Stefano Carlucci: così potrai avvicinare al whisky gli ospiti. Video

sddefault-1-99962bc1

Stefano Carlucci ha aperto Le Bon Bock a Roma 30 anni fa, il 12 aprile 1992, con l'aspirazione di dare vita a un locale per estimatori di birra di alta qualità e di whisky.

Stefano Carlucci sorride, sornione. "La verità? All'epoca eravamo davvero pochi in Italia a servire una birra spillata alla perfezione e una varietà di whisky di alta gamma". Lo abbiamo intervistato per scoprire come si fa a sdoganare il whisky tra i clienti.

Stefano Carlucci Guarda **la video intervista a Stefano Carlucci (clicca qui)**. Che, in estrema sintesi, spiega: "Per avvicinare al whisky gli ospiti occorrono innanzitutto **conoscenza del prodotto ed empatia**. Voglio dire, in primis devi sapere che cosa hai in bottigliera per poter vendere le varie referenze, ma non ti basta. Ci vuole quella predisposizione innata a capire i gusti e i desideri dell'ospite. Una virtù rara che fa la differenza". E poi parla di degustazioni, food pairing e verticali. Senza scordare qualche consiglio sulla rotazione delle bottiglie.

Le Bon Bock Cafè non è solo birreria e whisky bar, ma anche ristorante. Stefano Carlucci negli anni ha raffinato il menù che oggi è ampio e variegato, capace di accontentare tutti i palati. Per intenderci, si va dalle ostriche francesi allo stinco di maiale, passando per il salmone affumicato.

STEFANO CARLUCCI ***LEGGI ANCHE***

Le Bon Bock: il primo whisky bar di Roma compie 30 anni (clicca)

In questa video intervista ci facciamo spiegare da lui le difficoltà da affrontare nell'avviare un locale specializzato in whisky e i principali punti critici da risolvere dopo 30 anni di attività. E vi diamo qualche dritta se voleste seguire il suo esempio.