

# The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

jerry-thomas-sito1-40d0f7c9

Sono i fondatori del [The Jerry Thomas Project](#), nonché del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, primo speakeasy street bar anni 'Venti d'Italia, classificato diciannovesimo nella 50 *Best Bars* di *Drinks International*, vale a dire la lista dei 50 migliori bar del mondo.

[caption id="attachment\_29999" align="alignright" width="199"][The Jerry Thomas Project](#) Leo Leuci  
[/caption]

E sono un vulcano di idee: oltre alla gestione del locale e ai corsi per addetti ai lavori e appassionati, *Leo Leuci&Soci* sono impegnati nella produzione di una linea di liquori realizzata in partnership con l'[Antica Distilleria Carlo Quaglia](#), distillatore fin dal 1890 nella piemontese Castelnuevo Don Bosco. Primo successo, il Vermouth del Professore. Ne parliamo con [Leo Leuci](#), che poi spiega ai lettori di MixerPlanet le strategie per affrontare la crisi economica.

**The Jerry Thomas Project è un riferimento in tutta Italia. Qual è la vostra mission?**

Nostra parola chiave è coerenza. E nostro primario scopo, di conseguenza, è mantenerci indipendenti e non legarci a nessuna azienda.

**A proposito di indipendenza, quanto conta l'etica deontologica per un barman?**

La mia opinione? È essenziale.

**Come è nata l'idea di organizzare masterclass e training per addetti ai lavori e non?**

Dalla consapevolezza che il mercato italiano del bere miscelato fosse molto arretrato rispetto all'estero. L'obiettivo è offrire spunti ai colleghi e diffondere la cultura del bere responsabile e di qualità.

[\\_MG\\_2834](#) **La vostra prossima sfida?**

Nei mesi a venire saremo impegnati su un nuovo progetto parallelo alle attività dello speakeasy e dei

corsi: una linea di prodotti e di liquori realizzata in partnership con uno storico produttore piemontese, l'Antica Distilleria Carlo Quaglia. Il nostro primo prodotto è stato il Vermouth del Professore.

### **Che cosa caratterizza il Vermouth del Professore?**

È un prodotto artigianale, davvero lontano dagli stereotipi dei vini aromatizzati, creato con lo scopo di riappropriarsi del ruolo di aperitivo. Parliamo quindi di un Vermouth realizzato attraverso un'estrazione e lavorazione naturale di spezie ed erbe raccolte sui declivi alpini che contornano Torino, a base di vino moscato bianco langarolo non trattato in modo industriale, con immissione di zucchero di canna.

### **Com'è stato accolto dal mercato?**

Molto bene. Produciamo circa 10/12 mila bottiglie che distribuiamo in otto Paesi, tra cui Stati Uniti, Francia e Inghilterra.

### **Quali altri liquori fanno parte della linea realizzata con l'Antica Distilleria Carlo Quaglia?**

Il cordiale alla camomilla, il liquore al pino mugo, il liquore di ciliegia di Pecetto, il liquore al bergamotto e il liquore di chinotto, che sta riscuotendo grande successo. Si tratta di produzioni stagionali, la cui quantità varia dai 1000 ai 3000 pezzi.

### **[leo-leuci-jerry-thomas-sito](#) Siete stati tra i primi a realizzare prodotti home made per personalizzare i vostri cocktail. Oggi suggeriresti ai colleghi di investire nella ricerca di sciroppi e bitter fatti in casa?**

No, a meno che non ci sia alle spalle una serissima conoscenza del settore e un approccio scientifico al tema. Vi sconsiglio di improvvisare se non volete rischiare di fare danni...! È vero che introdurre sciroppi e bitter di propria produzione permette di differenziarsi dalla concorrenza. Ma attenzione: i nostri home made non sono mai nati dalla semplice lettura di libri, quanto dall'esperienza acquisita attraverso corsi professionali di erboristeria e stage in aziende esperte in aromi. Onestamente, ritengo molto più importante che il barman sia preparato, si mantenga aggiornato e sappia creare drink ineccepibili.

### **I tuoi consigli per contrastare gli effetti della crisi?**

Intanto, padroneggiare le tecniche e le ricette tradizionali. Troppi colleghi si dedicano alla sperimentazione e alla creazione di bitter e sciroppi home made, ma ignorano come si fa una semplice caipirinha o un gin tonic! Inoltre, parola chiave dev'essere happy marketing: servono semplicità e sorriso. Dobbiamo smettere di pensare che la gente va al bar solo per bere. Per riempire il locale occorre sorridere, invitare i clienti a sedere al banco e parlare con gli avventori.

**[Edoardo Nono](#), patron del Rita & Cocktails di Milano, sostiene che occorre lavorare per sottrazione ed evitare di eccedere nel numero di ingredienti. Sei d'accordo?**

Certo. Vi dirò di più: vieterei ai barman di inserire più di quattro ingredienti. La verità? Il mestiere del barman classico è molto difficile. E se molti bartender si dedicano alla sperimentazione è proprio per nascondere le loro lacune.

**Infine, quali sono i tuoi indirizzi del cuore?**

A Milano, ho un debole per il [Nottingham Forest](#), mai affollato, intimo e con servizio discreto. Inoltre frequento [Luca&Andrea](#), dove lavora [Luca Vezzali](#), [Mag Café](#), [Carlo e Camilla in Segheria](#) dove lavora il bravo [Filippo Sisti](#) e il [Rita & Cocktails](#). Andrei volentieri a bere anche da [Oscar Quagliarini](#), se solo sapessi dove trovarlo! A Torino mi piace visitare i bar storici, alla scoperta del luogo d'origine del tramezzino o del Bicerin. Tra l'altro, vi suggerisco una cena al [Ristorante del Cambio](#), un ristorante storico che ha riaperto da poco. A Napoli, il mio punto di riferimento è L'Archivio Storico perché [Alex Frezza](#) non si prende mai troppo sul serio. Infine, a Firenze vado sempre al [Caffè Rivoire](#).

Giornalista freelance, [Nicole Cavazzuti](#) scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui // *Messaggero*, *Gioia*, *Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

[nicole cavazzuti](#) Per parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

**Le puntate precedenti:**

[Dalla parte del barman...Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»](#)

[Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»](#)

[Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»](#)

[Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»](#)

[Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»](#)