Valentino Longo: ogni drink è ispirato alla tradizione. Video

valentino-longo-la-moderna-roma-foto-nicole-cavazzuti-10-110a0c79

Il barman **Valentino Longo** ha avuto una “carriera schizofrenica”. Da Roma a Londra, fino a Miami: "Ho servito Lord, Sir, politici, industriali, star. E lo ammetto: non è stato sempre facile. Quando si lavora in alberghi del genere il livello di servizio richiesto è altissimo. Bisogna attenersi a un codice di regole rigide e non è consentito errare”. Oggi è barmanager del Cocktail Bar La Moderna Testaccio, in via Galvani.

[embed width="560"]http://youtu.be/EbmNO91Lca0[/embed]
"Dal punto di vista architettonico, La Moderna Testaccio è uno straordinario incrocio di materiali: ferro e vetro, legno e ceramica. Non manca un vero schermo da cinematografo fa da sfondo a una delle sale, isolabile all'occoreenza per consentire anche proiezioni e performance", spiega Longo. La Moderna Testaccio si rivolge a un pubblico eterogeneo, che spazia dalla comunità del quartiere al turista giovane e internazionale (grazie anche all’orario esteso: dalle 10:00 di mattina alle 2:00 di notte e il sabato e la domenica aperto al mattino presto per la colazione dalle 8:30).

Ma torniamo a Longo. I suoi cocktail non sono semplici drink, ma creazioni d’autore nel nome della tradizione. Pochi ingredienti, ma buoni: ecco la sua filosofia.

cocktail longoLavora per sottrazione, quindi, puntando sulla qualità delle materie prime e su un tocco di fantasia. Con un obiettivo chiaro: offrire un drink impeccabile e avere cura del cliente. Così ti accoglie sempre con il sorriso, ti offre un bicchiere d’acqua in attesa del drink e a una ciotola di olive o di noccioline da accompagnare al cocktail. E non ha dubbi: per il 2015 scommette sui whisky giapponesi.