Ritorno al fuori casa: Locale Firenze, il format che non ti aspetti

gimlet-chiarificato-il-locale-8d61dd48

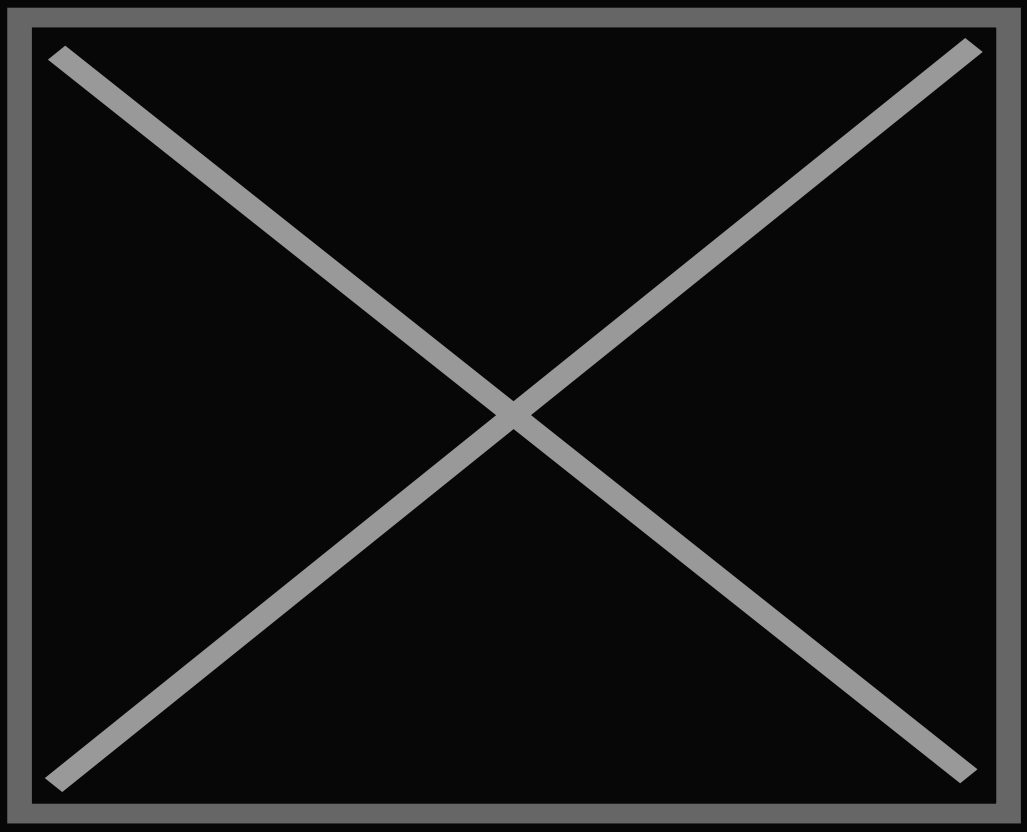
Il 51° Tra i 100 Best Bar è a Firenze, si chiama Locale ed è un cocktail bar nato nel 2015 nello storico Palazzo Tornaquinci in via delle Seggiole.

Con un **ristorante e una location per eventi privati** unica: nei sotterranei (il livello strada di epoca romana) ci si trova in una **Pompei medievale**, tra forni per pane, pozzi e lavandini in pietra, tutti restaurati a formare un ambiente unico. Qui c'è anche il laboratorio alchemico dove si preparano le basi dei cocktail. Che, al piano di sopra, sono creativi e stagionali, con grande attenzione al no alcol che in lista ha la stessa dignità dei signature (come l'Elisir Caterina a base di idrolato di carciofo, vermouth, Cynar, Campari e bitter al limone). Alla guida di **Locale** c'è il general manager **Faramarz Poosty**, una vita tra l'Iran e Firenze ("non mi sento né iraniano né italiano, mi sento fiorentino", con una passione contagiosa per "l'ospitalità, il mestiere più bello del mondo", dice).

Siamo andati a trovarlo per la nostra rubrica **Ritorno al fuori casa** (nelle puntate precedenti abbiamo parlato con **Francesco Sanapo**, **Eugenio Boer e Carlotta Perilli**, **Roberto Carcangiu**, **Gianluca Fusto**, **Viviana Varese**, **Stefano Guizzetti** e **Antonio Guida e Alessandro Martellini**).

Il cliente è cambiato dopo la pandemia?

"*È più euforico, la gente ha più volta di divertirsi. La voglia di fare festa, di stare bene è molto più grande di prima. Bevono e spendono di più, da settembre siamo esplosi, è un continuo crescere*".



Mancanza del personale: a che punto siamo?

"*Siamo ripartiti da zero io, Matteo (di Ienno. Responsabile bar) poi è arrivato Fabio (Fanni, bartender) e abbiamo iniziato a ricostruire il personale, in questo anno è stato drammatico ed è un problema internazionale, anche dove erano soliti strapagare hanno avuto gli stessi problemi. Secondo me non dipende né dalla voglia di lavoro né dal reddito di cittadinanza, qualcuno ha cambiato lavoro anch'io ho fatto altro ma questo mi mancava come l'aria.* ***Penso che manca lavoro perché questo settore sta vivendo un boom****. Ci sono tanti locali nuovi, strutture enormi che hanno bisogno di 50-60 persone, già prima del Covid il personale scarseggiava. Prima però quando facevo un colloquio la gente non vedeva l'ora, adesso quando chiamo una persona ha già 10 altre offerte e me lo fa lui il colloquio: che paga, che orario, ma è normale quando puoi scegliere*".

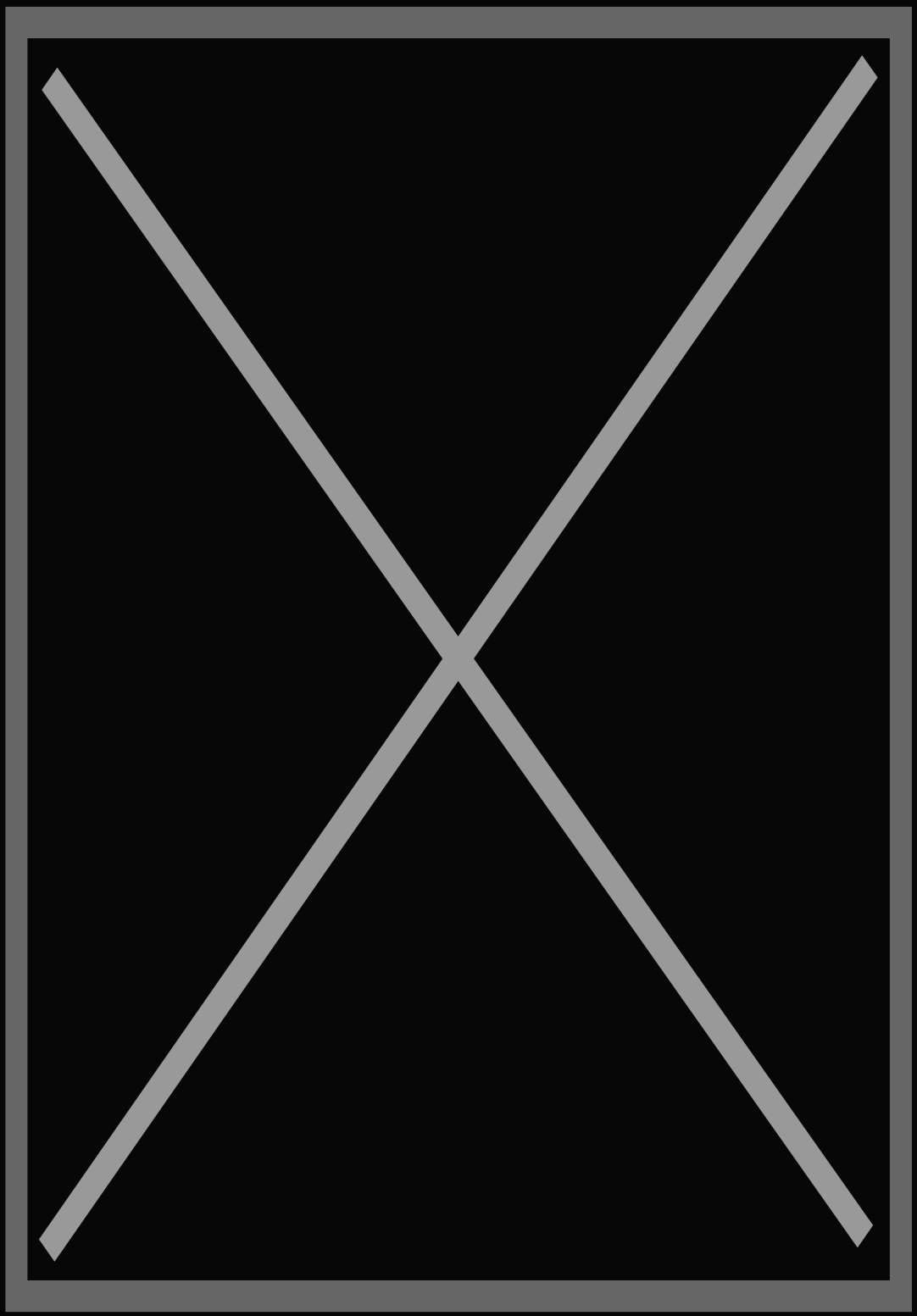
Siete aperti tutti i giorni?

"*Sette su sette. Ce la facciamo? La mia fortuna è che ho un modo mio di prendere la gente e tutti quelli che vengono qui si trovano a casa, mi piace costruire questo clima sono molto contento perché ho una squadra che varia dalle 10 alle 20 persone secondo le serate, ci si dà tutti una mano, capita di dare lo shaker al sommelier o a una ragazza in sala.* ***Per me è importante che si venga a lavorare***

***con un sorriso, sereni. È lì quel wow in più**. Ho ricominciato da zero, l'80% del personale non ha mai fatto questo lavoro: tre - quattro mesi di training e a volte mi danno più soddisfazioni perché ci tengono tantissimo*".

Aumento dei prezzi: lo farete o lo avete già fatto?

"*No, avevamo già un prezzo di 20 euro a cocktail, l’abbiamo abbassato all’apertura perché era una festa, mi faceva piacere venire incontro al cliente.* ***Ora che stiamo ripartendo e i costi sono risaliti siamo ritornati al prezzo del 2019.*** *Il drink per noi è un’esperienza, c’è un benvenuto, un after dinner, arriva un omaggio dalla cucina, da noi vieni ad assaggiare i nostri drink e a fare una serata*".



Sostenibilità e uso della plastica: come siete organizzati al Locale?

"*Già da tempo stiamo cercando di eliminare il cartaceo, i prodotti sono tutti locali, cerchiamo di* ***usare il 100% del prodotto****: a volte gli scarti in cucina li usa il bar per fare garnish ai bicchieri e viceversa*".

Cosa resta della pandemia ad oggi?

"*Spero niente.* ***Però la pandemia ci ha fatto ritrovare il piacere di questo lavoro****. Mi ricordo l'emozione quando ho ricominciato a lavorare, aver riscoperto che amo questo lavoro è una cosa che mi rimarrà*".

[caption id="attachment_143583" align="aligncenter" width="696"]Locale Locale - Marco Filippeschi - Toscanillo[/caption]

Come vedi il futuro del fuori casa?

"*Questa situazione ci ha fatto vedere quanto è importante per noi la convivialità, uscire a bere e mangiare in un posto tranquillo. Si sta investendo tanto anche all'estero e in città come Firenze, Roma, Milano,* ***non saprei dire come sarà ma penso che ci sarà ancora di più.*** *E per riuscire a incontrare la richiesta di personale con la domanda che c'è ci vorranno ancora un paio di anni*".