Marco Del Bianco: «Il cocktail? Mai troppo alcolico»

marco-del-bianco1-743cb8f9

Determinazione da vendere: è la prima impressione che dà il barman **Marco Del Bianco** mentre, al telefono, risponde con cura alle domande. In questi giorni sta organizzando la **quarta edizione del Trofeo Cocktail Città di Rimini** insieme a Patrich Mezzavia, Marco Torello e Marco Saulle, poi tornerà a Tenerife dove ha già lavorato nei mesi scorsi. Nato a Riccione, classe 1971, ha alle spalle ben 30 anni di esperienza dietro al banco. E non ha dubbi: «Il cocktail non deve essere mai troppo alcolico».

marco del bianco4**Come definiresti la tua filosofia di miscelazione?**
La verità? Non ho una linea netta. Padroneggio tutte le tecniche e ascolto sempre le esigenze dei clienti, nel tentativo di soddisfarli al meglio. Detto questo, tendo a limitare il grado alcolico dei drink per spronare l'ordinazione di un secondo cocktail e per diffondere la cultura del bere consapevole e di qualità.

Hai lavorato molto all'estero. Quali sono le mete più stimolanti per un barman?
Oggi vi consiglio il Sud America perchè è interessante, anche se non è redditizio, e poi Shangay, Tokio, Dubai, Londra, Mosca che, come tutti i paesi dell'Est, sta lanciando moltissimi barman di valore. Personalmente, mi sono orientato invece su Tenerife perché la qualità di vita è alta, anche grazie all'Iva al 7%.

marco del bianco2**Parliamo di Tenerife. Che cosa deve sapere chi desideresse trasferirsi a vivere e a lavorare sull'isola?**
Se volete comprare un locale, non abbiate fretta. Prima di acquistare un bar occorre conoscere bene l'isola, le zone di maggiore movida e il tipo di turismo. Che, per buona parte dell'anno, è fatto per lo più da anziani. E poi non comprate direttamente dai privati: meglio affidarsi a un'associazione del luogo esperta in compravendite.
Per quanto riguarda le possibilità per i barman, tenete presente che è importante parlare spagnolo o

almeno inglese. Evitate i locali alla moda: si lavora 10 ore al giorno tutti i giorni per 1000-1200 euro al mese. Cercate piuttosto un impiego negli hotel di lusso: tutti offrono un contratto serio che prevede 7 ore di lavoro per 5 giorni a settimana. Insomma, a Tenerife fare il barman in hotel è meno faticoso, di maggiore soddisfazione, nonché più tutelato dai sindacati. Senza dimenticare che in strutture importanti è facile crescere di posizione e di stipendio.

Non solo barman, ma anche consulente per varie aziende di liquori, nonché docente in tecnica di miscelazione e merceologia. Perchè ti sei dedicato al drink crossing?
Dopo quasi 30 anni dietro al banco ho sentito il bisogno di mettermi in gioco in sfide attinenti al mio mondo, ma diverse. Certo, in tutto ciò c'è poi anche un ritorno economico, ma onestamente questo aspetto non è stato determinante nella mia scelta.

marco del bianco3**Hai qualche idea per rinnovare l'offerta dei bar?**
In generale, è utile viaggiare per "rubare" idee da riproporre in chiave personale. Nelle località di mare, per esempio, funzionano bene i locali con un'atmosfera esotica. Un'idea? Usare le tavole da surf come banco e come sedie e abbellire i muri con maschere del Sud America e dell'Oriente.

Che cosa ne pensi del Swim-up bar, il drink servito in piscina?
Da qualche anno sono diventati ormai una vera e propria moda nei resort più esclusivi di tutto il mondo. Di recente sono nati anche dei "ristoranti swim-up" con tanto di tavoli e sedie per metà in acqua, e non solo. Che dire? Funzionano. Del resto, la gente cerca novità e noi gestori dobbiamo trovare il modo di stupire l'avventore. Credo che i Swim-up bar potrebbero funzionare benissimo anche in Italia, in località come Riccione o Rimini.

Uno sguardo ai trend: su che spirits punti?
Su Rum, Pisco -un distillato di mosto di vino, ndr- e Whisky.

I tuoi barman di riferimento in Italia?
Ho 43 anni, per me i riferimenti sono i barman vecchia scuola come Salvatore Calabresi
e Ilio Chiocci, capo barman di Villa d'Este, uno di quelli che fanno grande l'Italia nel mondo. Tra i giovani, seguo **Mattia Pastori** che trovo talentuoso e preparato; **Matteo Zed** che apprezzo per la precisione e meticolosità. E ancora: apprezzo **Daniele Dalla Pola** per inventiva e determinazione; **Leonardo Leuci** per la capacità di rinnovare l'offerta con il suo Speakeasy, anche se non ne condivido l'atteggiamento polemico. Tra le donne, **Cinzia Ferro** è la numero uno, ma mi piace molto anche **Cristina Folgore.**