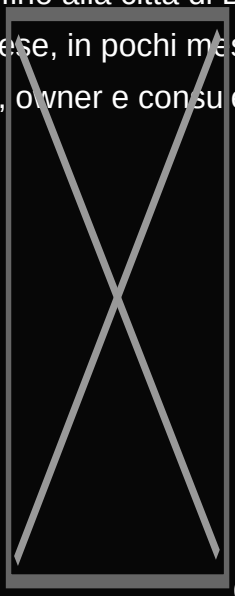
Emporio 1920, dove il drink è anche spettacolo

emporio-1920-e2e21f27

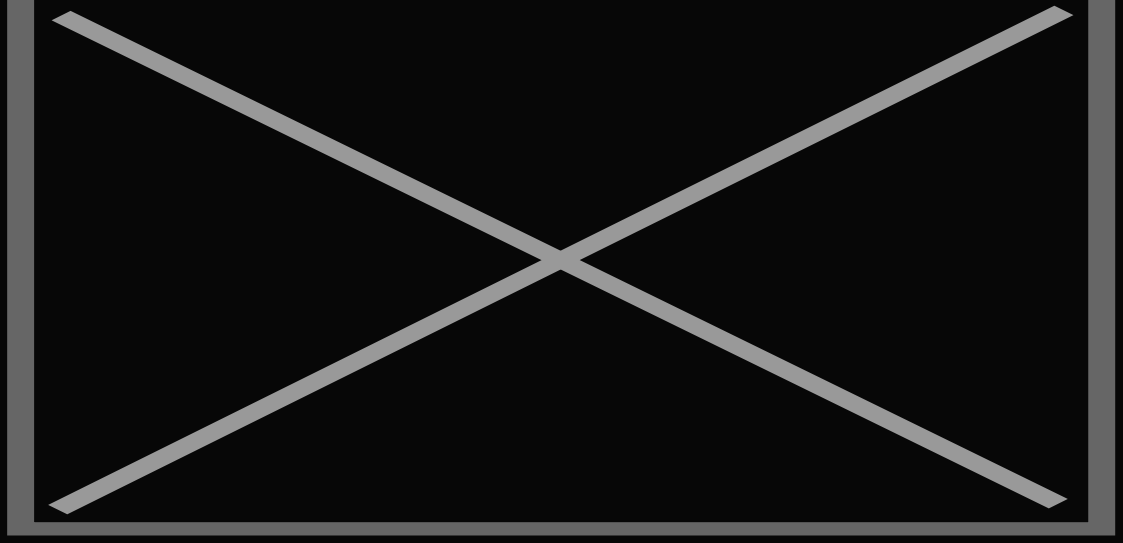
Francesco Trimigno comincia a familiarizzare con spoon e shaker all'età di 13 anni, raggiunta la maggiore età si avvicina alla vera e propria 'arte del bartending' a cui dedicherà il resto della sua vita. Colleziona numerose esperienze come bartender e bar manager, partendo dal sud Italia e risalendo lo stivale fino alla città di Bologna dove decide di aprire Emporio 1920. Il locale spicca nella movida bolognese, in pochi mesi diventa punto di riferimento per i cultori del piacere di bere bene. Bartender, cultore, owner e consulente per un'azienda specializzata nel settore beverage, Francesco è anche trainer  qualificato PlanetOne, dedicando oggi gran parte del suo tempo alla formazione e all'insegnamento di quella che, oltre ad essere la sua professione, si rivela essere una grande passione. A un anno dall'apertura di Emporio 1920, entra a far parte dei 10 migliori cocktail bar di Bologna, a seguire nei 10 Bar Rivelazione dell'Anno e, pochi mesi dopo aver compiuto due anni, guadagna un titolo privilegiato rientrando nella Guida Gambero Rosso 2019. Emporio 1920 nasce come cocktail bar, ma cela al suo interno un vero e proprio universo. Contesto swing, arredamento retrò e bancone d'epoca sono una perfetta macchina del tempo con destinazione periodo proibizionismo, fermata: anni '20. A coronare il viaggio una serie di drink a tema accuratamente studiati dal team Emporio 1920 guidati da Francesco, bartender appassionato e coinvolgente. Qui il drink è anche spettacolo, grazie alla manualità del nostro protagonista che, attingendo da oltre

trecento etichette, prepara i suoi ‘signature’ con estro. La drink list varia ogni tre mesi al variare delle stagioni: si esplorano nuovi ingredienti e tecniche sperimentali fino a stravolgere sapori tradizionali e conquistare i palati più fini. La qualità della bottigliera e la stagionalità dei prodotti permettono di giocare con la fantasia e di assecondare i clienti quando desiderano un cocktail miscelato su misura in base ai loro gusti e alle loro esigenze.

La tua passione per lo shaker è iniziato molto presto, raccontaci di te, da ragazzo del sud a bartender affermato…
L’amore per lo shaker è sbocciato molto presto. Avevo 14 e vivevo in una piccola cittadina della Puglia, Manfredonia. Sono sempre stato un ragazzo curioso, socievole e, come direbbe qualcuno, “un tipo sveglio”. Avevo capito che questo era un lavoro che mi permetteva di unire le mie predisposizioni all’indipendenza economica: in pratica mi guadagnavo i miei sfizi da adolescente, facendo semplicemente quello che più mi divertiva e appassionava. Così, pur continuando gli studi, lavoravo come barman, perché avevo capito che quello sarebbe stato il mio futuro. Per questo motivo, ero consapevole che per poter costruire una carriera avevo bisogno di formarmi e di crescere per raggiungere livelli alti. Il mio primo corso è stato in **Planet One**, ricordo ancora il mio stupore e la mia ammirazione per i trainer capaci di cose che io non avevo mai visto. Già dopo questo mio primo corso ci fu il passo in avanti: riuscivo a lavorare in maniera più veloce e organizzata, ero in grado di fare del buon flair e di avere il ruolo di protagonista dietro il bancone. Nel mio paese ero diventato qualcuno… soprattutto con le ragazze, e la cosa non mi dispiaceva affatto. Nella mia carriera ho girato tutta l’Italia, ho partecipato a diverse competitions vincendone alcune, fino a stabilirmi a Bologna dove ho aperto il mio locale Emporio1920.

Ovvero uno dei migliori bar in Italia. Com’è nato questo progetto?
Emporio 1920 è nato dall’esigenza di realizzare un progetto tutto mio. Dopo anni passati dietro i banconi di altri sentivo la necessità di mettermi in gioco in prima persona, esprimendo quello che è il mio concept di locale e di offerta al cliente. Come tutti gli appassionati degli anni del proibizionismo, non potevo non lasciarmi ispirare dalle sue ambientazioni per il mood del mio locale. Tutti gli arredi sono di ispirazione speakeasy, come l’offerta che vede il whisky protagonista assoluto.

[caption id="attachment_158691" align="aligncenter" width="575"]

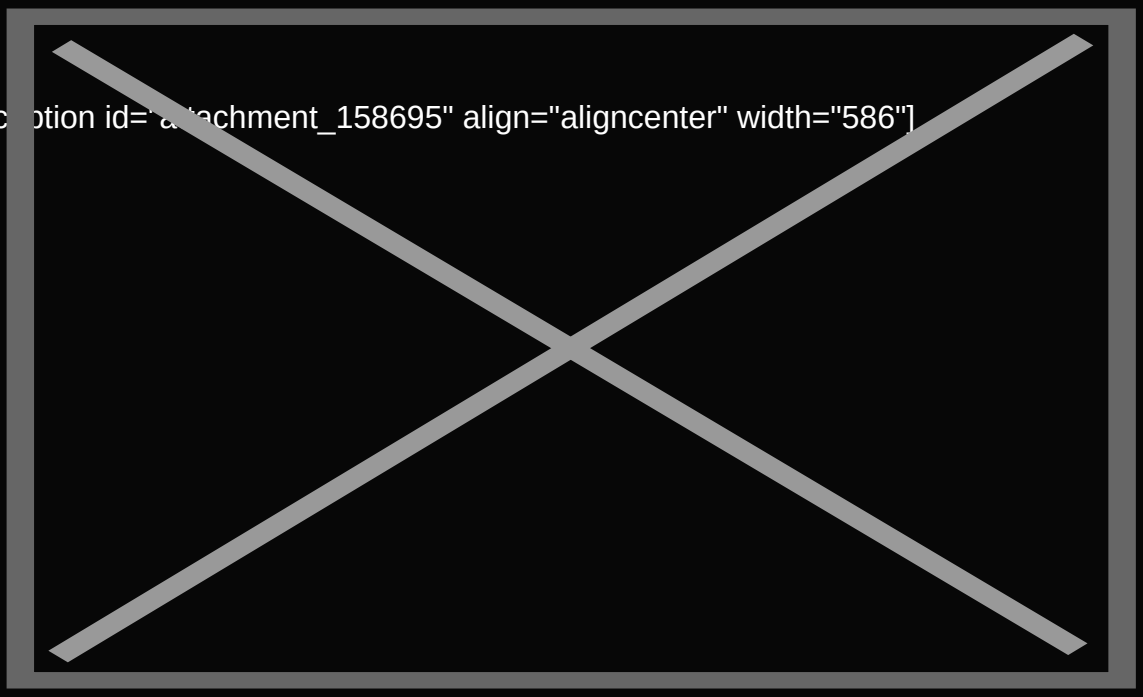


“Dopo anni passati dietro i banconi di altri sentivo la necessità di mettermi in gioco in prima persona” afferma Francesco Trimigno owner di Emporio 1920[/caption]

La tua idea di miscelazione, ispirazioni e aspirazioni dei tuoi cocktails?
La nostra offerta è strettamente legata al mood del locale. Abbiamo oltre 35 qualità di whiskey e portiamo avanti la tradizione liquoristica italiana e i bitter, insomma alcolici come la vodka non sono proprio di casa da noi. La mia idea di miscelazione si racchiude esattamente nella frase che ogni mio cliente può leggere nel mio locale: “Chi beve qui si trova indietro nel tempo ma avanti con la mente”. L’ispirazione è senza dubbio anni ’20 ma con tutto quello che il mondo del bartending offre oggigiorno: dalle novità in termini di prodotti e materie prime alle tecniche di preparazione e presentazione. Nelle nostre proposte utilizziamo frutta ma anche verdura, tecniche di preparazione come l’infusione, l’osmosi e il sottovuoto.

Ispirazioni, materie prime e cliente finale: come si combinano questi fattori quando crei le tue drink list?
Le nostre drink list seguono un tema (che sia un oggetto, una nazione, una canzone), attorno al quale selezioniamo gli ingredienti che possono essergli complementari. Bilanciamo tutti i drink seguendo delle regole circa porzione e tecnica di lavorazione, ottenendo sempre un cocktail che abbia una coerenza visiva, gustativa e col tema proposto. Siamo soliti utilizzare solo frutta e verdura di stagione, è importante seguire la stagionalità della natura in modo da offrire sempre prodotti freschi; in più le botaniche, le marmellate, le spezie, gli infusi e i tè pregiati, oltre le 300 etichette a disposizione. In ogni drink c’è un mix di elementi che ne determina il carattere: un garnish funzionale e non casuale, il colpo d’occhio, i sentori olfattivi e ovviamente il gusto e il sapore. C’è poi un ulteriore ingrediente che è la gestualità, in grado di accendere le aspettative del cliente, intrattenendolo.

[caption id="attachment_158695" align="aligncenter" width="586"]



Alcuni delle creazioni di Francesco Trimigno[/caption]

Oltre a seguire in prima persona Emporio 1920, ti confronti anche con la formazione dei futuri bartender: quali sono le tue considerazioni sui ragazzi che studiano e quali suggerimenti ti senti di dare loro?
Diventare trainer in **Planet One** è stato un sogno che si è avverato: l'avevo già deciso a 16 anni dopo il mio primo corso in Planet, volevo assolutamente raggiungere i livelli dei trainer che mi avevano formato, diventare tanto bravo da poter insegnare. E così è stato, a 34 anni, oggi sono trainer nella sede **Planet One di Imola**, un sogno realizzato e un obiettivo raggiunto. Quello che dico sempre ai miei ragazzi è di studiare tanto, leggere e approfondire così da non smettere mai di mettersi in gioco: mente aperta, scoprire, assaggiare e sperimentare, essere sempre aggiornati e in grado di dare la propria interpretazione personale ai trend del momento. Ricordo loro anche un'altra cosa che a mio parere è il fondamento della nostra professione: accoglienza e umiltà sono le parole d'ordine per far bene questo mestiere, perché saper fare un drink non basta.

Emporio 1920, ha ottenuto numerosi riconoscimenti in pochissimi anni dalla sua inaugurazione, ultimo tra i tanti la presenza nella guida Gambero Rosso 2019. Qual è il segreto di questo successo?
La squadra! Il mio staff è fatto di ragazzi pieni di entusiasmo, pazienti, volenterosi di studiare e di confrontarsi, consapevoli delle loro capacità e che mi seguono e mi supportano in quest'avventura. Ho un team al quale non ho paura di delegare e che è sempre pronto a dare il massimo, permettendoci di

crescere.

Aspettative e progetti futuri?
Migliorarsi ancora, nonostante i traguardi raggiunti, perché siamo in divenire e sono certo che possiamo dare ancora tanto.

I cocktail di Francesco Trimigno per Emporio 1920