Il barman Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo»

marcellin-2-c339103b

cocktailSemplicità e ricercatezza. Sono queste le parole chiave di Luca Marcellin, bar manager ed head mixologist del Four Seasons Hotel di Milano con alle spalle esperienze in alcune delle strutture alberghiere e club più esclusivi al mondo, come il Jefferson Hotel di Washington, il Mortons Club di Londra e il Sarti di Melbourne. Il tutto a 32 anni.

Quali vantaggi rappresenta per il barman lavorare nell'ambito degli hotel di lusso?
Innanzitutto, il tipo di clientela con cui ci si relaziona: una clientela internazionale, di elevato potere d'acquisto, abituata a frequentare ristoranti stellati e club privati e quindi esigente e preparata. Secondo, lavorare in un hotel di lusso consente di maturare un'esperienza a tutto tondo che spazia dal cocktail all'espresso. Terzo, chi raggiunge la posizione di barmanager acquisisce anche competenze di marketing e di gestione aziendale, imprescindibili quando si desidera aprire un'attività in proprio. E ancora: quando si fa parte di un gruppo internazionale si ha la possibilità di girare il mondo e, in ogni caso, si ha sempre il privilegio di utilizzare prodotti e bicchieri di altissima qualità.

E quali sono i limiti?
Intanto, lo stress. Si pensa che i ritmi di un grande hotel siano più rilassati di quelli di un cocktail bar, ma non si tiene conto della tensione di chi si relaziona con una clientela esclusiva come quella di un grande hotel di lusso. Non sono ammessi errori, né approssimazioni: l'ordinazione potrebbe provenire da un politico di primo piano, come da una star della musica o da un ispettore di un'importante guida. Un altro aspetto negativo, quando si lavora in un hotel che fa capo a una compagnia internazionale, sono i tempi burocratici dilatati. Mi spiego: per cambiare una linea di piattini, bisogna attendere l'autorizzazione dei cocktail 2vertici, dopo una trafila di decine di passaggi.

I tuoi suggerimenti per spronare il consumo di cocktail?
Occorre educare il cliente al concetto di cocktail: oggi non è più sinonimo di coca e rhum, ma il frutto di una ricerca curata che miscela prodotti di alta qualità e tecniche applicate con caparbietà.

Concretamente, significa suggerire i cocktail quando si porta la lista e incuriosire il cliente con presentazioni intriganti, potenzialmente di richiamo da un tavolo all'altro.

A proposito di presentazioni intriganti, qual è il ruolo della decorazione?
La presentazione, per un cocktail, è un biglietto da visita, nonché un elemento che completa il drink. Inoltre, se incuriosisce il cliente diventa uno strumento funzionale alla diffusione della cultura del bere di qualità. La decorazione deve essere quindi bella, fresca e in linea con il contenuto, senza mai diventare però preponderante rispetto al drink stesso. La parola chiave, per me, è moderazione: detto questo, mi piace alternare eleganza e minimalismo a stravaganza, a seconda del cocktail.

Il 2014 segna il revival del gin. Perché?
Perché negli ultimi anni sono stati creati gin più moderni, con un gusto di ginepro meno intenso e un aroma più morbido, meno amaro. Risultato? Il gin è diventato appetibile anche per i palati femminili. E i consumi sono cresciuti. Di fatto, posso dirvi che la nostra variegata offerta di Gin Tonic è molto apprezzata.

marcellin**Cosa ti aspetti per il futuro, in termini di trend?**
Dopo il boom dei cocktail degli anni del proibizionismo, in voga soprattutto negli Speakeasy, parole chiave torneranno a essere ricercatezza, raffinatezza e semplicità.

L'errore da evitare per avere successo?
Perdere il contatto con la realtà. Il barman non deve creare cocktail in base al proprio gusto, bensì rispondere nel migliore dei modi alle richiesta della clientela.

I tuoi locali di riferimento?
A Milano: 1930, Rita, Mag, il bar dell'Armani Hotel e Carlo e Camilla in Segheria. A Torino, lo Smile Three e a Roma The Jerry Thomas Project.

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:

Dalla parte del barman...Alex Frezza: «Essenziale è diventare imprenditori di se stessi»

Dalla parte del barman... Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

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

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»