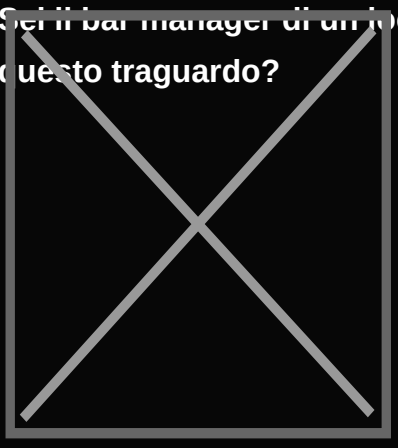
Storia di Gianluca Tiesi, un bar manager di successo

Gianluca Tiesi, oggi Barmanager di uno dei locali più conosciuti della movida milanese, il **10 Corso Como**, nasce da una famiglia di ristoratori cosentini, e sin da quando era ragazzo inizia, quasi per passatempo, a lavorare nei locali di famiglia. In seguito lavora in pub e ristoranti, passando per le pizzerie fino ai lidi balneari e alle discoteche stagionali per approdare all'American Bar. Questa esperienza così varia gli ha dato modo di poter sperimentare sempre nuove esperienze lavorative con la conseguente conoscenza dei prodotti e delle problematiche relative alla gestione. Inizialmente spillava birra al banco dei pub, ma ha anche vinto diverse competizioni nazionali (Heineken, Stella Artois, Murphy's Irish Stout...). Da qui è passato all'American bar, dove ha sentito subito molte affinità con le sue caratteristiche personali. Il diploma di tecnico alberghiero, i corsi di specializzazione, la scuola AIBES, hanno sigillato il suo percorso in questo bellissimo settore e lo hanno portato a essere quello che è oggi.

Sei il bar manager di un locale di grande successo: qual è stato il percorso che ti ha portato a questo traguardo?



Da quando ho iniziato a lavorare in questo ambiente sono trascorsi 20 anni… di evoluzione, accorgimenti, perfezionamenti, e devo dire che per un lungo periodo ho anche lasciato il bancone per occuparmi della formazione di altri ragazzi. Un giorno di settembre ho lasciato la mia terra natale, la Calabria, e pur non essendo sicuro di ciò che avrei trovato, mi sono trasferito a

Milano. È iniziata così la mia avventura al 10 Corso Como Cafè, un posto che da subito mi ha incantato e affascinato.

La strada dalla Calabria a Milano è lunga. Ci racconti della tua carriera meneghina?
Inizialmente è stata dura capire le abitudini del nord e modificare quelle a cui ero normalmente abituato. Ma la sfida è stata proprio questa: analizzare le tendenze del momento, crearne di nuove, usare prodotti di nicchia e rivalutare i cocktail tradizionali, forse un po' dimenticati, sperimentare nuove tecniche di miscelazione... Dove, se non a Milano? In una città così viva e attiva, tutto diventa più divertente e ogni giorno impari qualcosa da ogni angolo del mondo. Sta a te poi sviluppare l'essenza e farla vivere nei drink che prepari. Non ero un novellino, ma il corso di specializzazione in bar manager che ho fatto in Planet One mi ha aiutato a rendere più professionali le tecniche che migliorano la gestione e persino l'amministrazione quotidiana del locale.

Fare il bar manager implica molte responsabilità. Quali sono secondo te le caratteristiche che dovrebbe avere un professionista del settore e cosa consigli a chi vuole intraprendere questa carriera?



Credo che la responsabilità di formare nuovi ragazzi sia un dovere di qualunque manager. Chi ti ascolta vuole essere indirizzato e incentivato, quindi non è facile dire la cosa giusta se non si è sicuri di quello che si fa. La gestione degli sprechi, soprattutto in un periodo storico come questo in cui la lotta allo spreco alimentare è sotto i riflettori, fa in modo che ci sia un'attenzione maggiore sul campo nella preparazione delle materie prime. Avendo fatto diverse esperienze nella mia vita ed essendo partito dalla gavetta, so che questo mestiere significa soprattutto duro lavoro e tanti sacrifici che però, grazie alla passione per questo mestiere, vengono ripagati in pieno.

Qual è la cosa che ami di più del tuo lavoro?
Il contatto diretto con le persone ti permette di capire meglio le tendenze ed è questo che mi incuriosisce di più. Naturalmente, la sede lavorativa è determinante in questo caso. Il 10 Corso Como Cafè è una vetrina di richiamo tra arte e moda ed è molto frequentato da stranieri provenienti da tutto il mondo. Questo ha contribuito in maniera esponenziale all'evoluzione della mia scelta di ingredienti e tendenze.

Gianluca, parlaci della tua personale idea di miscelazione…



Quasi tutto ora ha assunto un'impronta "Green". Si parla tanto di ecologia dei materiali, prodotti 100% riciclabili, e la tendenza del 'plastic free' oggi ha assunto un peso e un'importanza non indifferente, perché sta modificando radicalmente il comportamento delle persone e di conseguenza il mercato. Così cerco di utilizzare soprattutto ciò che è reperibile naturalmente. Mi sono 'costruito' un piccolo orto per produrre spezie e aromi con cui lavorare per creare nuovi accostamenti e drink particolari in linea con questa nuova tendenza.

Hai un cocktail a cui sei particolarmente affezionato e perché?
Personalmente sono molto legato alle tradizioni: arrivo dalla scuola di AIBES, quindi mi piacciono i classici. Sono affezionato all'Old Fashioned, ma rivisitato utilizzando al posto del Bourbon un prodotto molto particolare, il Mixturae, perché ha un aroma deciso ed è molto profumato, con note di spezie, frutta e fiori. Poi, il tempo ha aperto le mie prospettive verso Oriente, terra di tradizioni, una su tutte il Sakè, che, nell'ultimo decennio, ha guadagnato terreno soprattutto in Europa. Per questo motivo ho deciso di proporre alcuni drink che prevedono, tra gli altri ingredienti, anche l'utilizzo di questo spirit.

Le ricette cocktail di Gianluca Tiesi di 10 Corso Como