Federico Lombardi, head bartender di Paradiso: «Il bar oggi? Deve trasmettere tecnica, esperienza ed emozione»

20260324141114paradiso-10

Torniamo tra le mura di uno dei bar più conosciuti al mondo, Paradiso di Barcellona, ma questa volta non incontriamo il suo fondatore Giacomo Giannotti, bensì il giovane head bartender Federico Lombardi. Una figura di grande rilievo che negli ultimi anni ha contribuito al successo e al racconto di questo apprezzatissimo locale spagnolo dalla forte componente creativa italiana. Ho personalmente incontrato più volte Federico e ne ho apprezzato abilità e personalità, dentro e fuori Paradiso; essere arrivato così in alto e aver maturato una tale rispettabilità nella industry non è da tutti. Motivo per cui abbiamo deciso di approfondire e raccontarvi la sua storia, le sua passioni, il lavoro che svolge e i progetti in essere.

DALLE ORIGINI AL BANCONE INTERNAZIONALE

Partiamo dalle origini: quando hai capito che il bar sarebbe diventato il tuo mestiere e non solo una passione?

Ho capito che il bar sarebbe diventato il mio mestiere e non solo una passione fin da giovanissimo, perché avevo le idee chiare su cosa volevo fare del mio futuro lavorativo. Ho sempre visto il bar non solo come una passione, ma anche come una concreta possibilità di carriera. Sono convinto tuttora che l’hospitality, se affrontata con testa e disciplina, possa dare moltissimo a chi si mette davvero in gioco.

Hai iniziato molto giovane: quanto è stato importante entrare subito nel mondo dell’ospitalità mentre studiavi?

Ricordo con il sorriso quei momenti: avevo 16 anni e durante la settimana frequentavo l'alberghiero, mentre i weekend li passavo al bar. Non nego che fosse abbastanza faticoso, ma mi ha anche permesso di diventare economicamente indipendente in anticipo rispetto ai miei coetanei. Per me è stata una delle più grandi libertà che si possano assaporare in giovane età e, soprattutto, non mi pesava affatto: la mia passione mi guidava in quegli anni. Sicuramente quel periodo mi ha insegnato molta disciplina e rispetto per il mondo del lavoro.

Il tuo percorso ti ha portato da Milano a Londra fino a Barcellona. Qual è stata l'esperienza più formativa e perché?

È difficile sceglierne una sola, perché ogni esperienza lavorativa che ho affrontato è stata unica, influenzata dalla persona che ero in quel momento della mia vita. Mi piace pensare che, finora, in ogni bar in cui avevo l'obiettivo di entrare a lavorare, sono sempre riuscito a centrarlo. Ogni mia esperienza non è mai stata casuale, ma frutto di una forte determinazione. Sicuramente l'esperienza da Paradiso mi ha dato tantissimo, sia a livello personale che formativo. Oltre a imparare molte cose dal punto di vista tecnico e pratico, penso di essere cresciuto anche come persona e nelle relazioni con gli altri.

PARADISO E L'IDENTITA' DIETRO AL BANCONE

Oggi sei Head Bartender di Paradiso, uno dei bar più influenti al mondo. Cosa significa rappresentare un luogo così iconico?

Rappresentare Paradiso per me è una sensazione di grandissimo onore. Lavoro ormai da sei anni all'interno del bar e ho sempre visto quanto impegno e sacrificio ci siano stati per arrivare a quello che Paradiso è oggi. Dietro questa riconoscenza globale c'è il lavoro, fin dal primo giorno, di tante persone, ancora prima che arrivassi io, e sicuramente la tenacia di Giacomo e Margarita, che hanno sempre creduto nel progetto. Guardo con grande ammirazione tutto il percorso fatto e, ogni volta che indosso la giacca di Paradiso, sento una grande responsabilità sulle mie spalle, che non posso permettermi di deludere.

Quanto conta oggi la creatività nel tuo lavoro quotidiano?

Penso che oggi la creatività abbia molte sfaccettature. È sicuramente una delle skill principali che un bartender deve avere, ma non credo debba limitarsi solo all'aspetto tecnico o alla miscelazione. Si può essere creativi anche nella gestione di un locale o di un team, nel proporre idee di marketing, nel progettare un nuovo bicchiere o semplicemente nel vedere le cose da un punto di vista diverso rispetto alla massa. Non vedo la creatività solo nel creare nuovi sapori o drink — che per me resta

comunque fondamentale — ma in una visione molto più ampia. Credo che l'identità di un locale si costruisca nel tempo, soprattutto mantenendo coerenza con il concept. E, prima di tutto, bisogna essere se stessi in ciò che si vuole rappresentare: copiare o imitare gli altri, alla lunga, non porta lontano.

C'è un ingrediente o una tecnica che senti particolarmente "tua"?

Amo la lemon verbena: chiunque mi conosca sa che è uno dei miei ingredienti preferiti da utilizzare. Il suo aroma fresco e citrico mi fa impazzire. In generale sono un grande amante dei sapori agrumati e in quest'erba trovo sempre molti spunti interessanti. Una tecnica che amo particolarmente nella creazione di un drink è quella di trovare dei legami tra gli ingredienti che utilizzo. Io lo chiamo "ponte". Sicuramente i miei colleghi sorrideranno, perché è una parola che mi esce sempre quando proviamo qualcosa di nuovo e manca quel tocco finale. Per me il "ponte" è quell'elemento nel drink che crea armonia tra i sapori, rendendo il mix perfettamente bilanciato e rotondo, senza risultare troppo spigoloso al palato».

Parliamo di whisky, una tua grande passione: cosa ti affascina di più?

Sì, come categoria di spirits il whisky è sicuramente la mia preferita. Sono particolarmente affascinato da questo distillato per il grande lavoro che c'è dietro e per il tempo che gli viene dedicato per arrivare a creare un prodotto così importante. Per me, un whisky di carattere all'interno di un drink va valorizzato, non coperto. Non cerco mai di abbinarlo a troppi ingredienti che potrebbero sovrastarlo, ma preferisco lavorarlo con elementi di accompagnamento che gli lascino spazio, permettendo al whisky di restare il vero protagonista.

IL BAR OGGI: TECNICA, ESPERIENZA ED EMOZIONE

Come sta cambiando il ruolo del bartender rispetto a qualche anno fa?

Devo ammettere che il ruolo del bartender è cambiato negli ultimi anni. Si vede sempre meno tecnica e manualità dietro al bancone, mentre aumenta uno storytelling spesso più di facciata. Per me il bartender ideale deve avere un equilibrio tra queste due abilità. Alla fine, il nostro rimane un lavoro manuale, quindi è imprescindibile saper "far andare le mani": se manca questo aspetto, viene meno una parte fondamentale del mestiere. Allo stesso tempo, è importante avere una grande capacità di gestire le situazioni ed essere realmente ospitali con i clienti. Questo, insieme alla tecnica, fa davvero la differenza.

Paradiso è noto anche per l’esperienza che offre al cliente. Quanto conta oggi la componente emozionale?

Per me l’esperienza rimane l’ingrediente principale. Oggi le persone non vanno più al bar solo per il semplice gesto di bere, ma cercano qualcosa che le colpisca davvero, che resti nella memoria e le porti a parlare di quella serata e di quel locale. Ovviamente il drink deve essere buono, ma ciò che rimane davvero impresso è il tempo vissuto all’interno del bar. Credo che a Paradiso questo principio sia uno dei pilastri fondamentali del suo successo. Ci divertiamo molto nella creazione di sapori e presentazioni, ma la vera magia è quella che cerchiamo di creare durante il servizio. Il nostro obiettivo, ogni sera, è far vivere ai clienti un momento da ricordare. E questo è possibile solo attraverso un contatto umano sincero e genuino.

Cosa distingue davvero un grande bar da uno semplicemente “buono”?

Per me la differenza sostanziale sta sempre nell’esperienza che si riceve. In un grande bar ogni dettaglio è curato nei minimi particolari, ed è proprio questo che crea la vera differenza. Ma dietro a tutto questo c’è soprattutto una forte mentalità, un mindset ben preciso che un grande bar deve avere. Avere un’identità chiara, non lasciare nulla al caso e seguire un piano ben definito rispetto alla proposta che si vuole offrire è ciò che distingue davvero un grande bar da uno semplicemente buono.

Hai notato differenze tra il pubblico italiano, inglese e spagnolo?

Sì, sicuramente il pubblico inglese e americano ha una cultura del cocktail molto più sviluppata rispetto a quello spagnolo o italiano. Nel mondo anglosassone il business del bar è visto con maggiore importanza e la cultura del bere miscelato è decisamente più radicata. Ricordo, ad esempio, un viaggio a New Orleans: entrando in vari bar, mi è capitato di vedere una signora di circa 70 anni bere un Martini da sola al bancone alle cinque del pomeriggio. È un’immagine che mi è rimasta impressa, perché rappresenta bene quanto questo tipo di consumo sia naturale e parte della quotidianità. Questo non significa che in Italia o in Spagna manchi, ma se parliamo di numeri e diffusione, il mondo inglese e americano è ancora nettamente avanti.

GIOVANI TALENTI E FUTURO DELLA PROFESSIONE

Che consiglio daresti a un ragazzo che vuole entrare nel mondo del bartending?

Il consiglio principale che darei a un giovane bartender è quello di imparare ad ascoltare e lasciarsi guidare da persone con più esperienza. Questo non significa non poter dire la propria — anzi, ben

venga — ma soprattutto all'inizio è fondamentale avere quell'umiltà che è alla base del nostro mestiere. Direi anche di non farsi prendere dalla fretta di arrivare subito dietro al bancone, ma di osservare con attenzione anche il lavoro in sala, perché è una parte fondamentale della formazione. Infine, è importante essere curiosi: non solo nel nostro settore, ma nella vita in generale. Il nostro lavoro ha la fortuna di potersi intrecciare con tante altre forme d'arte, quindi più conoscenza si ha, più si ha la possibilità di differenziarsi. Ed è proprio questo, alla fine, che fa la differenza.

Qual è l'errore più comune nei bartender emergenti oggi?

L'errore principale che vedo nei bartender emergenti è dare troppa importanza al prodotto o alla ricerca di qualcosa di nuovo, spesso difficile da comprendere per il cliente medio. Così si rischia di proporre qualcosa che parla solo a un pubblico di bartender o di addetti ai lavori, più per dimostrare il proprio lato tecnico che per creare una vera esperienza. Alla fine, però, credo che l'obiettivo debba rimanere quello di rendere il bar un luogo aperto a tutti, con una proposta accessibile e facile da comprendere per un pubblico ampio.

Quanto è importante viaggiare e fare esperienze all'estero?

Per me è stato fondamentale. Avere la possibilità, grazie al nostro mestiere, di trasferirsi in un nuovo Paese e costruire un'esperienza solida fuori dalla propria comfort zone è un grande valore. Ti permette di crescere davvero, sia come persona — perché lontano da casa impari ad arrangiarti — sia dal punto di vista professionale, entrando in contatto con scuole di pensiero diverse rispetto alle tue origini. Viaggiare, per me, rimane qualcosa di estremamente importante e affascinante. Oggi abbiamo il lusso di poterlo fare continuamente grazie al nostro lavoro, vivendo esperienze che arricchiscono sempre di più il nostro bagaglio di conoscenze. A un giovane bartender che legge queste righe consiglio, senza alcun dubbio, di fare un'esperienza all'estero: nel nostro mestiere è fondamentale e può solo portare valore.

VISIONE PERSONALE E SOGNO AMERICANO

Dopo tante esperienze internazionali, cosa senti di non aver ancora fatto?

Mi è sempre piaciuto pormi degli obiettivi. Oggi mi ritengo abbastanza soddisfatto del mio percorso lavorativo: ho la fortuna di guardarmi indietro senza rimorsi, e credo che sia una delle sensazioni peggiori che una persona possa provare. Mi sono sempre detto che non volevo arrivare a quel punto. Dopo diverse esperienze nelle principali città europee, negli ultimi anni è nato in me un nuovo sogno: sono affascinato da New York. È una città che mi attrae tantissimo; la sua energia e la sua dinamicità

mi spingono a immaginare un possibile trasferimento nella Grande Mela.

Hai accennato a un possibile progetto negli Stati Uniti: da dove nasce questa idea?

Sono diversi anni che ci penso e ci rifletto, non è assolutamente un'idea campata in aria. Sono stato più volte a New York prima di arrivare a questa decisione. È una città che mi ispira molto ed è piena di opportunità, se si è in grado di coglierle. Anche confrontandomi con diversi colleghi che vivono lì da anni, ho sempre ricevuto conferme in questo senso. Chi mi conosce sa bene quanto questo sia uno dei miei più grandi sogni: è un progetto a cui tengo tantissimo e che spero di riuscire a realizzare nel breve termine.

Cosa ti attrae del mercato americano e cosa pensi di poter portare lì?

Sono attratto dalla forte cultura del cocktail presente nel mercato americano: è un aspetto che mi incuriosisce molto. Allo stesso tempo, mi piace l'idea di poter portare lì una parte della mia esperienza europea, che è fortemente influenzata dalla conoscenza del prodotto. Soprattutto, credo che ciò che più ci distingue sia la nostra ospitalità, unica nel suo genere, e penso che possa fare davvero la differenza in un mercato come quello americano.

Se dovessi descrivere il tuo "sogno americano" dietro al bancone?

Immaginare il mio "sogno americano" dietro al bancone significa poter portare tutto ciò che ho imparato nelle mie esperienze lavorative. Sarebbe un mix di creatività e di autentica ospitalità all'italiana. Per me, riuscire a realizzare questo equilibrio rappresenterebbe un grande successo personale.

E guardando ancora più avanti: dove ti vedi tra dieci anni?

Tra dieci anni mi piacerebbe vedermi con un mio bar, continuando comunque a fare qualche apparizione dietro al bancone. Mi immagino circondato da persone giovani, da cui poter continuare a trarre energia e stimoli, e a cui allo stesso tempo poter trasmettere tutto ciò che ho imparato nelle mie esperienze. Ovviamente, il tutto a New York.