Martini, di nome… e di cocktail: Thomas Martini si racconta

martini-apertura-4a2596c1

Martini: il destino scritto nel nome, è proprio il caso di dirlo!

Nato sotto la buona stella della miscelazione (suo papà ha servito cocktail per oltre quarant'anni), Thomas Martini, infatti, oltre a portare il nome del più celebre dei cocktail, è il Bar Manager dell'Harry's Bar di Firenze (www.harrysbarfirenze.com), american bar storico che dal 1953 affascina tanti avventori, da citarne alcuni very, very important come Liz Taylor, Franco Zeffirelli, Paul Newman, Jean Alesi…

Thomas, sai quando si dice "di nome e di fatto", è proprio il tuo caso con il Martini… Che rapporto hai con questo cocktail?

Credo che il Martini sia un cocktail bellissimo, limpido come uno specchio d'acqua, brillante come un diamante, estremamente semplice nei componenti quanto complesso nella sua preparazione ad arte, la gestualità della sua preparazione ricorda un rituale e i suoi aromi risvegliano una memoria antica ma mai antiquata, forte nella sua imposizione come re dei drink dell'ultimo secolo e perpetuato anche dalla sua presenza nella serie James Bond 007, chi non ricorda Roger Moore vestire i suoi panni ordinando sicuro un Martini, agitato, non mescolato?

E proprio un Martini mi ha dato l'occasione, circa un anno fa, di servire al banco bar proprio lui, Sir Roger Moore in persona, uno dei James Bond più british della storia del cinema. è stato come toccare con mano la leggenda, stavo preparando un Martini per l'agente segreto 007! Altra soddisfazione deriva dal fatto che all'Harry's Bar il nostro Martini ha avuto l'onore di essere premiato nella World Martini Cocktail Review.

Da piccolo vedendo tuo papà fare il bartender, avevi già deciso che quella sarebbe stata la tua strada o sognavi altro?

Il bar ha sempre avuto un fascino eccezionale su di me, da quando ho memoria le luci soffuse sul banco mi apparivano come riflettori su un palcoscenico, in cui i veri protagonisti erano i colori sgargianti delle bottiglie e la lucentezza degli shaker.

Sicuramente la figura di mio padre mi ha influenzato nell'intraprendere questa magnifica professione.

Ricordo ancora quando da bambino, intorno ai 4 o 5 anni, giocavamo insieme nel salotto di casa usando per banco un carrello degli amari, io vestito di tutto punto da barman e papà nella parte del cliente. O ancora facevamo giochi di memoria citando le ricette dei cocktail internazionali!

Non ho mai visto possibile un lavoro diverso e con il tempo la passione si è rafforzata grazie anche ai fortunati incontri che ho fatto nel mio percorso, uno in particolare: Biagio Zecchinelli del Grand Hotel de la Minerve a Roma che mi ha insegnato molto su ciò che è un barman.



Quali studi e che tipo di formazione ti hanno portato dove sei arrivato oggi?

Ho frequentato un istituto per il turismo, collaborando fin da subito con un importante catering, nel frattempo frequentavo i corsi Aibes perché avevo fame di sapere tutto quello che era il bar, sono entrato in associazione ed ho partecipato a diversi concorsi in cui ho ottenuto buoni risultati.

Successivamente ho seguito il mio bisogno di conoscere i grandi professionisti, la mia voglia di "rubargli il mestiere" e sono partito per Roma, poi alla volta di Cortina con Ursula Chioma all'Hotel Cristallo e poi ancora stage all'estero per curare la lingua fino al ritorno in Italia con un occhio più attento alla parte gestionale ed organizzativa in importanti strutture fino a giungere con mia grande soddisfazione all'Harry's Bar Firenze.

Il tuo stile di miscelazione è classico, fonda le basi nella tradizione dei bartender che sono diventati leggenda. Credi che oggi il mercato cerchi qualcosa di diverso?

Credo che il miglior modo di fidelizzare un cliente sia dare una grande qualità dei prodotti e del servizio, un'attenzione particolare, una premura composta ed elegante.

Certamente dal nuovo, dall'insolito magari stravagante stile del momento possiamo trarre nuove ispirazioni per migliorarci e rendere più incisivo il nostro stile, che per quanto mi riguarda è quello classico.

C’è sempre una maggiore attenzione e curiosità verso il mondo del cocktail, cosa pensi che cerchino i clienti al banco bar nel 2014?

In questo momento il cliente ha davvero molta scelta e pertanto diventa più difficile sorprenderlo, vista l’ampia offerta sul mercato di mille tecniche e variazioni. Sono però convinto che l’effetto sorpresa dato utilizzando tecniche particolari come la mixology, il flair, l’hard shake giapponese o la molecular mixology, debba essere sempre affiancati da una profonda conoscenza merceologica, prediligendo sempre elementi di qualità, e da un forte senso di empatia per costruire realmente un rapporto costruttivo e di lunga durata con il cliente. Credo che la figura del barman porti nella sua natura ottime qualità relazionali che, se vengono a mancare, fanno fallire il più sorprendente e celebre dei locali. Personalmente in questo momento sono incuriosito dalla creazione dei cocktail sensoriali ad personam che sono molto in voga negli States.

martini 1

E da consumatore cosa prediligi in questo periodo?

In linea con la mia personalità un po’ old style, preferisco drink classici apparentemente semplici, ma complessi nel loro giusto bilanciamento.

Prediligo locali come il Dry Martini di Barcellona o l’american bar del Savoy a Londra, e per quanto mi cimenti anche nel provare le novità con curiosità e spirito di innovazione devo ammettere che ritengo più interessanti la scomposizione di drink internazionali utilizzando diverse densità, forme o prodotti particolari.

Ti va di raccontarci la realtà dove lavori, l’Harry’s Bar di Firenze?

L’Harry’s Bar è un piccolo tempio della miscelazione old style, un antro prezioso ed accogliente, illuminato in modo discreto da lampade in vetro di Murano con un’atmosfera riscaldata da accoglienti legni pregiati e tendaggi porpora.

Inoltre non è solo bar ma anche un ottimo ristorante dove è possibile gustare piatti eccellenti accompagnati dai più bei tramonti di Firenze.

martini cocktails

Cosa prevede il tuo ruolo di Bar Manager al locale?

Il mio ruolo di Bar Manager all’interno dell’Harry’s Bar Firenze è a tutto tondo una collaborazione con l’eccellente direttore Roberto Focardi, dal quale sto imparando molto, e con il direttore di sala Roberto

Monsellato.

Mi occupo della gestione degli acquisti e dei beverage cost, della stesura dei menù che portano il mio nome e ancora della formazione del personale per il settore bar.

C’è poi la parte di promozione, per così dire: presenzio agli eventi organizzati dal nostro staff commerciale e gestisco il profilo Facebook dell’azienda.

Andiamo verso l’Autunno, che tipo di cocktail consiglieresti ai tuoi clienti per questa stagione?

L’Autunno alle porte richiama sapori più caldi ed alcolici, sia nel gusto che nei colori.

Penso all’Autunno con le sue foglie gialle e rosse sugli alberi e subito mi appare l’immagine di uno straordinario Old Fashioned col suo colore ambrato reso brillante dai cubetti di ghiaccio e riscaldato nei toni e nei sapori dalla ciliegina che ruba la scena prepotentemente.

Altra immagine che mi ricorda l’Autunno è il corso d’acqua limpido di un ruscello in cui specchiarsi nei pomeriggi freschi e qui si apre la scena all’immancabile e cristallino Martini!

Amerigo, Black Margarita e Chilli Martini, le ricette di Thomas Martini