Barman, ritratti tra ricordi e aneddoti: Guglielmo Miriello

Guglielmo Miriello si è formato in locali di lusso.
E si nota.

Dal 2004 -per quasi sette anni- è stato al *Columbus* di Peschiera Borromeo, poi è passato dal *Bulgari Hotel* di Milano e dopo la vittoria alla *World Class* del 2011, Guglielmo Miriello grazie a Dario Comini è volato a Shanghai per ricoprire il ruolo di bar e bistrot manager alla *Maison Pourcel* dei gemelli Jacques and Laurent Pourcel.

Ho conosciuto Guglielmo Miriello al rientro dalla sua esperienza in Cina, quando lavorava come bar manager al Dry di Milano in via Solferino.

Era inverno. Ricordo il cappotto, la camminata nel freddo pungente e lo sgabello davanti alla vetrina con bancone in tipico stile Nord Europa, con vista sulla strada.
E ricordo la sorpresa di sentirmi salutare da lui all'improvviso per nome e cognome, mentre andavo alla toilette.

[caption id="attachment_9408" align="aligncenter" width="696"]

Guglielmo Miriello Guglielmo Miriello con Nicole Cavazzuti[/caption]

È un ricordo un po' autoreferenziale, non c'è dubbio. Solo che allora non mi occupavo in modo esclusivo di mixology. E questa sua attenzione nei miei confronti dovrebbe darvi l'idea del suo modo di vivere l'ospitalità.

Non solo: mi invitò già in quel primo incontro a provare alcuni dei suoi cavalli di battaglia.
Twist e classici. A partire da un *classicone* come il **French 75**, drink che ho scoperto proprio con lui.

guglielmo miriello Oggi Guglielmo Miriello è bar manager al **Ceresio 7 di Milano**, nonché brand ambassador per **O'ndina Gin** (gruppo Campari) e consulente per diverse aziende.

Raffinato nei modi, impeccabile nello stile e accurato nella presentazione dei cocktail, Guglielmo Miriello ha firmato diversi signature di grande successo, come l'elegante ***Italian Beauty***, rivisitazione dello **Spritz** con St. Germain, limone di Amalfi e Champagne Brut. "Per la maggior parte degli ospiti il primo approccio con i drink avviene con lo Spritz. Ecco perché ho ideato questo twist floreale in cui si può usare anche un Franciacorta o un Trento Doc Brut", mi ha spiegato.

guglielmo miriello Pugliese di origine, milanese di adozione, Miriello porta avanti un encomiabile lavoro di ricerca di drink food pairing con lo chef Elio Sironi. Professionista serio, raffinato, appassionato, è collaborativo e umile. Una virtù rara nel mondo del bartending italiano.

ITALIAN BEAUTY
twist dello Spritz di Guglielmo Miriello bar manager di Ceresio 7 Pools & Restaurant di Milano
Tecnica: Shake and strain
Ingredienti:
30 ml St. Germain
15 ml Aperol Bitter
12 ml succo fresco di limone di Amalfi
Champagne Brut
Preparazione: Agitare gli ingredienti con ghiaccio in uno shaker. Versare in una coppetta e colmare con Champagne Brut. Decorare con una ciliegia.