# Cristian Lodi: rivoluzione nel bicchiere… e nella vita

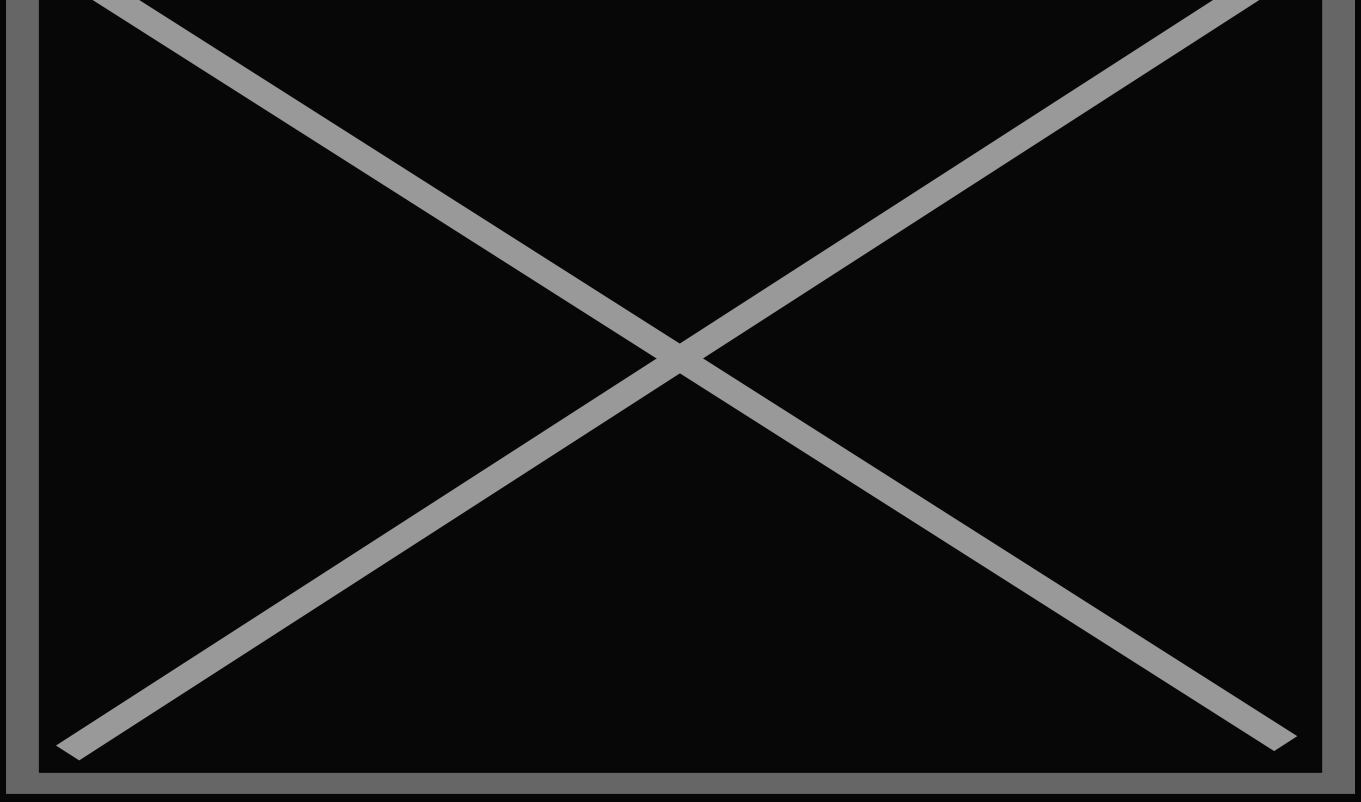
cristian-lodi-1-copia-2d5e7732

Cristian Lodi, 35 anni. Prima di dedicarsi al mondo della mixology nella vita faceva tutt'altro: lavorava in un'agenzia immobiliare. Dal 2013 è proprietario del Milord Milano. Inizialmente il suo ruolo si limitava a quello di gestore, ma ben presto il desiderio di migliorare i cocktail serviti al bancone del suo locale, lo portano a mettersi alla prova con shaker e superalcolici. Le soddisfazioni personali arrivano dopo poco: la finale con Appleton Estate nel 2017 e il trionfo alla Challenge on Ice nel 2018.

**Da agente immobiliare a bartender e proprietario di un locale di successo. Qual è stato il percorso che ti ha portato a questo traguardo?**
Sinceramente non credo di aver ancora raggiunto il mio traguardo, però sono molto soddisfatto di quello che ho fatto in questi anni. Devo dire che il passaggio da agente immobiliare a bartender e proprietario di un locale, non è stata una impresa semplice. Ci vuole tanto studio, passione e perseveranza.

**Quali sono secondo te le caratteristiche che dovrebbe avere un professionista del settore e cosa consigli a chi vuole intraprendere questa carriera?**
Di scegliere un altro mestiere (ride). Scherzi a parte, non credo vi siano delle caratteristiche standard; chi vuole fare questo mestiere deve avere spirito di sacrificio e molta pazienza perché lavorando con il pubblico ne vedi e ne senti di tutti i colori. Un consiglio che mi sento di dare è quello di studiare.

[caption id="attachment_183889" align="alignnone" width="700"]



La ricetta di Cristian Lodi per la ripartenza? Un ritorno alla semplicità.[/caption]

**Qual è la cosa che ami di più del tuo lavoro?**
Come dicevamo prima, il nostro è un lavoro a contatto con il pubblico. E questa è una delle cose che amo di più. Amo stare in mezzo alla gente e farla sentire a casa.

**Hai un cocktail a cui sei particolarmente affezionato e perché?**
Sì. Uno dei cocktail a cui sono maggiormente affezionato è “Il Conte Negroni sul sofà”. Un twist di un classico cocktail Negroni che faceva parte del primo menù del Milord, e il motivo di questa passione è che ancora a distanza di 6 anni molti clienti lo richiedono pur non essendo negli attuali menù.

**Raccontaci del Milord. Cos’è e come e nato questo progetto?**



Questa domanda mi provoca sempre tante emozioni, perché guardando indietro, il Milord di 6/7 anni fa è cambiato totalmente. Era nato con un determinato scopo per poi essere

stravolto. Ad oggi il Milord è famiglia, è casa. Il progetto è nato un po' per caso nel 2013; c'è stata una proposta a me e al mio socio, Francesco Monteleone. Avevamo voglia di novità e ci siamo buttati. Come dicevo prima, non è stato facile perché passare da una professione all'altra senza basi è impossibile, non è come una volta che bastava alzare la serranda per lavorare. Nel 2014 ho preso la situazione in mano e ho deciso di intraprendere un percorso formativo. Si può dire che io e il Milord siamo cresciuti insieme.

**Ispirazioni, materie prime e cliente finale: come si combinano questi fattori quando crei le tue drink list?**
Ispirazioni e materie prime devono incontrare il gusto del cliente finale. È il cliente finale che decide se il nostro menù ha successo. Ogni nostra drink list ha un tema, e partiamo da qui per poi costruire i drink che andranno a comporlo. Per quanto riguarda le materie prime, cerchiamo di seguire la stagionalità anche per stare attenti al drink cost.

**Il 2020 e l'inizio del 2021 sono molto difficili per tutti. Come stai affrontando questo cambiamento?**
È un anno completamente da dimenticare! In questo momento mi sto dedicando a dei lavori di ristrutturazione del Milord. Finito questo penso che mi metterò a studiare un piano per la riapertura, con la speranza che sia il prima possibile.

**Parlando del futuro, pensi che il mondo della mixology cambierà in qualche modo? Hai già in mente qualche progetto per il futuro?**
Sinceramente il mondo della mixology stava virando prima di questo periodo versò la semplicità. Credo che questo continuerà anche nel futuro, dopo la pandemia. Ho in mente qualcosa, ma non ve lo posso svelare…

**I cocktail di Cristian Lodi**