

Luca Simonetta: barman, anche in provincia è ora di food pairing



Classe 1981, il barman **Luca Simonetta** lavora dietro al bancone da ben 20 anni. “Ho mosso i primi passi come barista a 14 anni”, sottolinea con un sorriso. Dopo anni come dipendente, nel 2009 ha aperto il **My Lounge**, un cocktail bar a **Cesana Brianza (LC)** che nel corso degli anni si è affermato come punto di riferimento della zona e accoglie una clientela variegata composta da comaschi, lecchesi, autoctoni e milanesi. Le ragioni del suo successo? I cocktail mai banali, equilibrati e ben presentati. Un servizio accurato, che fa sentire coccolato il cliente. E gli eventi speciali, come la bartender battle.

[IMG_20160813_231416](#) **Partiamo dalle origini. Come ti sei costruito clientela e reputazione?**

Per i primi due anni ho puntato sull'happy hour con buffet e su cocktail semplici e di largo consumo, dallo Spritz al Negroni. In seguito, quando la clientela era ormai ampia ed eterogenea, ho introdotto un'offerta di twist e ho formato il personale al fine di trainarne la vendita. Circa tre anni

fa, poi, ho abolito il buffet a favore di un vassoio servito al tavolo e lanciato una lista di 14 cocktail “d’autore”, realizzati con sciroppi e infusi *home made*, che rinnovo stagionalmente. Sia chiaro: serviamo anche i classici, se richiesti, ma sulle lavagne evidenziamo solo i twist o le nostre creazioni. Da un anno e mezzo, infine, ho lanciato i panini gourmet, promuovendoli in abbinamento ai drink. L’iniziativa è stata un successo, sia in termini di fatturato, sia in termini di soddisfazione dei clienti.

simonetta L’ultima tua sfida sono state le Bartender Battle...

Ho inventato queste sfide per diffondere la cultura del bere miscelato di qualità e offrire un’esperienza appagante e diversa ai clienti. L’iniziativa proseguirà anche dopo l’estate: la serata vede gareggiare due barman, al vincitore spetta il compito di invitare lo sfidante successivo. Il primo a partecipare è stato Teo Stoffarini del Casa Mia: splendida esperienza! Tra gli altri si sono sfidati poi dei nomi importanti nel settore, come Jimmy Bertazzoli, Mirko Turconi e Massimo Stronati.

Cocktail e panini gourmet: un format che consigli di replicare?

Più che l’abbinamento specifico, il mio suggerimento è di puntare più in generale sul *food pairing* studiando una proposta adeguata alla cucina del locale e al tipo di cocktail in lista.

Uno sguardo alle tendenze: up & down in fatto di distillati?

In Brianza il gin è ancora in crescita, il rum stabile, la vodka in ribasso. La grande novità, poi, è il boom dei whisky giapponesi, che sono sempre più richiesti.

Infine, quali sono i tuoi locali del cuore?

A Milano il Mag e il Casa Mia, a Como il Fresco Cocktail Shop, a Monza il Live, a Roma il Jerry Thomas.