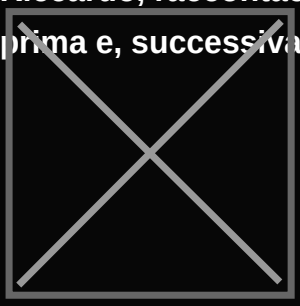
# Gli esami non finiscono mai: la storia di Riccardo Di Dio Masa

gli-esami-non-finiscono-mai-1-9d29e78a

Classe 1981, Riccardo Di Dio Masa è un giovane talento siciliano con un curriculum decisamente ricco di attività e riconoscimenti. Inizia la sua carriera nella sua isola natia per poi spostarsi a Milano, dove trascorre 10 anni lavorando in locali come il Blue Note, L'Old Fashion, il Serendepico e Bar Galleria. Da lì si trasferisce a Londra, per poi passare alla sua ultima e attuale tappa, Roma, dove, da 7 anni è il barmanager dell'Hotel Palazzo Montemartini Radisson Collection di Roma.

**Riccardo, raccontaci un po' di te. Cosa ti ha spinto a intraprendere la carriera di bartender prima e, successivamente, quella di barmanager?**



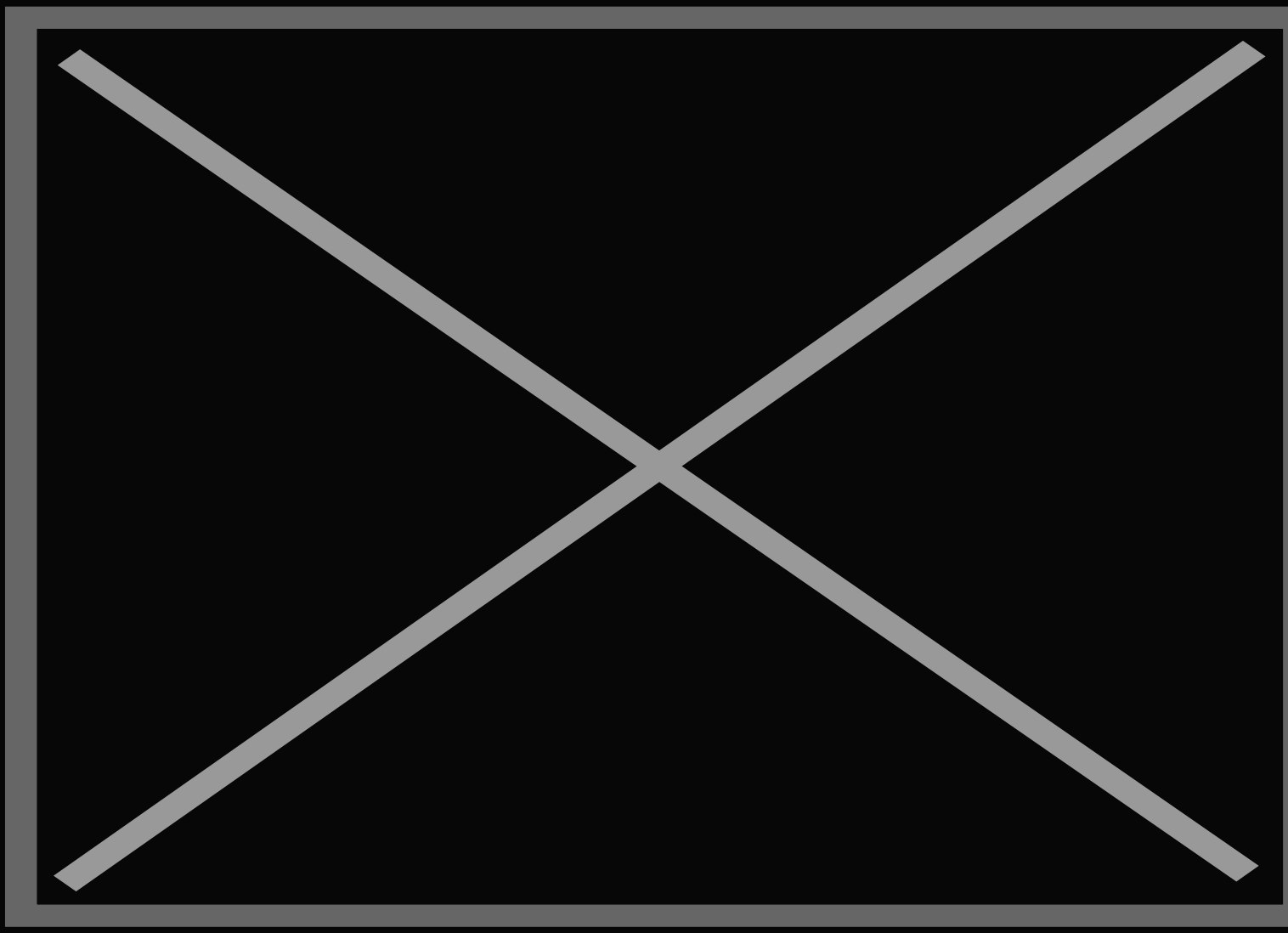
La mia carriera in questo variegato e affascinante mondo inizia all'età di 14 anni;

prima dell'approccio al mondo dei drink, inizio preparando granite e gelati per il bar dove ho cominciato a lavorare. Dopo un anno, però, insieme a un collega, leggiamo su una rivista di una scuola per bartender a Perugia, Planetone. Dal 2000 inizio seriamente ad apprendere, studiare e lavorare nel mondo del drink, scoprendo tantissime cose e provando anche qualche ricetta per capire quale potesse essere la risposta dei miei clienti a qualche mia creazione. Inizio anche a partecipare a svariate competizioni, che mi sono servite per capire come funzionava questo mondo all'esterno della realtà in cui vivevo. Dopo varie esperienze stagionali tra Sicilia e Sardegna, mi trasferisco a Milano dove inizio a lavorare per i locali più frequentati e di moda degli inizi del 2000. Sono passato dall'Old Fashion, Julien, Bar Galleria, Blue note e Serendepico, collaborando anche con la mia scuola, Planetone e lavorando per Campari. Nel contempo, continuavo a partecipare alle competizioni nazionali e internazionali. Dopo 10 anni, mi sposto in Inghilterra dove per un anno lavoro al Dirty

Martini a Covent Garden. Nelle ultime esperienze svolgevo spesso la mansione di barmanager e, al mio rientro in Italia dopo 2 parentesi lavorative in Costa Smeralda, inizio a lavorare nella Capitale in un hotel dove ancora oggi sono barmanager. La differenza tra bartender e barmanager sta nel fatto che quest'ultima mansione ha un carico di responsabilità maggiore, ma è anche il riassunto delle esperienze fatte prima. Diciamo che è la maturità: si lavora leggermente meno ma si produce mentalmente di più e si ragiona da leader, cercando quanto più possibile di creare un team di persone che valorizzino il lavoro del manager, mettendo in campo le loro idee.

**Quali sono le caratteristiche che dovrebbe avere un professionista del settore e cosa consigli a chi vuole intraprendere questa carriera?**
Come accennavo precedentemente, fare il barmanager implica una serie di responsabilità: dalla gestione del magazzino alle scelte delle materie prime, dalla gestione del personale all'accoglienza dell'ospite, fino ad arrivare alla contabilità. Il consiglio che posso dare a chi volesse intraprendere questa carriera, è sicuramente avere dedizione, passione, spirito di sacrificio e umiltà, perché i risultati arrivano solo se l'asticella si mantiene alta ogni giorno. È bene rimanere sempre aggiornati su tecniche e tendenze (vecchie e nuove); mai rimanere indietro e, soprattutto, mai sentirsi arrivati.

[caption id="attachment_185221" align="aligncenter" width="800"]



Riccardo con spirito di sacrificio ha costruito una carriera sempre più brillante.[/caption]

**Puoi parlarci della tua idea di miscelazione, dove trai ispirazione per i tuoi cocktail?**
Devo dire che per la creazione dei miei drink mi concentro prima sul bilanciamento e la combinazione degli ingredienti, che sono per me due punti fondamentali per la riuscita di un buon drink. Con il passare degli anni ho imparato anche a distinguere e capire i gusti dell'ospite avendo anche il tempo in hotel di avere famiglie, coppie o singole persone che sostano anche una settimana e che si prestano molto a provare diverse ricette. I miei drink vincenti sono a base di spezie, frutta fresca, spirits di qualità e differenti tecniche di lavorazione, che sono poi quelle che fanno la differenza; ma è ovvio che se si sanno preparare i grandi classici si ottengono risultati equivalenti.

**Sappiamo che ultimamente stai lavorando su concetti legati alla sostenibilità…**

Sì, attualmente sto realizzando un progetto molto serio e impegnativo sul mondo delle api, materie prime a km 0 ed ecosostenibilità. Grazie alla competizione ‘World Class’, organizzata da Diageo, sono stato selezionato tra i 50 semifinalisti in Italia chiamati a realizzare questo progetto. Un’esperienza che mi sta facendo scoprire un mondo fantastico, che sta stimolando molto la mia curiosità ai fini di creare un drink che possa soddisfare l’esigenza degli ospiti che vogliono portar via un ‘ricordo liquido’ del viaggio, come fosse un souvenir. Il mio drink si chiama “Bee with me”, un drink preparato con un cordiale di pere, luppolo e miele, una vodka aromatizzata alla cera d’api e un decotto realizzato con lo scarto del cordiale che poi viene carbonato e servito in una bottiglietta di vetro e sigillata con la cera utilizzata per l’aromatizzazione della vodka. Il tutto servito con un bicchiere biocompostabile e dentro una box biodegradabile.

**Il 2020 è stato un anno molto difficile per tutti e il 2021 non è iniziato certamente meglio. Come stai affrontando questo cambiamento?**
Questo periodo difficile è stato per me un momento di ricerca e di pensiero. Ho potuto capire molte cose: dal valore che ha un lavoro alla cura che si può avere di se stessi, e ho ancora di più imparato ad ascoltare e apprezzare amici o, comunque, persone che prima magari erano distanti per varie motivazioni. Certo, non lavorare è dura, soprattutto per un anno intero. Il mio pensiero è comunque quello di rimanere concentrato e positivo perché, quando sarà il momento di ripartire, quella sarà ancora di più la nostra occasione e dovremo affrontarla nel miglior modo possibile.

**Hai già in mente qualche progetto per il futuro?**
Il mondo della mixology è cambiato molto negli anni e ha portato innovazione  estrema; ma quello che più è importante è che l’estremismo sul campo della miscelazione, alla fine, parte sempre dalle ricette base che i nostri predecessori hanno creato; quindi, dico che il nuovo c’è perché è il completamento delle ricette classiche che non tramonteranno mai. Per il futuro, vorrei realizzare un progetto importante e insegnare tutto ciò che io ho appreso, e ancora continuo ad apprendere, magari con l’apertura di una mia attività o, perché no, diventare un bravo f&b manager vista la mia grande attitudine nel cercare di creare un team affiatato e ben preparato.

**I cocktail di Riccardo Di Dio Masa**