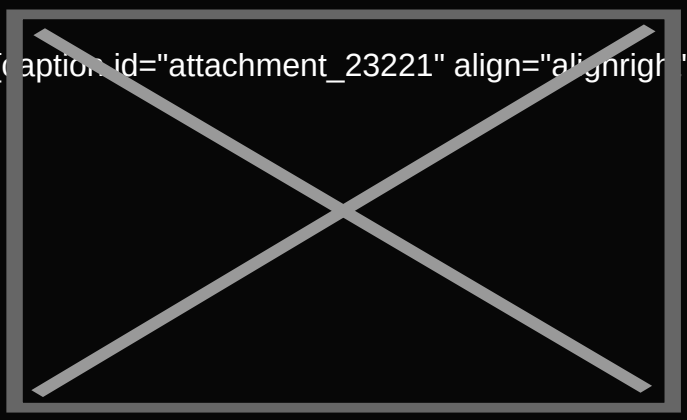
Guglielmo Miriello, eccellenza del bartending pugliese

guglielmo-miriello01-d379d98c

Classe 1980, nato a Crispiano (Taranto), Guglielmo Miriello è un nome di eccellenza del bartending pugliese. Ha viaggiato in tutto il mondo guidando prestigiosi bar e banconi, dal Columbus di Peschiera Borromeo al Bvlgari Hotel, all'Excelsior di Milano, sino allo Sugar bar della Maison Pourcel di Shanghai dove ha trascorso gli ultimi due anni. Nel 2010 è entrato nella top ten dell'Innovative Drink of the Year Contest a New York, mentre nel 2011 si è laureato campione italiano della Diageo World Class Competition. Oggi è alla guida nel nuovo Dry Cocktail & Pizza di Milano.

[caption id="attachment_23221" align="alignright" width="350"]



Cocktail di Guglielmo Miriello Photo by Diego Rigatti[/caption]

Quali sono state le tue esperienze lavorative in Puglia?
In Puglia ho lavorato nella primissima fase della mia carriera. Ho iniziato a 13 anni lavorando a tempo perso in un bar di amici di famiglia. Poi mi sono iscritto all'alberghiero, continuando a lavorare. Aspiravo a diventare chef, ma nel '99, a Milano, lavorando in una tavola calda, ho conosciuto un barman che mi ha fatto innamorare di quel lavoro. Così nel sono tornato a Crispiano, alla "Piccola botte", per mettere in pratica le prime cose che avevo imparato. Nel 2003 sono partito di nuovo, e da allora non sono più tornato.

Nel tuo modo di lavorare conservi qualcosa di tipicamente pugliese?
Sì: l’ospitalità e il senso dell’accoglienza, che è uno dei biglietti da visita della mia terra. è qualcosa che purtroppo molti barman hanno trascurato, inseguendo spesso tendenze estreme e dimenticando che la nostra missione è prima di tutto far sentire bene il cliente e capire di cosa ha bisogno.

Come vedi la Puglia oggi?
Si assiste a un boom turistico pazzesco, soprattutto in Salento, a cui hanno contribuito quei professionisti che hanno fatto esperienze altrove e poi sono tornati, portando il loro know how in quel territorio. Mi dà gioia vedere come anche in piccole realtà come il mio paese di origine ci sia voglia di rivalutare il proprio patrimonio, per esempio ristrutturando vecchie masserie per scopi ricettivi. Anche il bartending progredisce, benché il fuoricasa sia ancora concepito principalmente come ristorazione.

Puglia, tutti pazzi per i cocktail e il bere miscelato