Con Giovanni Liuzzi dai Tropici a Monza… in un bicchiere

giovanniu-liuzzi-cover-7d5a860e

Classe 1986, Giovanni Liuzzi inizia a lavorare come lavapiatti prima e cameriere poi per pagarsi gli studi in architettura. Nel pub in cui lavorava conosce Marco, il bartender che lo invita a guardare il film “Cocktail” e gli parla per la prima volta di PlanetOne. Giovanni segue i primi corsi in PlanetOne e inizia a lavorare con loro negli eventi che gli propongono. Nel frattempo comincia a lavorare come progettista di locali pubblici in un’azienda Brianzola, unendo così quelle che sono diventate le sue più grandi passioni: il mondo del bar e quello del design. Prosegue il suo percorso di formazione e continua a collaborare con PlanetOne, oltre che nel suo lavoro di progettista, fino a mettersi in proprio. Da qui iniziano tante esperienze come consulente, occupandosi dell’apertura di vari locali, dall’arredo fino alla creazione di drink list e alla gestione del periodo iniziale. Questo gli dà modo di

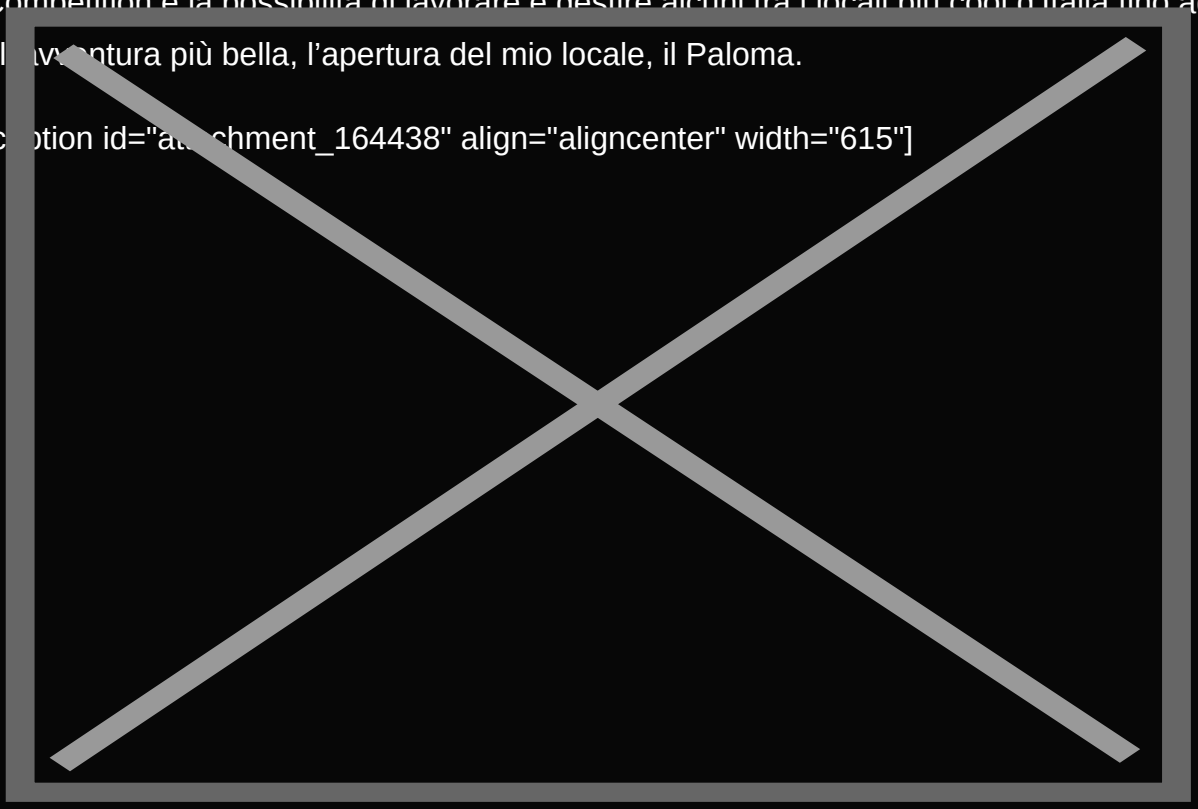


conoscere sempre più realtà e di confrontarsi con format diversi che lo spingono a studiare sempre di più le novità del ‘mondo bartending’. I suoi studi, la sua curiosità e la voglia di mettersi in gioco sempre, lo portano a vincere competition molto importanti a livello nazionale. Nel 2018 inizia a maturare la decisione con altri 2 amici di aprire finalmente un locale, a casa loro, ovvero Monza. E finalmente a Marzo 2019 apre **Paloma**. Attualmente segue il suo locale e, dopo tanti anni di collaborazioni, entra ufficialmente nel team PlanetOne.

Giovanni, la tua passione per lo shaker è iniziata molto presto, raccontaci di te…
Avevo 18 anni e iniziavo l’università, le mie passioni sono sempre state l’architettura, l’arte e il design, quindi la scelta è stata quasi scontata. I miei genitori potevano garantirmi la possibilità di studiare ma se volevo permettermi qualche uscita con gli amici, qualche vizio, come dice mio papà, dovevo

trovarmi un lavoro. Ed è così che è iniziato tutto, in un pub vicino casa come tuttofare: dal cameriere, all'aiuto cuoco, al lavapiatti, ma da subito i miei occhi si sono fissati sul banco bar. La mia più grande sfida è stata salire sul banco: quei 15 cm di differenza che a me sembravano una montagna! Così è nata la mia passione, ogni giorno facevo un sacco di domande ai baristi che quasi non mi sopportavano più. Per fortuna Marco, il capobarman, mi prese in simpatia e mi diede molti consigli; il più apprezzato, e gliene sarò grato per sempre, fu quello di fare il corso base in PlanetOne. Da allora non mi sono più fermato, corsi, locali… tanti, da ogni collega ho imparato qualcosa che mi porto dietro, e da qualche anno sono arrivate le prime grosse soddisfazioni, la vittoria della Campari Barman Competition e la possibilità di lavorare e gestire alcuni tra i locali più cool d'Italia fino ad arrivare all'avventura più bella, l'apertura del mio locale, il Paloma.

[caption id="attachment_164438" align="aligncenter" width="615"]



Giovanni Liuzzi durante la Campari Barman Competition[/caption]

Raccontaci del Paloma. Di cosa si tratta e come è nato questo progetto?
Paloma è ristorante e cocktail bar in chiave tropicale, che strizza l'occhio alle Hawaii e alla cultura Tiki. Nasce dal desiderio mio e dei miei soci, Luca e Simone, di creare un locale nostro, nella nostra città, Monza, facendo qualcosa di nuovo e di realmente attrattivo per la provincia, che sta vivendo un momento di rinascita molto interessante. Qualcosa che potesse dare la possibilità anche ai più esigenti, come noi, di non dover andare per forza a Milano. Da qui la necessità di un format nuovo,

fresco e contemporaneo, con il pairing dei mondi che conosciamo meglio, ossia il cocktail e la cucina.

Tutti gli arredi sono di ispirazione tropicale e tiki, come l'offerta che vede Tequila Mezcal e rum protagonisti assoluti. La tua idea di miscelazione, ispirazioni e aspirazioni dei tuoi cocktails?



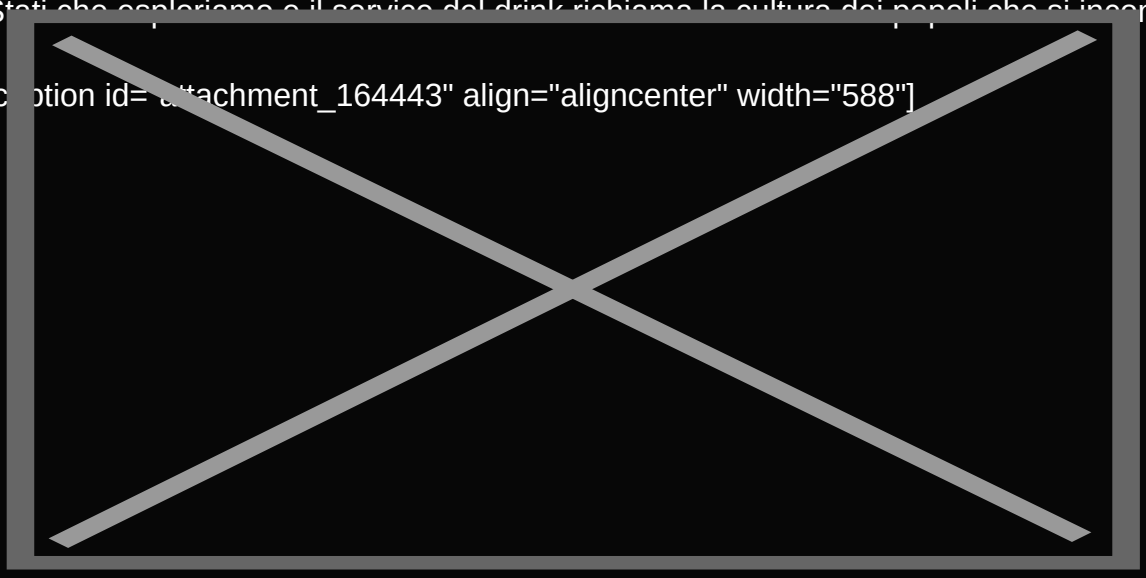
Tutto quello che facciamo è studiato su misura per i nostri clienti, e il mood del locale nasce dalle necessità di questo periodo: mangiare bene e in modo sano, affiancando qualcosa di nuovo al piatto in un'atmosfera rilassante e divertente che ci porti il più possibile lontano dalla frenesia della città e dalla routine di casa e lavoro. Se mettiamo nell'immaginario tutto questo, non possiamo che pensare ai tropici, alle Hawaii, alla Polinesia, al sole, al caldo e anche al ricorso storico di Donn the Beachcomber (visionario, innovatore, imprenditore, pirata, ambasciatore del rum, inventore dei cocktail esotici tiki) e Trader Vic (proprietario di una catena di locali in stile polinesiano meglio conosciuto come l'inventore del Mai Tai) e alla nascita della cultura Tiki. Questo mi ha dato modo di giocare con entrambe le mie passioni e divertirmi tantissimo con l'arredamento del locale, progettato completamente da me e dai miei soci con l'idea di miscelazione e food pairing. Abbiamo cercato di ricreare un piccolo angolo di vacanza a Monza, dove i nostri clienti possano bere i nostri drink e sentire la sabbia sotto ai piedi.

Ispirazioni, materie prime e cliente finale: come si combinano questi fattori quando crei le tue drink list?

La prima ispirazione è il cliente, l'obiettivo primario di ogni attività dedita al pubblico dovrebbe essere quella di soddisfare il proprio target di clientela. I nostri drink devono parlare di storia, di mare, di passione e trasportarti in un nuovo mondo, per questo motivo abbiamo deciso, per la prima drink list, di immaginarli come appunti nel diario di viaggio di un esploratore che, per ogni stato in cui passa, segna caratteristiche culturali, modi di bere e di mangiare. Ogni cocktail ha uno storytelling ben preciso e una selezione di food che lo accompagna. I prodotti sono quelli che possiamo trovare negli

Stati che esploriamo e il service del drink richiama la cultura dei popoli che si incontrano.

[caption id="attachment_164443" align="aligncenter" width="588"]



“Abbiamo cercato di ricreare un piccolo angolo di vacanza a Monza, dove i clienti possano bere i nostri drink e sentire la sabbia sotto ai piedi”[/caption]

Oltre a seguire in prima persona Paloma, continui con altre attività?
Sì, fortunatamente lo staff del Paloma garantisce la possibilità di dedicarmi ad altro, e da poco sono entrato ufficialmente, anche se è come ci fossi da sempre, nel team PlanetOne di Milano per occuparmi di una nuova avventura ancora top secret!

Aspettative e progetti futuri?
Il desiderio è di continuare a crescere ed acquisire sempre più know-how nei lavori che faccio, mentre l’obiettivo del Paloma è aprire altri punti vendita ed espandere il brand che abbiamo creato.

Le ricette cocktail di Giovanni Liuzzi