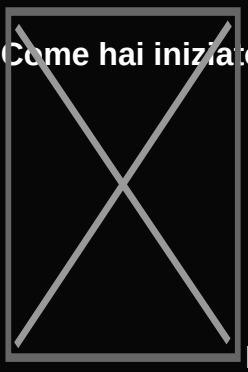
Quelli del Savoy: due barman italiani a Londra - Prima Parte

quelli-del-savoy-planet-one-0aa84819

Cristian Silenzi e Luca Cicalese, dopo tanta formazione e diverse esperienze in Italia, sono partiti alla volta della City, considerata la Mecca dei bartender, capitale d'avanguardia per le tendenze in fatto di miscelazione e capace di soddisfare un pubblico internazionale sempre più esigente e preparato. Trent'anni Cristian, ventiquattro Luca, due giovani che nel loro bagaglio fatto di competenza, esperienza e ambizione, hanno aggiunto anche umiltà e tutta la caparbietà per poter emergere in quel percorso che oggi li vede bartender in uno dei locali più iconici di tutta Europa: il **Savoy di Londra**. Sì, proprio così, parliamo del World's 50 Best Bars nel 2017 e World's Best Bar at Tales of the Cocktail Spirited Awards nel 2018, una storia fatta di successi e di personaggi celebri del bartending internazionale come Herry Craddock e Ada Coleman, per citarne solo alcuni. Ma come si arriva a far parte di una delle crew più ammirate al mondo? Ce lo raccontano Cristian e Luca alternandosi in un doppio articolo in esclusiva su Mixer 311 e 312. Partiamo con **Cristian Silenzi**.

Come hai iniziato e cosa ti ha spinto ad andare Londra?



Ho iniziato a lavorare a 23 anni ma ero già consapevole che per diventare competente la formazione è essenziale. Così, ho cercato di arricchire il mio sapere sul bartending girando l'Italia: **Planet One** a Milano prima e poi, ampliando le mie vedute oltre l'arte della miscelazione, diventando sommelier AIS nel 2017. Gli anni che hanno preceduto la mia partenza per Londra sono stati intensi, ho cercato di apprendere quanto più possibile partecipando a fiere di settore e work-shop con bartender nazionali e internazionali, alternando inverni di focus sullo sviluppo

formativo e lavoro durante la stagione estiva in giro per il mondo. La verità è che sono sempre stato attratto da Londra, prima di tutto per imparare la lingua – che oggi è il passe-partout per comunicare ovunque nel mondo – poi, perché Londra è la capitale europea, se non mondiale, del cocktail, quindi ho pensato fosse la meta perfetta per crescere professionalmente focalizzandosi sulla cura di una clientela internazionale e su tecniche di lavoro contemporanee.

Quali aspettative avevi, trasferendoti nella City, rispetto al tuo lavoro da bartender?
A Londra mi aspettavo di trovare gente determinata e appassionata, che come me aveva dovuto lasciare tutto quello che non è possibile inserire in una valigia per inseguire un sogno. La realtà mi ha dimostrato che solo una piccola percentuale lo è. Mi aspettavo anche una crescita professionale basata sul lavoro di gruppo, ma spesso ci si trova a fare i conti con la competizione sia tra locali che fra colleghi per raggiungere posizioni più elevate; nonostante tutto, la community tra lavoratori dei locali è abbastanza forte. Nella City il modo di svolgere questa professione varia molto a seconda del locale dove si lavora, ma una cosa è certa: ci si rende conto subito di cosa sono budget e break-even point.

Il Savoy di Londra è senza dubbio uno dei locali più iconici legati alla storia del bartending. Entrare a far parte del suo staff è sicuramente una grande opportunità…
C'è tanto da dire quando si parla di questo posto: il Savoy Hotel ha aperto i battenti nel lontano 1889 per ospitare gli spettatori dell'adiacente Savoy Theatre. È stato il primo 'luxory hotel' in Inghilterra ad avere lampadine elettriche, ascensore (ancora oggi funzionante!), bagno in camera con servizio d'acqua corrente fredda e calda e diverse altre innovazioni tra le quali l'introduzione



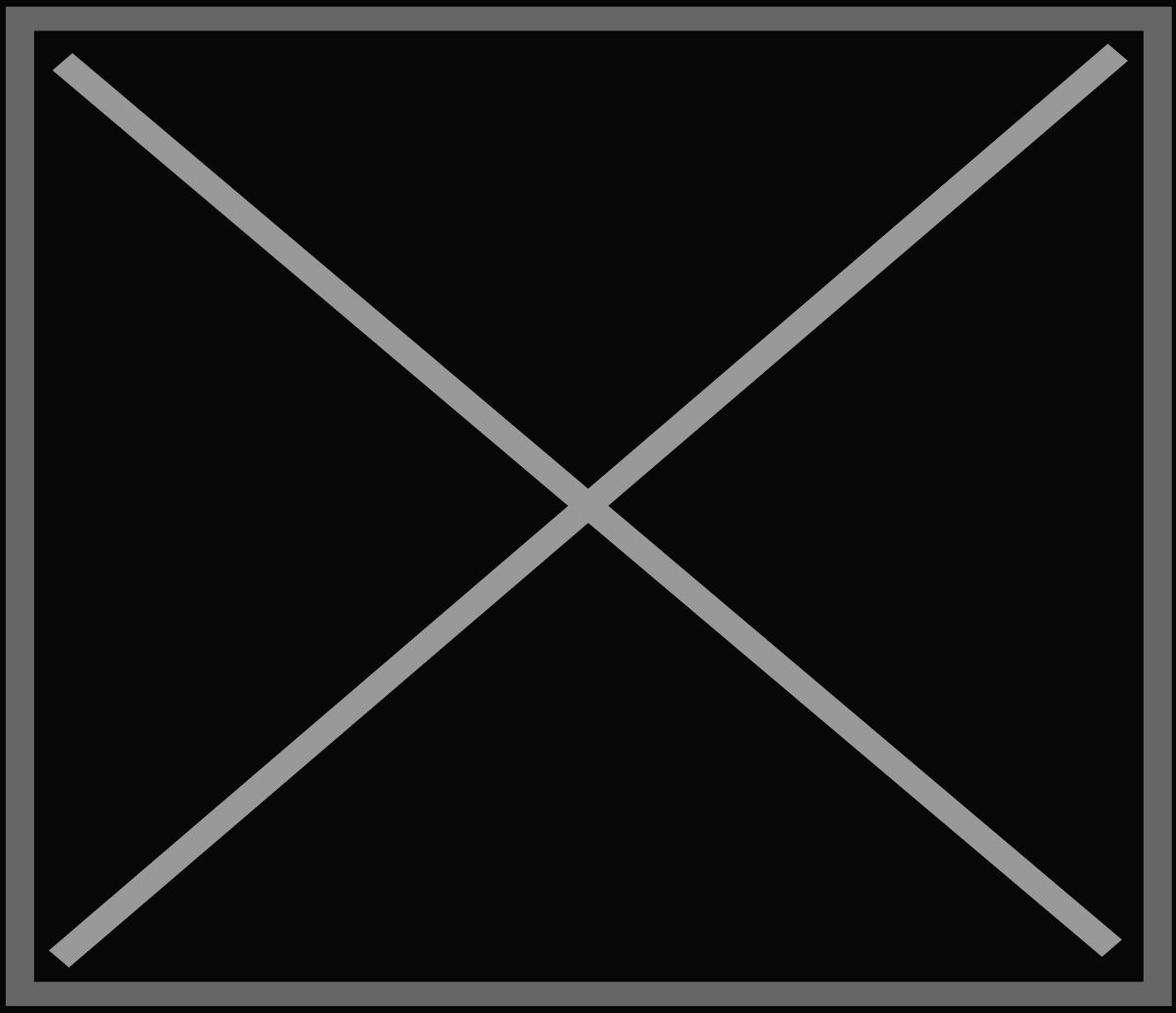
del servizio cocktail bar in stile americano. Il termine American Bar è stato

utilizzato per descrivere a Londra questo stile di locale dalla fine del XIX secolo, e L'American Bar del Savoy Hotel è il cocktail bar con esercizio continuato più antico d'Europa. Oggi all'interno del Savoy ci sono 3 cocktail bar, 3 ristoranti, 1 sala da tè, 3 pasticcerie, 1 caffetteria, diverse cucine interne, oltre a fiorai, maggiordomi, consierge, ecc. e con ciascun reparto c'è collaborazione reciproca, perciò essere

assunti all’American Bar significa prima di tutto far parte del Savoy Hotel, uno dei 4 hotel più iconici al mondo. Per quanto mi riguarda, appena arrivato a Londra, ho dovuto accettare un lavoro diverso dal mio per potermi mantenere, ma avevo comunque ben chiaro il mio obiettivo, così mi sono proposto a 3 dei 50 migliori bar di Londra, tra i quali il Savoy, che mi ha ricontattato per una posizione da barback: dopo un mese di colloqui e selezioni la mia grande opportunità si è materializzata.

Nonostante la tua esperienza nel mestiere, hai iniziato come barback…
Aver iniziato come ‘back’ mi ha dato l’opportunità di apprendere cose nuove, capire tutto quello che si muove dietro le quinte riuscendo a coglierne tutte le opportunità.

Oggi invece sei impegnato in due progetti: lavori sia all’American Bar che al Beaufort Bar del Savoy, grande responsabilità ma soprattutto un grande impegno.
Quando ho saputo che era in palio un posto unico per sostituire una collega in servizio in entrambi i bar del Savoy (oltre all’American Bar c’è Beaufort Bar – il più lussuoso bar che io abbia mai visto in vita mia), ho capito che era una grande opportunità da non perdere. In quel periodo non ero ancora pronto a lavorare in pubblico per via del mio inglese, ma ho dato il massimo per avere quel ruolo: due bar, due team, due progetti, due drink list, due stili molto diversi: per me era un sogno e il giorno del colloquio mi tremavano le gambe, ero molto teso, ma alla fine quel posto è stato mio!



Cosa contraddistingue i due bar del Savoy?

L’American Bar, essendo uno dei più famosi locali al mondo, è il più turistico dei due. Apre in tarda mattinata e ha l’opportunità di servire un pranzo veloce oltre alla caffetteria, ma i nostri ospiti non si fanno problemi a bere champagne, Martini o signature cocktails a qualsiasi ora. Oltre a servire tutti i classici, annualmente creiamo una drink list di signature cocktails che quest’anno è dedicata alle foto appese alle pareti, originali di Terry O’Neill: il menù si intitola “Every moment tell a story” perché dietro ogni scatto c’è un momento di vita vissuta. Drink base 18 Pound. Il Beaufort Bar nasce nel 2010 prendendo il posto della Beaufort Room, location dove si esibivano le orchestre e gli spettacoli del Savoy Hotel. È anche uno ‘champagne bar’ con una lunga e intrigante lista e che prevede 6 champagne cocktail di cui uno con Louis Roederer Cristal. A breve uscirà il nuovo menù e sono sicuro che farà molto parlare di sé. Drink base 21 Pound.

Che “aria” si respira al Savoy riferendosi al tipo di clientela?

Il nostro, più che un pubblico inglese, è internazionale: chi viene da noi spesso è curioso di assaggiare le nostre creazioni e vuole anche qualche consiglio, ma altri sanno quello che vogliono e chiedono il

loro drink preferito, che sia un Sazerac o un Passion Fruit Martini, entrambi riceveranno il miglior drink che possiamo miscelare.

Considerazioni e suggerimenti per i colleghi che intendono lavorare all'estero?
Ai bartender che hanno intenzione di "cercar fortuna" all'estero, voglio dire che niente cade dal cielo, dovete impegnarvi ed essere costanti, perché anche se si è molto bravi, nei posti importanti si inizia lavando i bicchieri, spaccando il ghiaccio e spremendo gli agrumi, ma col senno di poi ne varrà la pena.

Per il futuro?
Nel mio futuro vedo New York, la California, il Messico e Singapore. Se da bartender o bar manager, questo devo ancora valutarlo.

I cocktail di Cristian Silenzi al Savoy