Pierluigi Coppola: da attore a famoso bartender

img5706-3dc89232

Immaginate gli spazi di un laboratorio meccanico in disuso venire riconvertiti e trovare nuova vita come luogo di incontro di moda d’avanguardia, arte contemporanea, musica alternativa e miscelazione ricercata. Non siamo a Brooklyn, teatro di numerose riconversioni industriali, ma a Foligno, cittadina umbra nei pressi di Perugia. Al banco di Officina 34 troviamo Pierluigi Coppola, bartender dal fascino old-style che viene dal mondo magico del teatro e del cinema e che ha recitato per Tornatore e Soavi.

Pierluigi, come sei passato dal palcoscenico teatrale e cinematografico a quello del bar?

La passione per il bar e per la recitazione hanno sempre convissuto nella mia vita. Ho iniziato a diciotto anni come extra nei primi pub irlandesi che aprivano negli anni ’90 in Umbria. A più riprese nella mia vita il bancone del bar mi ha dato la possibilità di essere economicamente indipendente: mentre finivo di diplomarmi, durante i corsi di teatro e quando non ero impegnato come attore. A volte la vita ti mette di fronte a dei bivi difficili e così ho deciso di abbandonare la carriera di attore per dedicarmi alla professione di bartender con un’ottica più concreta. Negli ultimi nove anni ho studiato tutti i giorni e ho passato un lungo periodo all’estero lavorando in Spagna e Nuova Zelanda, come bartender e bar manager.

A Officina 34 il barman è definito “attore liquido”, quanto conta oggi il personaggio del bartender, il suo stile e la sua gestualità?

La definizione “attore liquido” si riferisce al fatto che il bartender dev’essere un mezzo, proprio come l’attore in uno spettacolo è un tramite per arrivare ad un’emozione. In inglese ‘to play’ significa giocare ma anche recitare, in questo caso l’attore liquido è una persona che gioca con i liquidi. Oggi il bartender grazie ai programmi tv ha l’occasione di diventare un personaggio pubblico, ciò è importante per far conoscere il nostro lavoro a grandi audience, basta non cadere in eccessi inutili. È importante avere un proprio stile senza mai dimenticare di intrattenere con eleganza e gentilezza, senza sentirsi eruditi alchimisti. In fondo quello che facciamo è abbastanza effimero e finisce in un

paio di sorsi.

Come nasce il concept di Officina 34?

Officina 34 nasce sei anni fa da un'idea della mia compagna Roberta: aprire un negozio di abbigliamento, Officina 34 Retroscena, che ospitasse anche un bar e un piccolo stage per i live. Per anni ha organizzato concerti di notevole rilevanza e dava in gestione il bar durante gli eventi. Quando ci siamo conosciuti abbiamo deciso di riaprire lo spazio puntando tutto su un cocktail bar di qualità. Adesso siamo aperti dal martedì al sabato e continuiamo a organizzare concerti e performance. Gestisco personalmente il cocktail bar affiancato da un apprendista che sto formando trasmettendogli come prima cosa l'amore per questo lavoro. La location è tranquilla e distante il giusto dalla massa dei locali del centro dove regnano caos e chupiti colorati.

Qual è la filosofia di miscelazione che contraddistingue il tuo lavoro al banco?

Opto da sempre per uno stile di miscelazione pulito ed elegante, scelgo materie prime di qualità e lavoro molto con prodotti home made. La drink list di Officina 34 è incentrata principalmente sui grandi classici e prevede un'ampia gamma di distillati da degustazione. Ci sono poi i drink della casa che cambiano in base alla stagione e alla reperibilità delle materie prime; c'è anche una sezione dedicata alla miscelazione di New Orleans. Le specialità della casa sono l'Amerigatto che è un twist sull'Americano e il Ginger Punch che viene preparato giornalmente; molto richiesto anche l'assenzio Elixir Vitae Verte, che prendo dall'unica azienda italiana a produrre assenzio superiore e che noi serviamo rigorosamente con acqua ghiacciata della nostra fontana.

Recentemente hai presentato i Baby Cocktails… Di cosa si tratta?

Sto collaborando con importanti chef e ristoranti della zona proponendo la formula del food pairing, molto spesso però proporre una cena con i cocktails spaventa notevolmente. I Baby cocktails sono la formula che uso per spiegare che si tratta di percorsi degustativi dove si usano bevande non tradizionali e in piccole dosi.

Miscelazione in provincia. Connubio vincente o da evitare?

Foligno, seppur in provincia, sta sviluppando negli ultimi anni una coinvolgente vita notturna; è proprio grazie a questa evoluzione che ho pensato di proporre miscelazione avanzata e dare un'alternativa a chi desiderava qualcosa di più di un semplice drink preparato al volo e spesso senza alcuna conoscenza. Questo è un tipo di scelta dove non si fanno soldi facili, si cerca di creare un'attività diversa e che richiede tempo. Quando abbiamo scelto di non servire shot, alcuni clienti ci hanno

guardato come se fossimo dei pazzi, mentre altri hanno elogiato questa scelta: in provincia, come nelle metropoli, tutti abbiamo un palato in grado di fare paragoni e la capacità di apprezzare la professionalità di chi ci è di fronte.

Il concept di Officina 34 ci insegna che differenziarsi e rinnovarsi è importantissimo, come pensi che cambierà nei prossimi anni la miscelazione?

Per quanto riguarda le nuove tendenze secondo me ci sarà una riscoperta del bere in stile italiano; da noi l'Americano è il drink più venduto e più twistato. Le richieste in aumento al banco sono per prodotti come mezcal e whisky. In questi anni si sta vivendo un vero ritorno alle origini, la nuova "golden age of cocktail" che ha dilagato nelle grandi città ora sta arrivando anche in provincia. Credo che ciò porterà nuove opportunità di lavoro e format differenti. In molti cominciano finalmente a vedere il bartender come una professione seria!

I cocktail di Pierluigi Coppola: l'Amerigatto e il Ginger Punch

La Classifica degli Spirits di Pierluigi Coppola