Danilo Lombardi, il best bartender della catena Be at One

danilolombardi-767d43e7

Danilo Lombardi, classe ’91, pugliese, bartender, innamorato di Londra, una città magica che gli sta regalando tante sorprese e una carriera tutta in ascesa presso il Be At One cocktail bar, compreso il titolo di Best Bartender della compagnia.

Danilo sei giovanissimo ma hai già imboccato la strada giusta verso la crescita personale e professionale. Da piccolo ti immaginavi dietro a un bancone del bar?

Ho iniziato davvero presto, a 17 anni per la precisione, ma a quell’età gli alcolici li miscelavo e basta, non potevo ancora provare cocktail e prodotti. Credo che il gene del Bartender sia sempre stato nel mio DNA, dopotutto mio nonno aveva un bar e lì ci sono cresciuto. La conferma di ciò che “volevo diventare da grande” è arrivata quando la scelta della scuola superiore è ricaduta sull’istituto alberghiero con indirizzo bar.

Hai frequentato fino a pochi anni fa un istituto alberghiero. Che tipo di approccio hai trovato verso il bartending?

Nell’istituto alberghiero che ho frequentato ho avuto la fortuna di incontrare ed essere formato da un professore con la passione per il bartending a 360°. Una passione talmente grande che lo portò ad organizzare un corso di American Bartending con un docente esterno presso la nostra scuola. Scoprendo il free pouring e i movimenti di base del Flair ho capito che volevo saperne di più.

Schermata 2015-03-24 a 12.36.02**La tua formazione è poi continuata presso Planet One – DrinkOut, sede di Bari…**

Esatto. Mi rivolsi a Donato Lippolis, il docente esterno che venne all’istituto alberghiero e oggi mio carissimo amico, per sapere dove avesse studiato le tecniche di bartending. Donato mi indirizzò verso l’Ateneo del Bartending Planet One di Bari, gestito da DrinkOut Srl. Cominciai a formarmi con vari

corsi di bartending, furono due anni intensi in cui cominciai a fare allenamenti di Flair presso la sede di Bari. Un giorno poi arrivò una bella sorpresa: mi venne proposto di diventare assistente tecnico in affiancamento al trainer Andrea ‘Packy’ Renzullo. Un’occasione preziosa per continuare a formarmi guadagnando un po’.

L’avventura dell’esplorazione affascina tanti bartender e tu poi hai scelto Londra come meta. Come mai questa decisione?

A un certo punto è arrivato il momento delle scelte: restare a Bari per continuare la formazione da trainer o scoprire e testare con mano la realtà di Londra seguendo i consigli di amici che già vivevano qui. È stata un’importante scelta personale e così a fine settembre 2013 ho messo la mia attrezzatura da bartender in valigia e sono partito alla volta di Londra in compagnia del mio amico e “brother” Aldo Vinci. È stato un inizio difficile a causa della lingua, conoscevo poco l’inglese, ma con il passare del tempo le cose si sono sistemate. Ho cominciato lavorando al Balans, un ristobar di Soho, dove non facevamo servizio al banco e potevo preparare i drink e poi i camerieri li portavano al cliente. Anche se con un inglese pessimo, il mio lavoro veniva apprezzato e in poco tempo sono riuscito a crescere di livello diventando supervisor. Dopo circa quattro mesi decisi che era ora di mettermi di nuovo alla prova per fare ancora di meglio.

E a un certo punto ti ritrovi a lavorare in uno dei locali della catena Be At One nata nel 1998. Come ci sei arrivato?

Ero affascinato dalla Be At One, 21 cocktail bar in tutta Londra! E così cominciammo con il mio amico Aldo ad inviare il nostro curriculum praticamente ogni giorno finché ricevemmo una risposta: avevamo una prova. La prova andò bene ad entrambi e la settimana dopo cominciammo un training di tre settimane retribuite in cui ci veniva spiegato tutto, ogni dettaglio del lavoro. Superato il training cominciammo a lavorare insieme nel locale di Liverpool Street e nel giro di due mesi ci siamo certificati bartender Be At One.

Parlaci del Be At One.Che tipo di locale è?
Non per essere di parte, ma vi assicuro che la Be At One è la migliore compagnia di cocktail bar a Londra! Tutti i 21 locali propongono una cocktail list che vanta più di 180 drink e riesce ad esaudire ogni richiesta dei clienti.

E poi è arrivata la competizione interna fra i 21 locali di Be At One ed è stato un successo, vero?
La Bartender Challenge è una competizione interna che la Be At One organizza annualmente per

eleggere il Best Bartender della compagnia. Le prime selezioni avvengono nello store per il quale si lavora, si tratta di un test scritto sulla conoscenza dell'azienda, della merceologia e delle ricette. Ci sono poi prove pratiche per verificare la precisione del free pouring, oltre che una competizione di speed pouring nella quale si richiede di preparare sei drink nel minor tempo possibile. Il bartender con i migliori risultati nelle tre prove viene eletto per la selezione dello store come è successo a me per il locale di Liverpool Street.
La semifinale e la finale prevedono altri test simili con l'aggiunta di una prova di front bar che consiste nel servire i tre proprietari della compagnia e due giudici esterni in dieci minuti. E bisogna fare caso a tutte le accortezze e cose che ci sono da fare dietro a un banco bar. "E signori e signore il vincitore della Bartender Challenge 2014 è… Danilo Lombardi!".Ricordo solo questo della mia premiazione, un'emozione unica che credo mi accompagnerà per un bel po'!

Schermata 2015-03-24 a 12.37.28**Chiudiamo chiedendoti, da bartender londinese, qual è la differenza principale che noti nel confronto con l'Italia?**
La differenza principale sta nelle tempistiche di consumo: arriva gente al banco bar già alle quattro del pomeriggio che, staccando dal lavoro, ordina un Vesper, un Sazerac o perché no un Old Fashioned. Fatto che, almeno per quanto mi riguarda, molto raramente mi è capitato in Italia!

Ecco i cocktail di Danilo Lombardi