Luca Vezzali: drink creativi, ricercati, semplici e di facile impatto

luca-vezzali-intro-34-7975a9d7

Luca Vezzali, barman meneghino classe 1987, nonostante la giovane età, vanta ben dieci anni di esperienza dietro al bancone. Il suo sogno è contribuire a rendere l'Italia un Paese di riferimento nel mondo del bere miscelato. Il suo tratto? Cocktail creativi, ricercati ma al contempo semplici e di facile impatto. Come il Balsami Smash, a base di Buffalo Trace Bourbon, basilico, aceto balsamico, limone, Ginger beer. Bar manager di Luca & Andrea a Milano, intervistato da Mixer snocciola idee e riflessioni.

Il cocktail perfetto è...?
Per me, creativo ma semplice. Il mio obiettivo è usare tecniche innovative per drink facili da bere, alla portata di tutti.

Che cosa chiede oggi la clientela?
Milano è una piazza molto interessante per i barman. Qui, ormai, buona parte del pubblico desidera sperimentare nuove miscelazioni, anche se non è ancora preparato per apprezzare i drink estremi che, invece, sono in voga a Londra. Il mio consiglio, quindi, è di innovare con furbizia, senza mai scordarsi di creare cocktail accessibili a tutti. In questo modo contribuiremo alla diffusione del bere responsabile, di ricerca e di qualità.

[caption id="attachment_32498" align="aligncenter" width="549"]
luca vezzali 2 Foto: N. Cavazzuti[/caption]

Una grande opportunità in Italia. Milano dà la possibilità di sperimentare perché è una città europea, aperta alle tendenze estere. Chi lavora sui Navigli, poi, si rivolge a una clientela ancora più variegata, composta da residenti e turisti -stranieri e italiani- mediamente preparati sul mondo del mixability. Il che, tradotto in pratica, vuol dire preparare meno Sprizt, Mojito et similia e più cocktail creativi. Insomma, una soddisfazione e una sfida continua.

Roma e Milano a confronto: dove consigli di lavorare?
Milano vanta un numero maggiore di bar d'avanguardia, ma Roma è più ispirata grazie alla presenza del Jerry Thomas Project, il locale di riferimento per i bartender di tutta Italia e non solo.

Un bilancio: com'è cambiato il mondo del mixability negli ultimi 10 anni?
Direi che è cresciuta la sensibilità da parte di aziende e media nei confronti dei barman. Il risultato è duplice: da una parte si sono moltiplicati prodotti, eventi, occasioni di incontro, gare e viaggi educational; dall'altra la qualità media si è alzata e c'è maggiore differenziazione tra i vari locali.

A proposito di eventi, quest'anno sarai in coppia con Filippo Sisti sul palco di Super-Bar, evento organizzato per il secondo anno a Milano dal 4 al 6 ottobre...
Vi consiglio di partecipare perché avrete l'opportunità di provare nuovi prodotti, parlare con le aziende, seguire seminari e intrecciare relazioni. Super-Bar rappresenta un polo d'incontro e un'occasione per fare sistema tra noi barman da Nord a Sud.

luca vezzali apertura**Quanto è importante fare sistema tra i bartender?**
Essenziale: per crescere dobbiamo scambiarci esperienze, spunti e suggestioni. Non possiamo continuare a farci la guerra: mettiamo da parte gli individualismi e lavoriamo in squadra. Solo così potremo affermare il nome dell'Italia nel panorama del mixability mondiale ed educare la clientela a nuove frontiere del gusto.

Quale deve essere la mission per il barman, oggi?
Informarsi, fare sistema con i colleghi e divulgare la cultura del bere responsabile e di qualità.

Il tuo consiglio per chi vuole diventare barman?
Tenete presente che servono umiltà, passione, pazienza e studio.

Le tendenze del 2014?
Stiamo assistendo al rafforzamento del legame tra cucina e mixability: le tecniche degli chef sempre più spesso vengono trasposte nel mondo del bere miscelato. Un trend interessante, ma suggerisco moderazione: vi consiglio di puntare sulla semplicità e di realizzare cocktail facilmente replicabili, ovvero di impatto immediato.

[caption id="attachment_32499" align="aligncenter" width="243"]Foto: N. Cavazzuti Foto: N. Cavazzuti[/caption]

Sei stato tra i primi a lavorare sui prodotti home made. Suggeriresti di seguire le tue orme?
Con meno convinzione di un tempo. Certo, è un'attività stimolante. Ma è rischiosa: quando tratti

materie prime fresche o essiccate, il prodotto finale risulta diverso di volta in volta, a discapito del risultato del cocktail. I prodotti già preparati, di contro, assicurano risultati stabili.

Quanto conta per un barman vantare nel curriculum la collaborazione con uno chef?
È fondamentale! Si tratta di un’esperienza che arricchisce, forma e regala spunti di ispirazione. Ma vi suggerisco di affrontarla solo dopo aver maturato almeno 2 o 3 anni dietro al bancone di un bar. Diversamente, rischia di essere un’esperienza inutile in quanto prematura.