Mixability: Luana Bosello, l’“APE”-regina si racconta

img4121-8b7b7cbe

Ci piace definirla la regina dell'aperitivo perché la sua carriera è costellata da continui richiami al momento più divertente della miscelazione e ai suoi cocktail tipici. Stiamo parlando di Luana Bosello, vincitrice della terza edizione della Campari Barman Competition, creatrice di una drinklist di aperitivi della tradizione per Taglio-Milano e oggi impegnata a miscelare fascino e grinta a Torino presso The Mad Dog Social Club dall’orario dell’aperitivo all’after dinner. Si parla di ape, di happy hour, di apericena. Cosa significa per te l’aperitivo e come deve essere? Da vera piemontese doc, quando parlo di aperitivo lo intendo come un momento in cui bere un buon drink in piacevole compagnia e con due chicche da assaporare. Non amo il concetto di apericena che è qualcosa di molto diverso. Per servire un buon aperitivo credo sia importante conoscere e scoprire la tradizione e farne un punto di forza del proprio servizio e drink list. L'aperitivo che custodisci nel tuo cuore è da barlady o da cliente? Sicuramente da barlady perché questo mestiere ti porta a riscoprire la storia e capire gusti nuovi. La qualità e un cliente soddisfatto sono ciò a cui punto in ogni bar dove lavoro. Le persone devono stare bene, solo così puoi farle tornare. Qual è stato il tuo percorso nel mondo della miscelazione? Ho scoperto questo mestiere per caso, prima nella mia vita facevo altro. Ho cominciato in un american bar a Torino che ha rappresentato un’ottima scuola, poi il trasferimento a Milano ha affinato la mia tecnica e mi ha permesso uno studio più approfondito della miscelazione. Perché Milano è una sfida. La partecipazione al programma “Mixologist: la sfida dei cocktail” su DMAX ha rappresentato di gran lunga l’esperienza più emozionante, poi la Campari Barman Competition è stata adrenalina pura... Più in generale, ogni esperienza lavorativa mi ha fatto crescere professionalmente e umanamente. Quanto la formazione è stata parte del tuo cammino? Credo che la formazione sia fondamentale in questo mestiere. Si studia e si sperimenta tutti i giorni.

Ho avuto modo di fare moltissimi corsi formativi il poter lavorare e collaborare con professionisti del settore aiuta a imparare sempre cose nuove. Oggi fai parte dello staff del The Mad Dog Social Club, che esperienza rappresenta per te? In estate sono stata a Roma, ho passato un po’ di tempo con i

ragazzi di Freni e Frizioni che mi hanno fatto una bella impressione che già in parte conoscevo. Componendo il nuovo staff del The Mad Dog mi hanno contattata e ho accettato di lavorare con il loro gruppo. Il locale quest'anno ha come obiettivo la valorizzazione dei prodotti della tradizione "enoliquoristica" italiana e il loro utilizzo in miscelazione. Vermouth, bitter, amari e distillati italiani con un'attenzione particolare al territorio piemontese e alla città di Torino, da sempre simbolo di eccellenza, creatività e storia. Proponiamo i grandi classici della tradizione italiana ma rivisitati in una nostra chiave personale. Il The Mad Dog Social Club prevede la collaborazione con il Jerry Thomas Speakeasy di Roma. In che modo? Il The Mad Dog nasce tre anni fa come progetto parallelo del gruppo Freni e Frizioni e da quest'anno è stato coinvolto il Jerry Thomas Spekeasy, vista la positiva collaborazione tra i due locali romani per il progetto, "La Punta Expendio de Agave". Credo che la differenza tra il The Mad Dog e il Jerry Thomas Spekeasy stia nel format: loro sono uno speakeasy appunto, noi ci ispiriamo al concetto di caffè storico torinese, quasi una cantina sociale! Da qui l'idea delle botti dalle quali in passato si spillavano vino e vermouth, mentre noi, in collaborazione con le più grandi aziende italiane, proporremo cocktail invecchiati che potranno essere serviti direttamente al cliente o imbottigliati. Leonardo Leuci, uno dei creatori del Jerry Thomas Spekeasy, segue attivamente lo sviluppo del concept del locale mentre Antonio Parlapiano terrà i corsi del Jerry Thomas Educational Program, che già da anni riscuotono un grande seguito nella capitale. Torino, Milano, Roma: quale preferisci tra le piazze del bere miscelato dove hai lavorato? Sarà perché è la mia città, ma indubbiamente Torino. È una città con un grande potenziale tutto da sviluppare. Aperitivo del futuro: tu sei al banco bar, come te lo immagini? Io spero di trovare più ospitalità: occorre ricordare sempre che un bartender è anche un oste e questo è un aspetto da non sottovalutare.

Drink: le ricette della barlady Luana Bosello

Spirits: chi sale e chi scende nella classifica di Luana Bosello