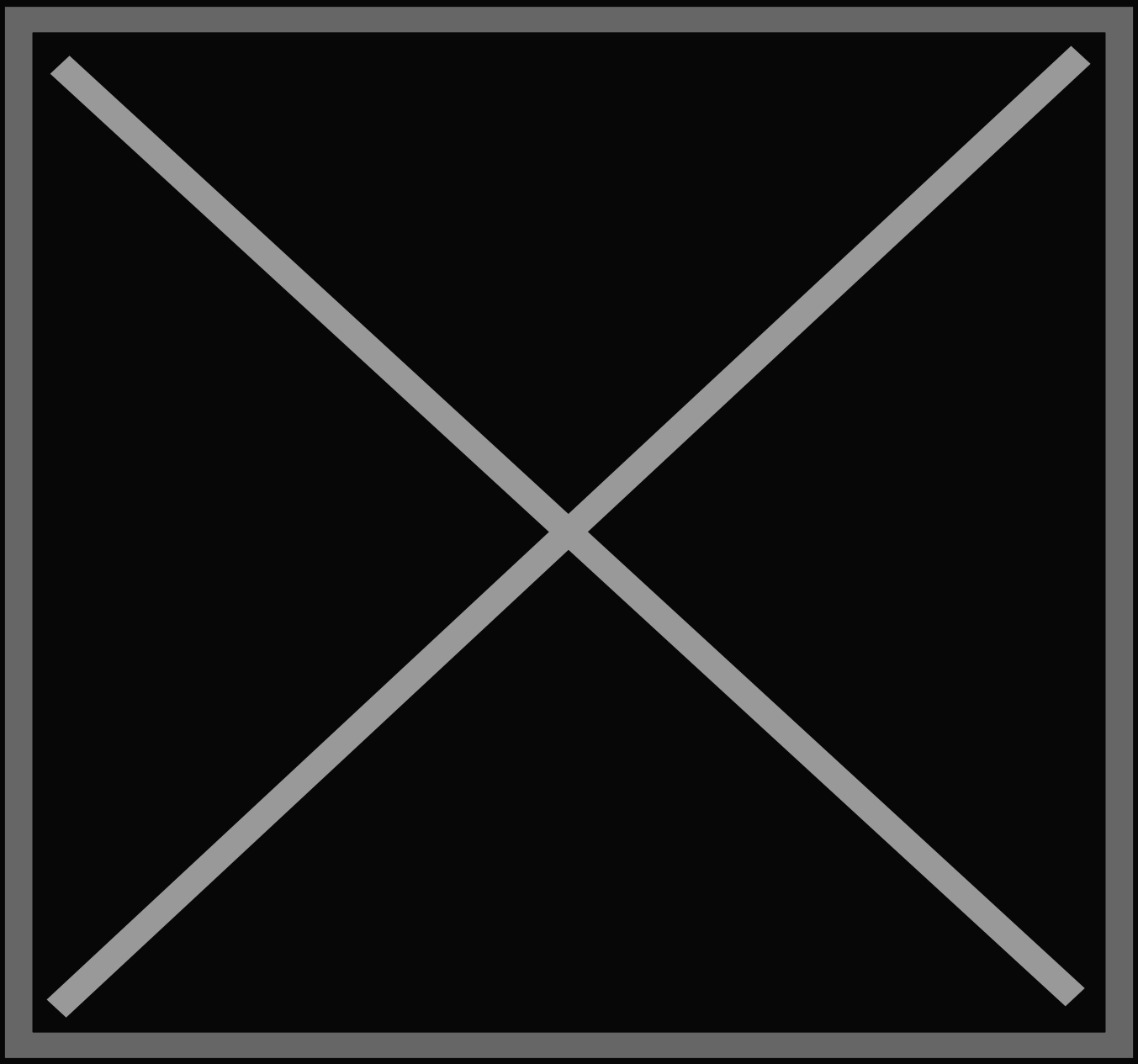
Dalla parte del barman, Marco Acri di Oppio Caffè Roma

oppio-caffe-marco-acri-2-48f8eeb9

Bar manager di Oppio Caffè di Roma, Marco Acri ha 28 anni e le idee chiare: per conquistare il cliente bisogna coccolarlo e, soprattutto, ascoltare e assecondare i suoi gusti.

Partiamo dalle origini. Quando e perché ti sei avvicinato al mondo del bere miscelato?
L’idea di lavorare come barman mi è venuta una decina d'anni fa, quando ancora vivevo in Calabria. Diciottenne, fresco di patente, cercai un impiego in discoteca, un luogo che amavo frequentare. Nel tempo poi ho cercato di cambiare spesso locale per conoscere gente nuova e fare esperienze diverse.

E quando sei passato dai banconi delle discoteche a quelli dei cocktail street bar?
Tre anni fa, quando ho sentito il bisogno di allargare gli orizzonti e di dedicarmi a nuove esperienze. Tanto che sono partito per Roma.



Quali sono state le fasi più importanti della tua formazione?

La verità? Più ancora che i corsi, utilissimi in ogni caso, a me è servita l'esperienza all'Oppio Caffè di Roma, il locale dove lavoro ormai da tre anni. I miei grandi maestri sono stati **Cristiano Mazzanti** (il mio primo capo barman), **Luca Cicchilli, Emiliano Giordano e Andrea Iangellotti,** caparbi colleghi che mi hanno insegnato il mestiere con amore.

Detto questo, per la mia formazione sono stati importanti anche i diversi master seguiti, penso per esempio a uno tenuto dal famoso **Marian Beke**.

Come definiresti il tuo stile di miscelazione?

I miei cocktail nascono ascoltando i gusti del cliente, sono sartoriali.

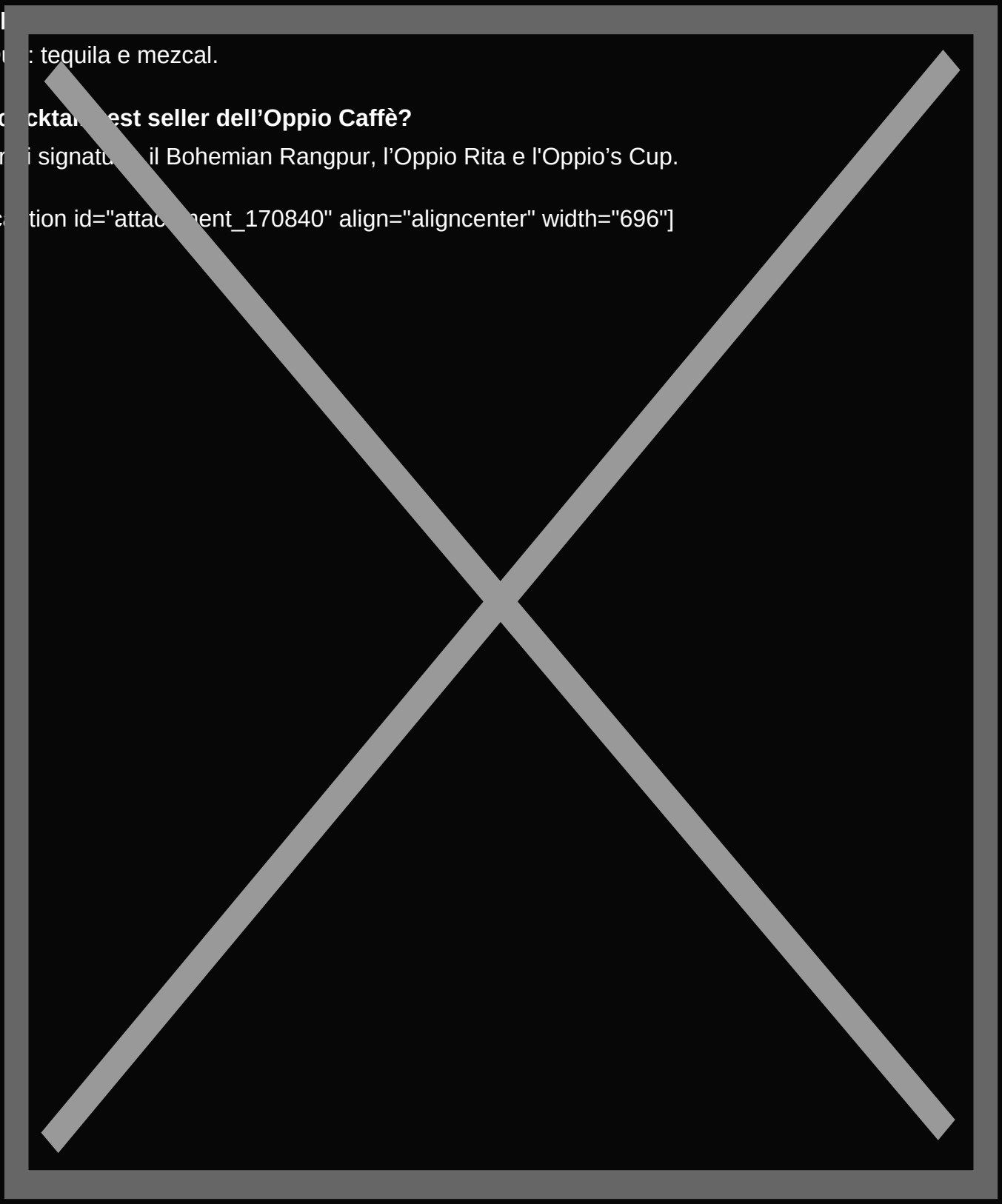
Sp

Du : tequila e mezcal.

I c cktai est seller dell’Oppio Caffè?

Tr i signatu il Bohemian Rangpur, l’Oppio Rita e l'Oppio’s Cup.

[ca tion id="attac ent_170840" align="aligncenter" width="696"]



ph.

Nicole Cavazzuti[/caption]

Tre indirizzi che suggerisci a Roma?

Blind Pig, Barber Shop Secret Bar e la Punta Expendio de Agave.