Dalla parte del barman/ Enea Veicollari: io che non mi arrendo FOTO

enea-veicollari-1e2253bb

La determinazione è la forza principale del barman **Enea Veicollari**. Che ha vinto una battaglia per nulla scontata: recuperare completamente le capacità motorie dopo un grave incidente in auto. “Due anni fa mi sono scontrato contro un camion: non ricordo niente dell’impatto. Ma non dimenticherò mai la convalescenza, che periodo difficile! Avevo riportato fratture multiple ovunque e ho rischiato che mi fosse amputato un braccio”, ricorda Enea. “Dopo diverse operazioni, i medici furono perentori: secondo loro, avrei dovuto dimenticare la carriera di barman. Ma io non mi sono arreso e grazie alla fisioterapia alla fine sono riuscito a tornare a lavorare dietro al bancone”, conclude Veicollari, resident barman all’**Antico Caffe Soriano** di San Benedetto del Tronto.

Che cosa significa per un barman lavorare in una città di provincia deputata al turismo?
Tranne durante il periodo estivo, significa lavorare senza frenesia e, di conseguenza, poter curare nei dettagli i cocktail. Per fortuna, l’Antico Caffe Soriano è uno dei locali più frequentati della città, ma ovviamente l’afflusso non è paragonabile a quello di un cocktail bar sui Navigli a Milano, per esempio. Di contro, in una città come San Benedetto del Tronto è difficile crescere oltre certi livelli. Mancano i corsi di specializzazione e la clientela è meno incline alle sperimentazioni e alle novità in fatto di bere miscelato. Per questo mi piacerebbe trasferirmi a Roma o a Milano.



Tu sei iscritto a *Cocktail Art,* il gruppo di Facebook creato da Diego Ferrari. Quanto è utile per un barman essere sui social?
Molto. Ovviamente è la qualità del lavoro dietro al bancone che conta, ma piattaforme come Facebook o Instagram sono una vetrina per fare conoscere il proprio lavoro ai colleghi e agli appassionati di cocktail. Capita spesso che un clienti ordini un determinato cocktail perché l’ha visto postato da

qualche parte!

Uno sguardo alle tendenze. Quali sono i cocktail più richiesti all’Antico Caffe Soriano di San Benedetto del Tronto?
Manhattan, Americano e Moscow Mule. Ma anche Martino Cocktail, Vesper Martini e Caipiroska alla frutta fresca.

E veniamo agli spirits. Su che distillato scommetti per il 2016?
Sui whisky giapponesi.

I tuoi barman di riferimento?
Matteo Zed, Dario Comini, Charles Flamminio e Diego Ferrari.