Dalla parte del barman...Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

luca-angeli-cover-27cff860

Il bartender **Luca Angeli**, supervisor dell'Atrium Bar del Four Seasons Hotel di Firenze, ai concorsi ormai è abituato. Nonché alle vittorie -tra le altre, è stato barman del 2013 per l'associazione AIBES. MixerPlanet lo ha incontrato in occasione della gara *Rose's Cup Italia 2014* organizzata al Museo della Scienza e della Tecnica Leonardo da Vinci di Milano da OnestiGroup, distributore per il mercato italiano dei Rose's Cordial Mixer, in cui ha trionfato insieme a **Luca Marcellin** –bar manager del Four Season di Milano- e a **Flavio Esposito**, -bar manager del Boutique12 dell'Hotel Mercure di Milano.

[caption id="attachment_29011" align="alignright" width="237"]Coppa Oro Coppa Oro[/caption]

Le tappe principali della tua carriera?
Premesso che ogni collaborazione lascia il proprio segno, mi sono state molto utili la formazione nel bar di mia zia ad Aosta, le stagioni estive in Versilia e le esperienze in Inghilterra, al Park Hyatt di Milano e al Ritz Carlton di Mosca. Un percorso professionale che mi ha permesso di approdare all'hotel 5 stelle lusso Four Seasons di Firenze, dove lavoro da un paio d'anni.

Ai concorsi ormai sei abituato. Perché consigli di partecipare?
Perché sono un'occasione utile per imparare nuove tecniche, conoscere stili diversi e divertirsi. Non solo: i concorsi rappresentano un'opportunità per fare sistema tra gli operatori del settore.

Quanto è importante creare un sistema tra i barman italiani?
Secondo me, è essenziale. L'Italia non è solo la patria del buon cibo e del buon vino. Vanta anche una lunga tradizione nell'ambito del bere miscelato. Complice la maggiore sensibilità da parte di aziende e media, i riflettori finalmente si stanno accendendo anche sul mondo dei bartender. Ma ora bisogna unirci in squadra per affermarci davvero a livello internazionale.

Il tuo consiglio per chi vuole avvicinarsi al mondo del bar?
Per me? Servono umiltà, curiosità, pazienza e dedizione. Il barman è diventato lo “chef del bar”, nel senso che deve saper gestire la clientela, capirne i gusti e farla sentire a proprio agio. Ma non basta: è importante investire in ricerca della qualità, sia documentandosi, sia cercando prodotti di nicchia, artigianali e possibilmente locali. L’obiettivo? Sperimentare variazioni dei classici cocktail e crearne di nuovi.

A proposito, come nascono i tuoi cocktail?
Dalle materie prime: prediligo quelle a Km0 o comunque del territorio. Così, per esempio, è nata la versione “old fashion” del classico Negroni che preparo con gin Beefeater, vermut rosso Carpano Antica Formula e la China Clementi.

[caption id="attachment_29014" align="alignleft" width="230"]Tiramisù Cocktail Tiramisù Cocktail[/caption]

L’ingrediente del 2014?
Da qualche anno c’è molta attenzione intorno al gin, ma io vado oltre e punto sui distillati bianchi caraibici, ovvero rum bianco e tequila.

Capitolo food pairing. Suggerimenti?
La parola chiave è sperimentazione: hanno molto successo, per esempio, il nostro Tiramisù cocktail con Vin Santo, gelato alla vaniglia, caffe, panna e cacao e il nuovo Coppa Oro che riprende i sapori del celebre gelato degli ’80 a base di amarena, vaniglia e meringa a base di sherry Pedro Ximenes, cranberry, vodka vaniglia, amarene fabbri, e spuma di meringa flambata.

E tu dove vai a bere un cocktail?
Parto dal Nord. Sono legatissimo al **Bar Sport di Aosta** gestito da mia zia, cui devo l’amore per questo lavoro. Poi, a Milano vado spesso da **Edoardo Nono** al Rita, da **Andrea Rella** al Park Hyatt e da **Mattia Pastori** al Bamboo Bar. A Bologna il mio punto di riferimento è il **Nu Lounge Bar** di **Daniele Dalla Pola** e **Matteo Paladino**. In Versilia, dove sono cresciuto, sono cliente affezionato della **Caffetteria Giardino** a Forte dei Marmi gestita da Massimino e Massimone, già grandi sperimentatori dell’arte del mixability 20 anni fa, dove oggi lavora il bravissimo barman Alessandro Pitanti. E ancora: magico è pure il **Club del Negroni** a Viareggio. Ancora: a Firenze, dove lavoro, vado spesso da Paolo all’**Art Caffè un** locale polivalente situato in un angolo tranquillo tra Piazza Dalmazia e Careggi; da Marco Vezzoni al **Fusion Bar del Lungarno Hotel** in Vicolo dell'Oro 3, al **Cafè Revoir** in piazza della Signoria dal maestro del Negroni Luca Picchi. Infine, a Roma i miei must sono il **Jerry**

Thomas e **Stravinskij Bar** dell’hotel De Russie.

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

nicole cavazzutiPer parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»