Super-Bar 2014. Enrico Gonzato: «L’importanza di partecipare»

enrico-gonzato-0ebdcf3b

Cresce l’attesa per la seconda edizione di **Super-Bar**, in programma a Milano dal 4 al 6 ottobre. Imperdibile per gli operatori del settore? No, anche per chi è semplicemente un appassionato del mondo del bar. Nell’elenco dei fan della manifestazione, c’è anche il venticinquenne **Enrico Gonzato**, miglior Barman Aspirante del Veneto 2013, dipendente cocktail di enrico gonzatodell’hotel cinque stelle lusso **LeFay Resort** a Gargnano (sul lago di Garda sponda bresciana). L’anno scorso ha partecipato a Super-Bar come espositore nello stand della distilleria Villa Zarri con l’amico Enrico Scarzella, barman del Casa Minghetti di Bologna. Ecco le sue riflessioni e i suoi consigli.

Che cosa ti ha lasciato Super-Bar?
Ha accresciuto la mia passione per questo mestiere, nonché la voglia di sperimentare nuove tecniche di lavoro e inediti prodotti per raggiungere l’eccellenza.

Perché visitare Super-Bar?
Primo, perché i master tenuti dai bartender numero uno al mondo sono un’occasione imperdibile di crescita professionale. Inoltre, durante la manifestazione si possono instaurare nuove collaborazioni.

Quali sono le principali differenze tra il lavoro di barman in hotel e al bar?
Cambiano i ritmi, l’impostazione del lavoro e l’approccio con il cliente. Banalmente, in un hotel di lusso occorre mantenere un atteggiamento più formale che in pub serale, ma in ogni caso l’obbiettivo resta invariato. Come dice il grande Salvatore Calabrese, siamo e dovremmo essere imprenditori dell’accoglienza. Cerco di regalare all'ospite un momento magico. E non mi considero mai arrivato, ma al contrario mi metto sempre in discussione e imparo ogni giorno qualcosa.

Il tuo suggerimento per chi desidera, come te, fare esperienza in un albergo a cinque stelle?
enrico gonzato foto orizzontaleMah, per quanto mi riguarda l’esperienza al Lefay Resorts mi sta facendo maturare in termini di flessibilità, di capacità di approccio alle difficoltà e di attitudine

all’ospitalità. Tenete presente che entrare in un hotel a 5 stelle non è facile: nel mio caso, prima dell’assunzione, ho superato due colloqui, una giornata di formazione e il periodo di prova.

Chi sono i tuoi riferimenti italiani e stranieri nel mondo del mixability?
Simone Caporale è il barman più grande che l’Italia possa vantare in questo momento: lo seguo sempre con attenzione. E poi, a livello umano, sono molto legato a Samuele Ambrosi e Simone Sartorelli, i miei mentori.

Un suggerimento per chi vuole dedicarsi anche alle competizioni?
Sono un’occasione importante per incontrare altri colleghi, imparare nuove tecniche di lavoro e confrontarsi su idee e format diversi. In questo senso, è interessante partecipare anche come spettatori. Gareggiare, poi, significa mettersi alla prova e misurarsi con se stessi. Non solo: i concorsi offrono la possibilità di capire e correggere i propri errori.

PER INFORMAZIONI: +39 02 49976086 pubblicita@fieramilanomedia.it

LE NOTIZIE PRECEDENTI:
Paola Faben, Lady Drink 2013: «Super-Bar è l’appuntamento dell’anno».
Super-Bar 2014, Simone Caporale: cocktail invecchiati in pelle. Un must
Daniele Dalla Pola: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di Tiki!»
Filippo Sisti: «A Super-Bar 2014 terrò lezioni di cucina liquida!»
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. I protagonisti
Super-Bar! Dal 4 al 6 ottobre a Milano la II edizione. Tutte le novità