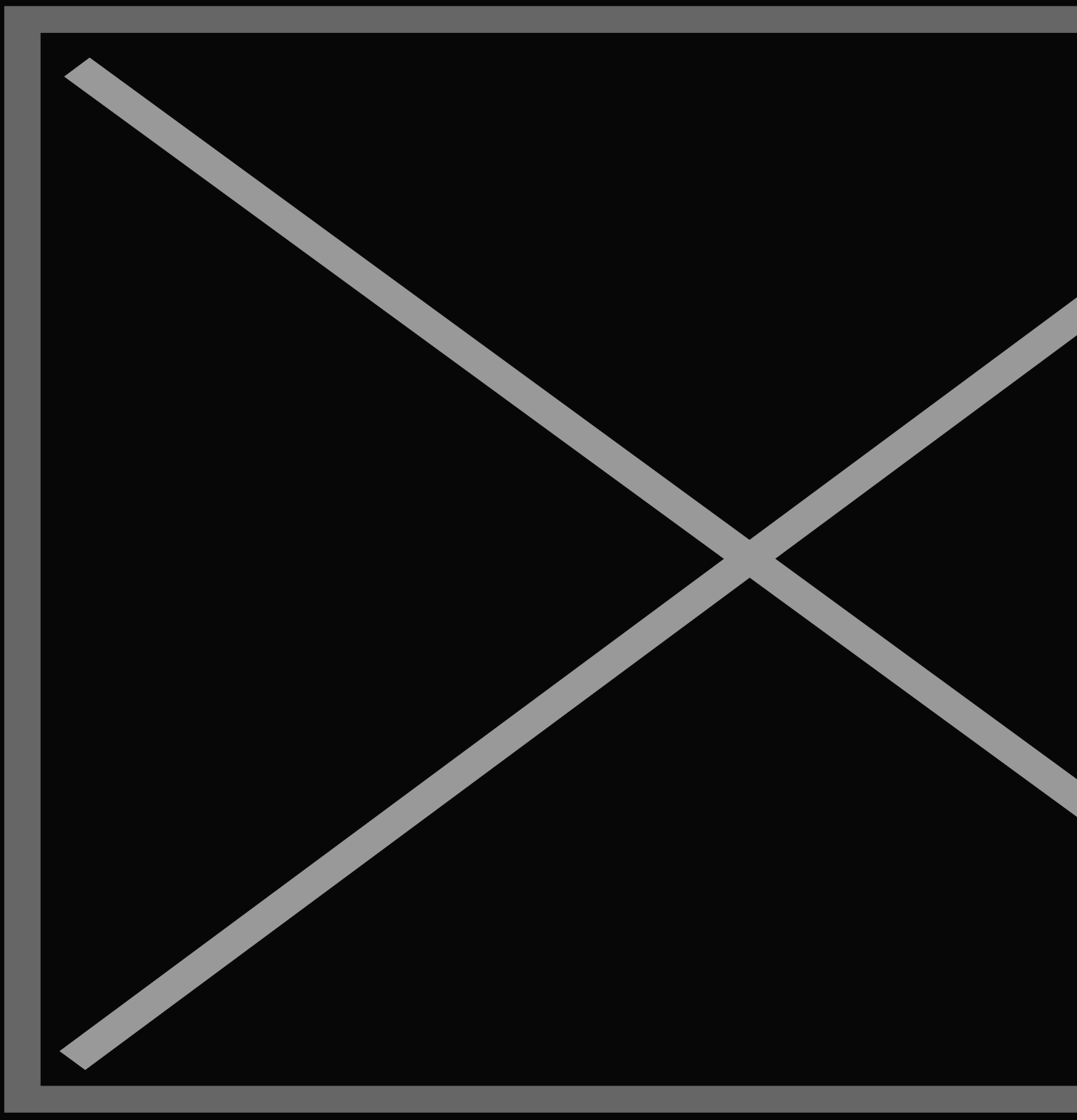
Giorgio Facchinetti, professione Flair bartender

professione-flair-bartender-11-3dc124a9

Un ragazzo pieno di energia, ex bartender resident del Loolapaloosa di Corso Como a Milano, **Giorgio Facchinetti** oggi è un Flair bartender che ha fatto della sua passione una carriera di successo.

Giorgio, raccontaci un po' di te…
Nel 2013 ho avuto la mia prima esperienza di bartending allo Smash Bar di Bonassola, in provincia di La Spezia. È stato lì che ho scoperto di avere una vera passione per il Flair Bartending e che la propensione verso questo stile di lavoro si sarebbe potuta trasformare in una carriera professionale. Per seguire la mia passione, nell'aprile 2014, mi sono trasferito a Londra per iniziare a lavorare con la catena Caffè Nero dove ho potuto fare la mia prima esperienza all'estero. Nell'estate 2014 ho partecipato a "Mixologist", un programma televisivo di DMAX incentrato su barman e mixology emergenti, aggiudicandomi il terzo posto. È stata una grande esperienza di apprendimento che mi ha aiutato e fatto incontrare importanti personaggi del settore bar italiano e che ha rafforzato in me ancora di più la voglia di proseguire in questo percorso. Più tardi ho iniziato a gareggiare in campionati di flair per professionisti nazionali e internazionali compreso il contest del Loolapaloosa dove per quattro anni consecutivi mi sono classificato come "World Finalist" insieme ai migliori Flair bartender al mondo.

Anche se giovane, hai già un sacco di esperienze alle spalle. Cosa ti ha portato a essere il Flair bartender di successo che sei oggi?
La mia avventura nasce 5 anni fa, quando ho seguito il primo corso base. In seguito ho approfondito l'argomento partecipando a un corso di Working Flair, al quale però mi hanno bocciato; perciò, spinto dalla passione e dall'orgoglio, mi sono allenato molto, perché credevo in questo lavoro. Con il tempo ho iniziato a vivere di quello che è il Flair, e di conseguenza sono arrivati anche i primi risultati.



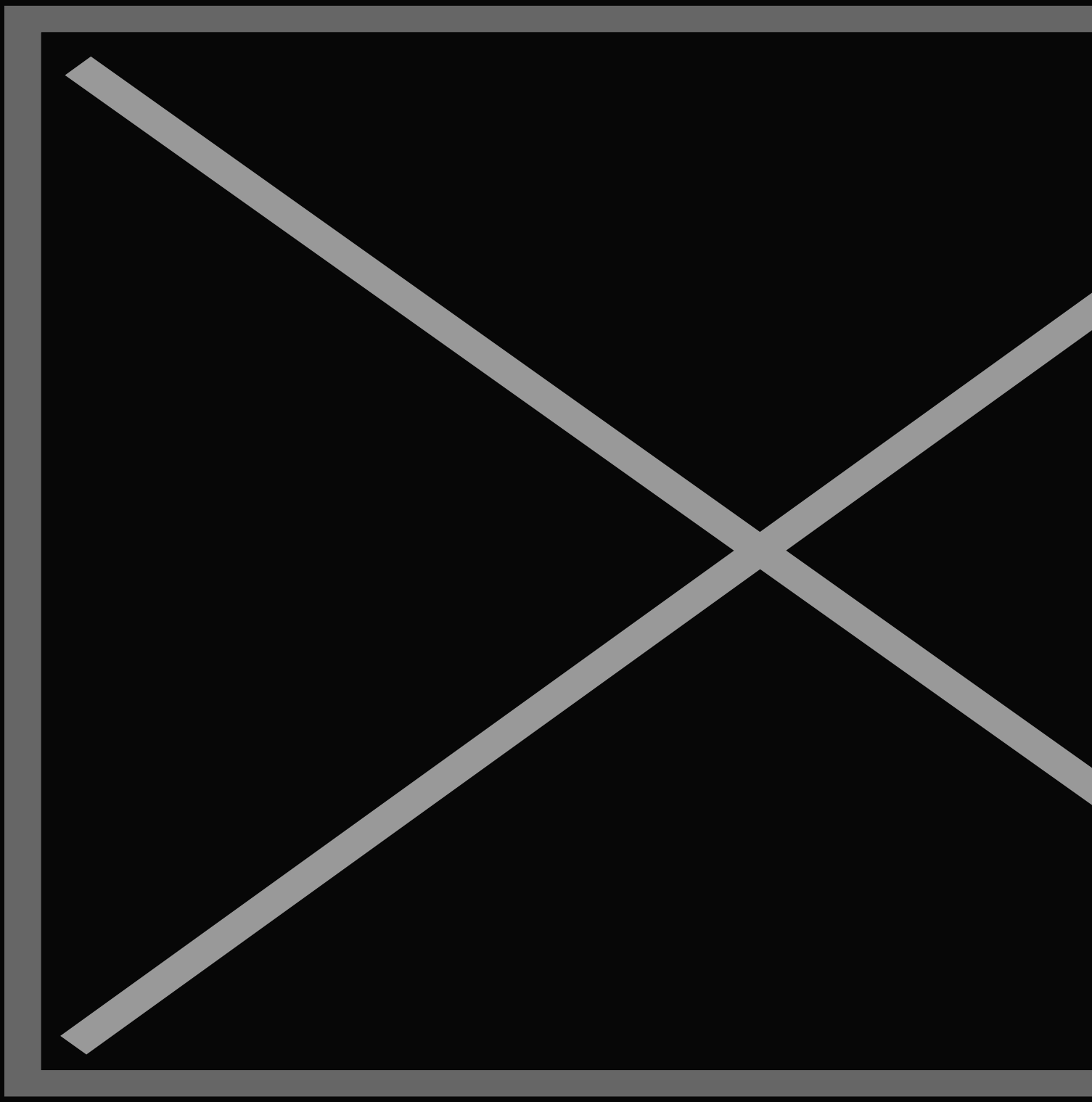
Per te le competizioni sono la massima espressione della tua professione. Ci puoi spiegare cosa significa e qual è il tuo percorso per creare un drink da competizione?

Creare un drink da competizione per me significa “raccontare una storia” che segua le linee e lo spirito della gara a cui sto partecipando, senza sottovalutare nulla. In una competition devi considerare tutto:

non basta avere dei movimenti o una routine perfetta ma il tutto si deve “miscelare”, creando un vero e proprio show, con la musica, che crea l’atmosfera e il drink che ovviamente deve essere buono! Quando si è in gara la tensione è alta, vieni giudicato sia per quelli che sono considerati errori tecnici, comprese cadute di oggetti e liquido, sia per il tuo stile e la tua personalità che si riflette nella tua routine e poi nel gusto del tuo drink. Serve molta concentrazione e sacrificio, ma quando si raggiungono dei buoni risultati ci si dimentica delle ore passate ad allenarsi.

In base al tuo vissuto, potresti spiegarci cos’è e cosa significa “Flair” oggi e come è cambiato nel corso del tempo?

Oggi il Flair è cambiato. Un tempo si parlava di Working ed Exhibition Flair; il Working flair, ossia Flair da lavoro, era quello che si applicava al banco bar utilizzando principalmente bottiglie e tin, mentre l’Exhibition Flair è sempre stato principalmente quello usato per competizioni e show.Recentemente, si è iniziato a parlare anche di Craft Flair, ossia il Flair da banco, dove si creano sempre movimenti di “intrattenimento” ma con una più ampia scelta di attrezzature da bar.



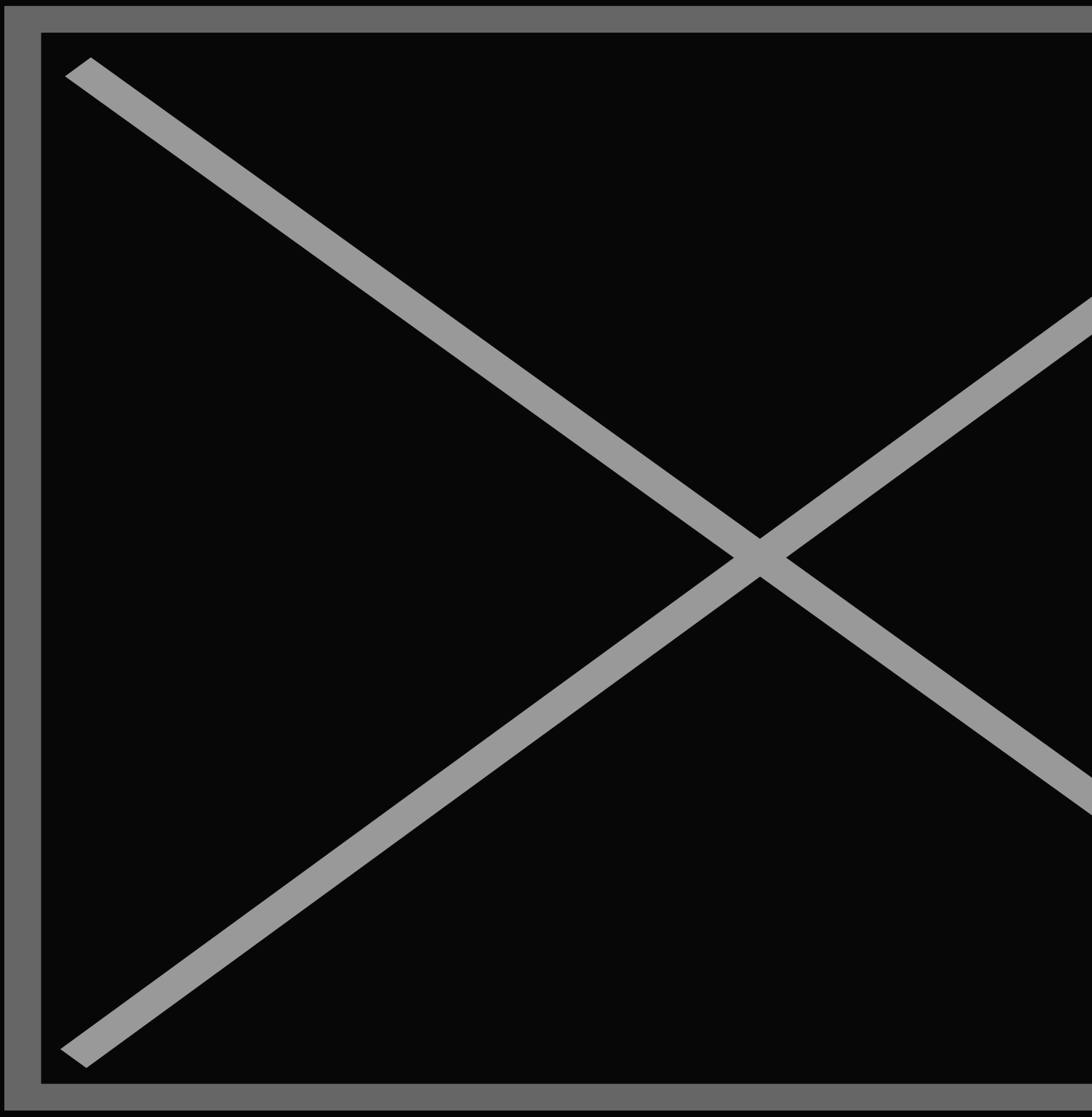
Entriamo più nel dettaglio…

Il Craft Flair è un nuovo modo di fare flair, e anche in questo caso si tratta di una disciplina che necessita di allenamento e pratica ma a differenza del Flair tradizionale, il Craft Flair coinvolge tutti i tools del bar seguendo la moda della miscelazione mixology, che ha portato in auge l’utilizzo di attrezzature come il jigger con il quale, attraverso dei movimenti studiati, anche una semplice versata

può diventare spettacolare. Altri oggetti, come il bar spoon, il muddlers, la paletta del ghiaccio, e quindi non più solo bottiglie e shaker, vengono utilizzati in modo creativo costruendo delle coreografie nella preparazione dei drink. Il Craft Flair non è solo una maniera di intrattenere, ma uno stile e un modo di porsi, che sta avendo sempre più successo perché è bello da vedere, è uno spettacolo. Però, come spesso accade nelle discipline di intrattenimento, esiste un limite che è bene non superare mai, eccedendo. Sia il working che il craft flair nascono per intrattenere e divertire il cliente e non per dimostrare le proprie abilità.

Il tuo lavoro ti ha portato a viaggiare molto e conoscere diverse realtà. Quanto è integrato il Flair nei locali italiani?

In Italia il Working e il Craft Flair si vedono sempre di più. Ci sono davvero molti bartender che lo praticano, vi sono dei locali come il Vanilla Club di Jesolo con cui collaboro attualmente o il LoolaPaloosa di Corso Como a Milano, con cui ho lavorato in passato dove il flair è protagonista e parte integrante dell'intrattenimento e dello stile del locale. A Roma ad esempio c'è il Makai Surf & Tiki Bar, in cui faccio spettacoli e show di Flair.



Giorgio, cosa consiglieresti a chi è affascinato dal Flair e che vorrebbe intraprendere il percorso di Flair Bartender?

Il mio consiglio per chi vuole intraprendere questa carriera è crederci dal primo minuto, non farsi scoraggiare da quelle che possono sembrare delle sconfitte, ma anzi vivere ogni esperienza cercando di apprendere il massimo e lavorare duro. Io ho fatto così e sto raccogliendo oggi i frutti di questo atto

di fede assoluta. Crederci fino in fondo e perseverare è fondamentale per poter affrontare questo percorso in salita e pieno di dossi e ostacoli. Come spesso accade, non ti regala niente nessuno, anzi. Per poter trasformare la passione di Flair Bartending in una professione è stato necessario investire molto nella formazione, il fai da te non ha mai dato frutti.