageriali del bar, ma appena entrato ho capito il perché: all’inizio è stata molto dura, dopo una settimana stavo per mollare, ma grazie al supporto di Cristian, anche lui barback come me in quel momento, ho tenuto duro e alla fine mi rendo

conto che ne è valsa la pena. Soprattutto posso dire che entrare come bar back mi ha dato la possibilità di imparare tanto: ice carving, preparazioni con la tecnica del sottovuoto o più elaborate come i cordial, realizzare decorazioni in caramello come in pasticceria e, soprattutto, gestire bene il tempo perché non ci si può permettere di essere in ritardo rischiando di far saltare il set up.

Bartender e cliente, come si caratterizza questo rapporto oltremanica?
In Inghilterra il bartender non si limita solo a miscelare ma deve essere un vero e proprio intrattenitore. È fondamentale saper conversare molto e non solo parlare del tempo. Il cliente è sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo che lo 'sconvolga': sapori e profumi mai sentiti e noi dobbiamo essere in grado di indirizzarli verso una nuova esperienza di gusto.

Parlando di mixology, come interpreti le tue ricette, quali le materie prime che prediligi?
La mia mixology è molto classica , nel senso che ho una buona conoscenza dei cocktail classici che mi piace "evolvere". Amo creare twist on classic che me piace definire classic innovation, cioè partire da una ricetta semplice alla quale poi applicare nuove tecniche e nuovi sapori per avere un drink all'apparenza basic ma con flavour più elaborati. In questo periodo mi piace molto utilizzare degli acidi nelle preparazioni come ad esempio cordial: molti usano solo acido citrico ma ci sono altri tipi di acidi che potrebbero dare altre prospettive di sapore. Io ho creato ad esempio un cordial alla camomilla con acido malico, che ha un retrogusto di mela, ma si possono ricreare anche sapori come il lime o lo champagne.

Consigli per chi vuole intraprendere questo mestiere e magari trasferirsi all'estero?
Consiglio ai futuri bartender di aprire la mente lasciandosi ispirare dalla cucina, dalla conoscenza di nuove culture così da scoprire nuovi sapori e nuove tecniche. Scegliere di lavorare all'estero comporta tanta determinazione e una buona dose di umiltà: non si diventa fenomeni senza far nulla.

Progetti e ambizioni future?
Mi vedo tra qualche anno head bartender di un locale sul quale lavorare per crescere arrivando ad alti livelli, creare un team che condivida la passione per questo mestiere e la voglia di mettersi in gioco sempre.

I cocktail di Luca Cicalese al Savoy

Quelli del Savoy: due barman italiani a Londra - Prima Parte