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

simonetta-a-52c4544b

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 Sprizt 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 rhum 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.