Sebastian Lombardo ci racconta del primo Tapas Bar di Ancona

schermata-2015-01-07-a-115411-458ffc08

Sebastian Lombardo è il suo nome ma tutti lo conoscono, e riconoscono, come il Seba del Raval, quell'originale e accogliente tapas bar che dal 2007 porta un angolo di Barcellona direttamente nel centro di Ancona.

C'era una volta Sebastian Lombardo... Così comincia la tua storia da bartender, ce la racconti?

È una storia che comincia quando avevo sedici anni in un bar del Porto di Ancona dove facevo le prime stagioni, anni di gavetta e di bel lavoro con la gente del porto, con i turisti italiani e stranieri, la prima scuola dura e severa ma che ha gettato solide basi.

Le stagioni sono passate e al secondo anno di università ho capito che la mia strada sarebbe stata quella del Bar.

Anche durante il servizio di leva obbligatorio, imbarcato nella Vittorio Veneto, il mio spirito da bartender non tardò a venir fuori e il mio ruolo ovviamente fu quello di barista e cameriere.

Una sera, durante una libera uscita, vidi un barista roteare una bottiglia sul palmo della mano, un movimento ipnotico che lasciò il segno e stimolò ancora di più la mia curiosità.

E quella bottiglia continuò a roteare nella mia mente portandomi fino alla scuola di American Bartending Planet One, questo nuovo stile dinamico ed esplosivo mi conquistò subito.

Tante esperienze si sono alternate negli anni: bar gelateria, disco bar, fugaci gestioni, incontri importanti con nomi come Luca Peroncini, vero professionista della miscelazione generoso nel condividere con me la sua arte, e Furio Falsetti dell'Old Fashioned, maestro di carisma e gestualità…

La svolta importante, quella da "e vissero felici e contenti", arriva nel 2007 quando mi viene offerta l'opportunità di avere un bancone da gestire in ogni suo aspetto.

Una sfida grande grande per un piccolo bar di 18 metri quadrati.

Armati di nuove idee e buona volontà con me ci sono Mimmo, Jimmy e Andrea ed è così che comincia un’altra storia, quella del Raval - Tapas & Cocktails.

Una storia cominciata da sette anni e che ha visto soci, energie e un trasferimento in un locale più spazioso ed accogliente, anche se il primo amore non si scorda mai e il locale originario vive ancora sotto il nome di Ravaletto.

Oggi più che mai il bartender è di fatto un personaggio. Se pensiamo a te ci viene in mente un’accattivante versione hipster di un mariachi con un elegante baffo alla Poirot.

Quanto incide in un cocktail la presenza di chi lo serve?

Non conta solo la presenza, ci sono più ingredienti che devono convivere in armonia: la scelta dei prodotti, la preparazione, il bicchiere, la decorazione, la musica, il sorriso.

Il look fondamentale è quello ordinato e pulito, da qui in poi sta all’estro di ognuno di noi scegliersi uno stile o crearsi un personaggio; personalmente fin da piccolo mi sono piaciuti i costumi e le recite e non mi tiro mai indietro se c’è da mascherarsi!

In ogni caso il mio alter-ego al banco bar altri non è che una caricatura di me stesso che si adatta alle persone, all’ambiente e alle situazioni che mi circondano.

Abbiamo parlato di physique du role del bartender, quanto è importante invece la formazione?

Ho cominciato da autodidatta, la mia prima formazione è stata per così dire “rubata con gli occhi”.

Alle competizioni Grand Prix Martini Bacardi avevo possibilità di confrontarmi con altri colleghi e scambiare notizie e ricette.

La prima esperienza di formazione organizzata è stata nel ‘99 con Planet One e successivamente con i vari master organizzati dalle aziende del Beverage e recentemente ho frequentato il corso A.I.B.ES..

Fra gli altri insegnanti che ho avuto non posso non citare le pagine di Mixer che da sempre mi hanno aiutato ad avere una panoramica a 360° del mondo del bartending e dei pubblici esercizi.

E poi è arrivato Internet, che magia, quanti siti, notizie e approfondimenti!

Consiglio sempre ai miei collaboratori più giovani di utilizzare tutti i mezzi a disposizione per arricchire il proprio bagaglio di conoscenze, spingendosi oltre il campo del Beverage, interessandosi anche a cultura e attualità.

Parliamo ora del tuo palcoscenico, il Raval…

...come il quartiere che si trova a Barcellona, un posto diverso, bohemio, brulicante di vita ed eterogeneo nelle sue frequentazioni: El Barrio del Raval!

Uno dei soci ha avuto l'intuizione dopo un viaggio in Spagna.

Dalla Spagna abbiamo preso lo stile del servizio, ma la nostra cucina, capitanata dallo Chef e socio Terziono Bruscoli, rappresenta una cultura globale: piatti indiani, cucina messicana e anche tradizione italiana.

La drink-list del Raval spazia in maniera quasi drastica: classici, contemporanei e nostre creazioni alcoliche ed analcoliche.

Il Bancone è affidato a Shetimtar Timmy Vokopola, cresciuto tra le nostre file, si è guadagnato sul campo il ruolo di capo barman, un giovane di grande passione e dedizione nella sua arte.

Ingrediente fondamentale è la selezione musicale a cura di Michele "Jimmy" Paggi, altro socio storico, che ricerca e prepara playlist ad hoc per accompagnare i vari momenti del nostro lavoro.

Fabrizio "Mimmo" Contigiani, designer e socio fondatore, ha studiato attentamente il concept del Raval: arredamento retrò, legno non trattato, ferro artigianale e vetri decorati.

E qual è il tuo ruolo al Raval?

Mi piace giocare a tutto campo, mi troverete a discutere in riunione con i soci o a pianificare l'ennesimo bar da montare in giro per la città, ogni tanto sono al banco a preparare cocktails o fra i tavoli a servire tapas o ancora a fare a fare chupitos nel chioschetto esterno!

Cocktail e tapas: è un abbinamento che funziona con i clienti?

La scelta di servire tapas, piccoli piatti preparati dalla nostra cucina, è stata dettata dalla voglia di contraddistinguere la proposta di aperitivo e cena e i clienti apprezzano molto la possibilità di sorseggiare un buon drink abbinato ad una pietanza gustosa.

Bloody Mary & Insalatina di seppia e verdure al vapore: un drink dal carattere deciso e saporito accende il contrasto con la delicatezza della cottura al vapore.

Margarita & Chilli con carne e riso è un abbinamento che mostra come un cocktail pungente e acidulo si sposi bene con le noti piccanti e agrodolci della salsa chilli.

Ginger Fresh & Pollo Tandoori è una proposta analcolica firmata Raval: pestato di lime e sciroppo di zenzero di nostra produzione completato con Ginger Ale e servito in barattolo da conserva.

Al Raval ogni dettaglio è importante come per esempio le decorazioni di frutta dei vostri cocktail…

Arance, limoni, lime, pompelmi... La frutta viene lavorata in tanti modi: ci serve per succhi, sciroppi, polpe e decorazioni.

Prima di spremere gli agrumi ricaviamo dalle scorze i peel e il resto della scorza viene messo sotto zucchero per preparare gli sherbet all'arancio e al limone, all'ananas, al melograno, tutti sciroppi naturali e gustosi.

Per le decorazioni essicchiamo delle sottili fette di frutta che insieme a cime di menta fresca e piccole marasche di qualità completano i nostri cocktails senza appesantirli troppo.

Realizziamo polpe di fragola e ananas e la nostra esotica "Fassionola", un mix di papaya, mango, maracuja e ananas preparata a bassa temperatura con aggiunta di zucchero di canna demerara.

Abbiamo codificato le ricette e le decorazioni per ogni drink in modo da poter servire sempre un prodotto costante al di là del operatore che lo prepara.

E dopo il Raval, è arrivato anche il Ravaletto, di cosa si tratta?

Come detto sopra Il Ravaletto occupa i locali storici del Raval, alla direzione c'è il nostro socio Federico "Pescia" Pesciarelli che con grande spirito organizza e gestisce questo nuovo format.

è un locale legato alla qualità e ai prodotti del nostro territorio, che piano piano sta tendendo verso la cultura del biologico e del km 0.

Un posto non solo dedicato alla ristorazione, ma sempre di più alla collettività e alla conoscenza del buon bere e del buon mangiare, non ci sono camerieri al Ravaletto, basta avvicinarsi al bancone per ordinare e poi si viene chiamati per ritirare bere e mangiare.

La selezione dei vini è nelle ottime mani del nostro socio Marco Moroder dell’azienda agricola Moroder; proponiamo birre e sode artigianali del territorio e una linea semplice di cocktails per aperitivo e dopo cena.

TRE IMPERDIBILI COCKTAIL DI SEBASTIAN LOMBARDO

http://www.mixerplanet.com/?p=35545