Gunè Next Door Bistrò a Firenze: parla la nuova bar manager Matilde Martelli

20241121131908martelli-0f6027e2

Nel cuore di San Frediano, una delle zone più vibranti di Firenze, **il Gunè Next Door si rinnova**. A guidare il cocktail bar **arriva Matilde Martelli**, ventottenne fiorentina doc, che **dal 9 ottobre ha assunto ufficialmente il ruolo di bar manager**, raccogliendo l'eredità della collega (e amica) Eleonora Romolini. Il Gunè Next Door, affiancato all'omonimo ristorante gourmet riconosciuto nella Guida Michelin, è un progetto che fonde le radici lucane del patron Nicola Langone con l'amore per la Toscana.

La nuova aggiunta della dicitura "Bistrò" al nome riflette la volontà di **aprire a un pubblico più ampio**, offrendo la possibilità di gustare la cucina del rinomato chef Mirko Margheri a prezzi più accessibili e in un ambiente informale e accogliente.

In questo contesto, Matilde Martelli è pronta a portare la sua esperienza e la sua creatività, con l'obiettivo di trasformare il bistrot in un luogo dove rilassarsi e lasciarsi coccolare dai cocktail. Gunè (gyn?), che in greco antico significa "donna", continua così a **valorizzare le figure femminili** che da sempre sono al centro della visione del ristorante.

Con una drink list basata su twist dei grandi classici e una sensibilità speciale che Martelli vuole trasmettere in ogni creazione, il Gunè Next Door Bistrò si propone come una **destinazione per un'esperienza completa**, che **coniuga sapori, ospitalità e cura per i dettagli**. In questa intervista esclusiva per *Mixer Planet*, Matilde ci racconta il suo percorso, la visione per il nuovo bistrot e l'amore per il suo lavoro che intende trasmettere ai clienti con autenticità e passione.

Ciao Matilde! Dal 9 ottobre sei ufficialmente la nuova bar manager di Gunè Next Door. Ci racconti un po' del tuo percorso? Cosa ti ha portato fin qui?

Ciao! Intanto benvenuti da Gunè Next Door! Sono tre anni che svolgo questo lavoro e quando Nicola mi ha contattata ero felicissima! In primo luogo per prendere il posto di una delle mie barlady preferite, nonché amica, Eleonora Romolini, e poi perché per me è una nuova sfida e responsabilità dove spero di riuscire a dare il meglio di me.

Oltre alla tua nuova figura, c'è un'altra novità: a Gunè Next Door viene aggiunta la parola "Bistrò". Già prima si poteva mangiare qualcosa, ma quali saranno le novità e cosa aggiungerà il concetto di bistrot all'esperienza?

Attualmente stiamo offrendo ai nostri clienti la possibilità di assaggiare la cucina del nostro chef ma con un prezzo differente, così che anche chi non può permetterselo possa provarla. Stiamo definendo ancora alcuni dettagli con la brigata di cucina, ma l'intento è quello di proporre piatti che ben si possano sposare con la nuova drink list.

Che tipo di atmosfera vorresti creare al Gunè Next Door Bistrò? E come pensi che il tuo ruolo possa contribuire a raggiungerla?

Quello che io desidero, quando vado nei vari cocktail bar, è ricevere un servizio che mi faccia sentire a casa, un servizio accogliente e gentile, non formale. Questo è quello che io voglio trasmettere ai miei clienti tramite la mia personalità. Il bistrot Next Door Gunè è un salotto dove rilassarsi dopo una lunga giornata di lavoro ed essere coccolati. Si può anche consultare enciclopedie e libri che mi hanno ispirata per la mia cocktail list.

Se dovessi descrivere la tua visione per il bistrot in tre parole, quali sceglieresti?

Next Door in tre parole: accogliente, cordiale e… la terza ve la dico tra qualche mese (ride)*... una buona scusa per tornare a trovarci!*

Gunè si ispira alla figura femminile, un omaggio alle donne forti che hanno segnato la vita del patron. Come ti senti a lavorare in un ambiente che valorizza e celebra la figura femminile?

È molto soddisfacente far parte di questo ambiente, è un'occasione bellissima per mostrare che le nostre qualità, le nostre facoltà e la nostra forza non sono differenti da quella del barman, anche noi portiamo le casse piene nel magazzino!

Nel settore della mixology e della ristorazione, la presenza femminile sta crescendo, ma restano ancora delle sfide. Quali pensi siano le principali difficoltà per le donne in questo

campo, e come hai superato le tue?

Ogni lavoro, uomo o donna che sia a praticarlo, ha il suo punto debole e le sue prevaricazioni. Lavorare in solitaria, senza nessun aiuto mi ha resa più forte. Sicuramente la sfida più grande per me è quella di avere un atteggiamento cordiale e rispettoso anche nei confronti di chi al banco non lo è, a causa delle loro supponenze. Il nostro lavoro, come ogni lavoro al pubblico, richiede tanta pazienza, si deve mantenere un atteggiamento educato e rispettoso, ma ciò dovrebbe essere fatto anche da chi sta dall'altra parte. Man mano nel tempo ci si rende conto che si è forti a prescindere da tutto l'esterno.

Hai un modello femminile, nella vita o nel lavoro, che ti ispira nel tuo percorso professionale? Come questa figura ti ha influenzato?

Una donna che adoro è Frida Kahlo, che è un po' l'emblema del 'chi fa da sé fa per tre'; sfortunata fin da bambina, è sempre riuscita a portare avanti ciò che era più importante per lei, grazie al suo animo testardo e ribelle, un po' come me!

Pensi che la sensibilità femminile possa portare un valore aggiunto nella creazione e nella presentazione dei cocktail? In che modo?

Penso che la sensibilità porti un valore aggiunto sempre, a prescindere da donna o uomo che sia. Manca un po' al giorno d'oggi e personalmente è un lato che sono molto fiera di avere. Per quanto riguarda la miscelazione credo porti un valore aggiunto non tanto nella presentazione, ma a livello di ideazione; tramite un racconto, una spiegazione in più o un ingrediente specifico.

Ci sono ingredienti o tecniche particolari che ami e che non vedi l'ora di sperimentare qui al Gunè Next Door?

Adoro sperimentare, soprattutto provare accostamenti piuttosto 'inusuali' o che a primo acchito possono sembrare disfunzionali e che invece, bilanciati, funzionano alla grande.

Ci sono nuove tendenze nel mondo della mixology che ti ispirano e che vorresti portare al Gunè Next Door Bistrò?

Io sono un po' controtendenza, la mia drink list è basata tutta su twist di grandi classici e unforgettable cocktails, con accostamenti un po' pazzi! Questo è un po' quello che vorrei portare all'interno di Next Door, tornare un po' indietro nel tempo ma rimanendo nel mondo moderno.

C’è una playlist o una canzone che non può mancare quando lavori dietro al bancone?

Una playlist che non può mancare quando lavoro è una playlist di cantautorato italiano, avrei tanto voluto conoscere Lucio Battisti e preparargli qualche buon drink con fiori di pesco!

Qual è un consiglio insolito che daresti a chi vuole iniziare a preparare cocktail a casa?

Un consiglio per chi prepara un cocktail da casa: sperimenta! Non sono le dosi nello specifico a fare un buon drink, ovvio il bilanciamento è essenziale; ma se è buono è perfetto!

Proprio in questo spirito di sperimentazione e ricerca del perfetto equilibrio, Matilde Martelli si prepara a **portare il Gunè Next Door Bistrò verso nuove esperienze**. Con il suo arrivo, il testimone passa con naturalezza da Eleonora Romolini, anch’essa giovane e frizzante, a una bar manager che, pur mantenendo il suo tocco personale, raccoglie e rinnova lo spirito del cocktail bar. Questo passaggio assicura una continuità autentica e rispettosa dell’identità del locale, che prosegue il suo impegno per una mixology d’eccellenza.
(Federica Bucci)