Il barman Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»

speakeasy-di-pomigliano-d-arco-1-483b608e

A 31 anni, **Nino Siciliano** –all'anagrafe Carmine- è un barman di successo, titolare da due anni e mezzo insieme a Domenico Casoria dello **Speakeasy di Pomigliano d'Arco**, in Speakeasy di Pomigliano d Arco (2)provincia di Napoli. Un cocktail bar che si ispira per atmosfera e cura nei dettagli ai circoli americani con accesso segreto (gli speakeasy, appunto) in voga negli anni del proibizionismo, tra il 1920 e il 1930, dove spesso va a bere anche il barman **Alex Frezza**, fondatore della scuola di formazione Bar in Movimento Academy. Il bilancio? Più che positivo: «Nonostante il periodo complesso, l'attività è in costante crescita». Ecco i suoi conigli per avere successo.

Partiamo dai numeri dello Speakeasy di Pomigliano d'Arco.
Il locale ha 80 posti a sedere: in media, prepariamo 100 cocktail a sera durante la settimana e almeno 250 nel fine settimana.

La strategia per avere successo anche in tempi di crisi?
Per gestire con profitto un locale di proprietà occorrono totale dedizione verso il lavoro, umiltà e capacità di rinnovarsi tutti i giorni attraverso studio, letture e viaggi. Nessuna scuola potrà mai insegnarvi il mestiere: lo apprenderete sul campo. Innanzitutto prestate attenzione alle spese: è importante mantenere sempre una buona marginalità per sopperire a ogni imprevisto. E non strafate: meglio un lavoro semplice, ma perfetto. Ancora: fidelizzate il cliente puntando sull'ospitalità. Ricordatevi, infine, che il locale si deve adattare alla clientela, senza mai snaturarsi e cercando sempre di diffondere la cultura del bere consapevole e di qualità.

Come si riconosce il drink perfetto?
Non esiste. Come dicevano i latini: «De gustibus non disputandum est». Sui gusti non si può discutere: ognuno ha i suoi, per quanto strani possano sembrare agli altri.

Speakeasy di Pomigliano d Arco (3)**L’ingrediente di tendenza del 2015?**
Personalmente, scommetto su tequila e mezcal.

Gli errori più comuni da evitare?
Accostare prodotti monocordi: ovvero, solo dolci o solo secchi. E poi, esagerare con il numero di ingredienti e di distillati. Ci sarà un motivo se i grandi classici della miscelazione sono composti solo da due o tre ingredienti, no?

Chi apprezzi tra i colleghi?
Potrei farvi un elenco lunghissimo, ma mi limito a pochi nomi: stimo molto **Giacomo Diamante** di Enjoy artigiani del bere di Vicenza; **Antonio Esposito** dell’Azoth Cocktail bar di Napoli e **Massimo Stronati** del The doping club di Milano. E poi, non conosco personalmente ma sarei curioso di vedere al lavoro il giovanissimo **Stefano Agostino**, barman calabrese di cui ho sentito parlare molto bene.

nicole cavazzutiGiornalista 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*.

Per 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... Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo consapevole e di qualità»

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»