Francesco Galdi: “Così stupisco i clienti del Buddha bar di Dubai”

francesco-galdi-314f455e

Quando si è ospiti al bancone del Buddha Bar di Dubai, dove è Bar Manager, si è un po’ indecisi: ci si trova di fronte a un estroverso Willy Wonka della mixologist o a un Cappellaio Matto pronto a estrarre dal cilindro emozioni di ogni genere? Qualunque sia il paragone fiabesco che si scelga, Francesco Galdi rimane un genuino bartender torinese esportato direttamente nell’Emirato delle Meraviglie, Dubai e in questa intervista ci racconta come stupire il cliente, sempre e comunque.

Sul tuo profilo Instagram ti definisci cocktails geek, sake lover e wine enthusiast. Raccontaci questi tuoi tre aspetti.

Il mondo dei cocktail mi ha sempre affascinato, fin dagli albori della mia carriera mi appassionavo a cosa stava “dietro” e “intorno” al bicchiere: il contesto storico, perché e quando sono nate certe combinazioni, alcune dettate solo dal caso, a volte solo dalla necessità. Il Sake è uno spirits che ho ‘abbracciato’ qualche anno fa, un campo immenso e interessantissimo che qui al Buddha Bar ha una dimensione a sé. Il vino infine è un’altra delle mie passioni, una metafora della vita riuscitissima: due identiche uve in mano a due differenti produttori daranno sempre due risultati differenti. Non conta cos’hai in mano o con quali mezzi inizi un sogno, conta solo quanta passione e impegno ci metti.

Dubai 1**Sappiamo chi e Francesco Galdi oggi. Ma quando ha cominciato, cosa sognava Francesco?**

Ho iniziato, come molti colleghi, per puro caso. La mia ambizione era diventare un broker come nel film “Wall Street”. Ero al secondo anno di Università e mi avvicinai a un bancone bar con la semplice intenzione di recuperare qualche soldo extra per le vacanze estive. Non sono più sceso dal bancone e così sono passato da contare dividendi e studiare piani marketing allo studio dei distillati e a dirigere beverage briefing con i miei bartender.

Dai sogni alla meta il passo richiede ovviamente tanto impegno…

Tantissimo impegno, molti sacrifici e la testa dura di chi ha lavato tazzine per mesi rubando qui e là piccoli pezzetti dei colleghi più bravi. Ho aspettato pazientemente il mio turno, senza mai strafare, e l'esperienza maturata nei più importanti caffè storici di Torino mi ha aiutato a costruire una base importante di conoscenza dei prodotti abbinandola a severi criteri di servizio. Poi c'è il discorso formazione, che reputo fondamentale. Non bisogna mai trascurare la parte di product knowledge, ma è anche necessario aggiornarsi sempre sulle ultime tendenze nel mondo dell'ospitalità, non solo della miscelazione. Investire su se stessi è la chiave del successo. Il prossimo obiettivo è creare un laboratorio sperimentale dove raccogliere tutte le tecnologie esistenti per testare, provare e soprattutto giocare con i liquidi. Ci stiamo lavorando personalmente io e Mathias Giroud, l'Executive Worldwide Beverage Director di George V, la società che ha ideato e aperto nel mondo Buddha Bar.

Gavetta, formazione e poi c'e un altro elemento nella vita del bartender: le competizioni.

Adoro competere. L'emozione delle gare, la ricerca della ricetta perfetta, in qualche modo sento che quando affronto la competizione, la sfida è solo con me stesso. In tutto questo c'è l'aiuto costante di mia moglie Giada: è la mia super-tester, se approva i cocktail li porto alle gare, altrimenti qualcosa nella ricetta non va. È lei che mi aiuta con le preparazioni degli homemade (sua la marmellata alla barbietola della ricetta vincente per World Class di quest'anno) ed è lei il mio ingrediente segreto: se c'è lei alla gare mi rilasso e performo alla grande. Nella semifinale ho vinto garantendomi un posto tra i migliori 8 di Dubai che si sfideranno a Maggio per un posto nella Finale Mondiale di Miami. I giudici della gara erano Antonio Lai e Dennis Zoppi, due mostri sacri del bartending, che ammiro moltissimo. Tante le gare a cui ho partecipato in Italia e all'estero, oggi però la gara quotidiana più importante è lo sviluppo del mio Dubai 2team: ho in totale 21 persone dedicate solo al bar tra cui l'impagabile Giacomo Vezzo, mio Assistant Bar Manager, che parla 4 lingue alla perfezione e ha un'esperienza internazionale incredibile. Il Buddha Bar è oggi un punto di riferimento imprescindibile del bere a Dubai e i miei ragazzi si piazzano sempre molto bene nelle competizioni che contano.

Ti abbiamo paragonato a un Cappellaio Matto ricco di sorprese, fra queste ce n'e una molto curiosa: la passione e la specializzazione nel Sake.

Nel 2014 ho seguito a Milano il primo corso tenuto nel nostro Paese dalla SSA (Sake Sommelier Association) ed è stato per me come aprire una porta su un universo parallelo al vino. Mentre in Italia c'è ancora relativa "ignoranza" sul Sake, a Dubai ho trovato una scena più che pronta ad accettare questo distillato. Le vendite del Sake al Buddha Bar vanno alla grande e ho inserito una Sake List con

più di 50 referenze, una carta studiata sia per il cliente normale sia per chi vuole sperimentare e che, portafoglio permettendo, vuole provare chicche da intenditori da più di 1.500 euro a bottiglia. Il 90% dei miei cocktail prevede l'uso di Sake o Shochu. Per esempio il cocktail "Oh, My Gold!" è una combinazione superchic di Sloe Gin Homemade, un Super Premium Umeshu (liquore giapponese profumato alle caratteristiche prugne giapponesi), uno sciroppo con zest di yuzu, aceto balsamico, ume – le stesse prugne del liquore – e Sake, qualche goccia di Assenzio e il nostro homemade Orange Bitter. Come garnish due petali di rosa che bagniamo nella vernice gastronomica oro e una rara Yamamomo, ciliegia giapponese simile alle nostre classiche Maraschino, ma decisamente più gustosa.

Parliamo ancora di sorprese e di meraviglie: al Buddha Bar di Dubai vantate una drink-list divertente, ricca di inventiva e che, soprattutto, ruota intorno all'idea del gioco.

La carta è un omaggio a tutto quello che di divertente c'è nella nostra professione: ingredienti e abbinamenti strani, ogni cocktail arriva nel suo specifico bicchiere che a volte faccio disegnare su misura! Voglio che l'esperienza dei miei clienti non sia solo una semplice bevuta, ma un'esperienza multisensoriale. Come per il "What the Duck!", con chiaro riferimento all'esclamazione inglese che elegantemente tradurrò in "Ma che Cavolo!": per trovare un ingrediente adatto ho rimandato di un mese l'uscita. Geek fino al midollo! Viene servito in un sacchetto di polipropilene che ricorda quelli dei Luna Park dove al posto del pesce rosso facciamo galleggiare una paperella. Come si racconta per il celebre Mai Tai, anche in questo caso il nome viene dall'esclamazione del primo assaggiatore del cocktail che, nel nostro caso, ha esordito con un convinto "What the F...k!". L'altro cocktail che ormai è un must e riassume il nostro amore per la ricerca e sperimentazione è lo "Shit-Ake Happens", lo serviamo in un vasetto per piantine che mi sono fatto spedire da Londra, facciamo un top di polvere di cacao (tre tipologie con differenti intensità e colore, uno spettacolo per gli occhi e per il naso) e guarniamo con foglioline di basilico. Il cocktail è praticamente una piantina, la faccia di chi lo ordina e poi si trova davanti una cosa che tutto sembra tranne che un drink è impagabile. Molti input arrivano dagli Chef Hary e Ranu, mostri scari della cucina del Buddha Bar a cui rubo ingredienti che porto al bancone per sperimentare. La drink list ha un buon riscontro, credo che non tutti i clienti vogliano rimanere adulti a lungo quando sono in un bar.

Fuori dalla porta del Buddha Bar c'è un mondo affascinante, quello degli Emirati Arabi che miscelano tendenze occidentali con usi e costumi del Medio Oriente. Quanto si percepisce all'interno del bar questo fattore?

Capitolo difficile questo. Dubai è una parentesi nel mondo arabo, molto Occidentale sotto alcuni punti di vista, estremamente rigorosa sotto altri. È in equilibrio perfetto tra passato e futuro e la gente “locale” rappresenta circa il 5% della popolazione. A parte qualche eccezione, la clientela del Golfo si adegua al concept del Buddha Bar che ha un taglio occidentale, lo stile di miscelazione è quindi lo stesso che utilizzerei a Milano o Londra. In ambito di prodotti da usare al bar, a Dubai si trova davvero di tutto: dalla frutta più strana alla spezia più rara, ho la possibilità di lavorare con prodotti che il 99% dei bartender italiani mi invidierebbe di sicuro... Unico neo è che qui il gusto bitter, inteso come amaricante nel senso stretto del termine, non va alla grandissima. Si beve sbilanciandosi sul dolce e questo ogni tanto è un limite nella creazione di nuovi cocktail. A Dubai Il 90% dei grandi bar è incluso in strutture alberghiere, lo stesso Buddha Bar è gestito dal Grosvenor House Hotel. I locali chiudono relativamente presto rispetto all’Italia, per legge massimo alle 3. La beverage policy del Buddha Bar è molto severa: se vediamo che il cliente sta esagerando è nostro dovere invitarlo a bere un bicchiere d’acqua e rilassarsi. Se la Polizia trova qualcuno ubriaco fuori dal locale, sono problemi seri sia per il cliente che per il bar. C’è un grandissimo rispetto per le donne, personale e professionale: ogni avance indesiderata è considerata come un insulto e si rischia grosso. Le donne non sono rare dietro i banchi bar più rinomati: Laura Marnich del famoso bar Zuma ha vinto la Bacardi Legacy 2016, mentre una delle mie ex bartender, Laura Duca, è ormai una star qui a Dubai. Uno degli elementi chiave del mio team è Hnin, una ragazza Burmese, una bomba di tecnica e velocità. È più severa di me con i ragazzi, li bacchetta in continuazione! È la migliore Bar Supervisor che un Manager possa desiderare.

In definitiva, perche il Buddha Bar e uno dei locali top al mondo?

Il Buddha Bar a Dubai non è un semplice bar, è un’istituzione. Appena si varca la nostra famosa porta rossa si viene proiettati in un mondo a sé, dove il tempo non è mai esistito e gli odori e sapori sono un insieme di note che creano una melodia che solo qui si può sentire. L’ambiente e il mood del bar è indescrivibile, i miei ragazzi sono un vulcano di energia e sorrisi. Luci basse, musica avvolgente, clientela sofisticata e cosmopolita. “Diteci cosa vi piace e cosa sognate, noi la tradurremo in forma liquida”. E come diciamo sempre nel bar briefing prima di iniziare il servizio, “Spread love”.

La classifica degli spirits: up & down secondo Francesco Galdi

VODKA: STABILE

La Vodka è super richiesta, non posso immaginare una carta cocktail senza qualche miscela a base di Vodka. Qui vendiamo molto la Beluga, seguita dalla gloriosa Ketel One.

GIN: STABILE

Il Gin è come una giacca nera, puoi metterla tutti i giorni senza correre il rischio di essere ripetitivo. Continuo ad allargare la mia collezione di Gin qui, i Martini e Negroni Lovers non mancano al Buddha. Il mio preferito? Tanqueray Ten.

CACHAÇA: UP

Adoro la cachaça, la sorella “povera” del Rum ha un posto d’onore nel mio cuore. Ci saranno due cocktail a base di Cachaca nella carta che lancerò dopo l’Estate.

WHISKY: UP

Sempre più UP! Soprattutto le espressioni nipponiche del distillato sono super gettonate qui. Il mio preferito, abbiamo 5 pagine di menu dedicate solo ai whisk(e)y da tutto il mondo.

I cocktail di Francesco Galdi: What the Duck! e Shit-Ake Happens