Luca Marcellin: Al DRINC. regalo un'esperienza a 5 stelle

luca-marcellinc-drinc-026ebd81

Dopo una "gavetta" di 10 oltre anni come bar manager negli hotel di lusso di tutto il mondo, ***Luca Marcellin*** è diventato bar consultant del *Four Seasons* Milano e ha aperto nel capoluogo lombardo - per la precisione, in via Plinio 32- il suo primo locale, **DRINC.**. Che è molto di più di un semplice cocktail bar.

DRINC. ***DRINC. è...?***

Un locale di piccole dimensioni, molto curato e dalla formula ibrida. Cocktail bar serale aperto in settimana dalle 18 all'1 e il venerdì e il sabato dalle 18 alle 2, DRINC. è anche sede dei seminari di "be a 5 star", un training realizzato in collaborazione con *Pernod Ricard Italia, Compagnia dei Caraibi, Ghiraldi Selezioni, Hoshizaki* e *Onesti Group*. Si tratta di 17 ore divise in 4 lezioni per gruppi di massimo 10 persone in cui insegno come offrire un servizio a 5 stelle tra nozioni base di tecniche di miscelazione e di merceologia e consigli pratici su aspetti come accoglienza e servizio al tavolo. Inoltre DRINC. offre pure consulenze.

Come hai impostato l'aperitivo?

Nessun buffet: ho optato per il servizio al tavolo. Per accompagnare il drink offro un divertente tagliere di formaggi e di salumi di alta valle ricercati, piemontesi e lombardi, provenienti dalla gastronomia di famiglia. Il tutto accompagnato da sfiziosità.

In quanto tempo pensi di raggiungere il break even?

Vorrei rientrare dell'investimento nel giro di un anno.

martini cocktail luca marcellin**Quali cocktail tirano di più?**

Va moltissimo il ***Nothing like the first sip***, ovvero un twist del Martini cocktail preparato con *Plymouth Gin* o *Absolut Elyx* e poi *Vermouth al cardamano e un bitter di limone-lavanda.* La sua particolarità? Viene servito in un **perfect serve** sviluppato con Pernod Ricard, vale a dire una fialetta mantenuta fredda da un secchiello per il ghiaccio e accompagnata da cinque coppette. I grandi degustatori di Martini cocktail sostengono che il primo sorso sia il migliore per via della temperatura e dell'infusione della scorza o dell’oliva o delle cipolline che rilasciano i loro succhi. Con le cinque coppette, permetto al cliente di assaporare il primo sorso del cocktail per cinque volte. E poi piacciono molto la mia

versione del **Mint Julep** con acqua di linfa di betulla e il mio twist del Moscow Mule che si chiama **Il lato oscuro del Mule**, dove al posto della vodka uso l'acquavite Ice Most Tosolini e uno sciroppo a base di datteri senegalesi.

I tuoi suggerimenti per chi si appresta ad aprire per la prima volta un proprio locale?

Primo, tenete presente che il passaggio da dipendente a imprenditore richiede coraggio, convinzione e fiducia in se stessi. Secondo, ricordatevi che è necessario avere un progetto chiaro. Terzo, sappiate che l'investimento deve essere commisurato alle proprie capacità economiche. Il che vale per lo spazio, come per la proposta e gli orari di apertura.

E come si sceglie il personale?

Il mio consiglio è cercare professionisti motivati e vicini alla propria visione del bere miscelato. Personalmente, al momento mi avvalgo di una sola risorsa che già lavorava con me al Foyer del Four Seasons Milano, ma a settembre ho intenzione di allargare e completare il team.