Giorgio Facchinetti: il tornado del Loolapaloosa

giorgio-1e24e386

Giovane e un po’ scatenato, sempre in movimento come una trottola, anzi come un vero tornado. Giorgio Facchinetti, classe 1991, è sempre pronto a offrire un sorriso con i suoi cocktail. Ex barman del Loolapaloosa di Corso Como a Milano, oggi è un freelance. Nell’ultimo anno è passato dalle numerose competizioni di Flair in giro per l’Italia alla partecipazione al programma “Mixologist: La Sfida dei Cocktail” sul canale DMax senza rinunciare mai alla sua passione per l’equitazione.

Giorgio, anche se giovane hai già un bel po’ di esperienze alle spalle, cosa ricordi dei tuoi inizi da bartender?

L’eccitazione del primo lavoro al banco miscelata all’ansia e alla paura di sbagliare dei primi giorni. Dopo i primi lavori ho fatto un’esperienza di lavoro a Londra per guardarmi intorno ma la voglia di tornare in Italia è stata più forte! E tornare mi ha portato tante soddisfazioni: le gare e gli show di Flair, la partecipazione al programma “Mixologist: La Sfida dei Cocktail” fino a… partire di nuovo! Ma si è trattato di una breve trasferta che mi ha permesso di lavorare per un evento collegato a EXPO 2015.

Hai partecipato a diverse gare di Flair, quale consideri sia stata la migliore?

Ogni gara è a se stante e lascia qualcosa di indelebile ad ogni competitor, indifferentemente dal risultato. Di certo una di quelle che ricordo con più piacere è la tappa del Loolapaloosa Flair Championship di Luglio 2015 perché ho dato il meglio di me e mi sono qualificato per World Final che si terrà il 26 Novembre. In questa occasione ho rincontrato Giampaolo Posata che era già stato giudice dell’edizione precedente e ha notato il mio miglioramento in un anno e mezzo di allenamento. Il bello delle gare dopotutto non sono tanto i minuti dell’esibizione, ma tutto il contesto: le persone che incontri, gli scambi di idee, l’opportunità di stare a contatto con persone che condividono la tua stessa passione; fra questi spiccano amici colleghi come Luca Valentin e Giorgio Chiarello.

facchinetti giorgio**E proprio grazie ad una gara di Flair sei arrivato al banco del Loolapaloosa…**

Esatto. Subito dopo aver partecipato al campionato di Flair che organizza il locale mi è arrivata la proposta di collaborazione da Fabricio Lanfredi e Marcio Adami che hanno creduto in me, dandomi la possibilità di allenarmi e lavorare così da poter portare avanti quello che amo fare. Il mio livello di lavoro non era al pari di quello odierno e per loro è stata una vera scommessa. Ho un debito di gratitudine nei loro confronti per aver puntato su di me. Spero di aver soddisfatto almeno metà delle loro aspettative!

Devi raccontare il Loolapaloosa a un cliente che non ci ha mai messo piede, come glielo descrivi?

Il locale ha un format adatto a tutti i gusti: musica dal vivo, abbondante aperitivo sempre ben curato, cocktail ricercati e divertimento assicurato in un'atmosfera sempre coinvolgente. La nostra drink list spazia dai cocktail classici a quelli che definiamo "old school" e "forgotten cocktail", non manca ovviamente una proposta di drink di nostra creazione.

Lavori in uno dei locali più energici e movimentati di Milano, non a caso ti diletti a miscelare cocktail inediti a base Red Bull…

I nuovi gusti di Red Bull sono perfetti da usare in miscelazione in quanto permettono al bartender di spaziare con le rivisitazioni di cocktail classici e si sposano alla grande con il trend della movida milanese: l'aperitivo. Ho rivisitato lo Hugo, un classico raffinato e gustoso, mettendo Red Bull Lime Edition al posto della soda così da bilanciare il dolce del liquore al fiore di sambuco e offrire un risultato fresco e vivace.

Pensi che la miscelazione stia vivendo un momento di attenzione maggiore dal passato?

Sicuramente stiamo attraversando un periodo di grande interesse verso il mondo della miscelazione e in particolare riguardo al mix cibo e bevande. Sempre di più si tende ad abbinare a un buon piatto un ottimo drink e anche per questo c'è bisogno di scuole che formino bartender in grado di miscelare con qualità, ma anche in grado di proporre un giusto abbinamento. C'è poi da dire che la figura del bartender, grazie a media e ai programmi televisivi, ha acquistato una maggiore visibilità ed è stata rivalutata.

Parlando di programmi tv, sei arrivato fra i finalisti del programma "Mixologist: La Sfida dei Cocktail", cosa ha significato per te?

Un’esperienza fantastica che è riuscita a togliermi tutte quelle insicurezze e paure che avevo e mi ha avvicinato ancora di più al mondo della miscelazione. Arrivare in finale è stato un orgoglio per me, avrei voluto vincere, ovvio, ma sono contento lo stesso. Quando vai in televisione la gente si aspetta tanto da te ed è una sensazione che ti spinge a impegnarti di più, a dare sempre il meglio di te.

I bartender di solito non usano bigliettini da visita, se quindi dovessi presentarti con un drink, quale sceglieresti?

Senza dubbio l’Americano. Il celebre cocktail ispirato al grande pugile italiano Primo Carnera è di certo quello che più mi rappresenta, non a caso ho deciso di crearne una rivisitazione utilizzando Red Bull Yellow Edition al posto della soda!

La classifica degli spirits di Giorgio Facchinetti

- Vodka: up
- Gin: stabile
- Cachaca: up
- Whisky: down

Le ricette di Giorgio Facchinetti

Boa Noite

Ricette 1Una rivisitazione dell’Hugo che Giorgio sposta dalla sua origine dell’Alto Adige alle atmosfere del Brasile con il suo nome che significa “buonanotte”, insomma un cocktail… per sognare!

Ingredienti:

- 5 foglie di menta
- 1 ¼ oz Elderflower
- Volare
- fill Prosecco
- top Red Bull Lime
- Edition
- peel di limone

Tecnica di preparazione: Build

Sweet Punch

RicetteL’Americano rivisto da Giorgio Facchinetti, un gustoso “pugno” di note dolci che arriva direttamente al palato e celebra anche nel nome il pugile Primo Carnera a cui è dedicato il cocktail nella sua ricetta originale.

Ingredienti:

- 1 oz di Vermouth
- 1 oz di Campari
- fill di Redbull Yellow
- Edition
- peel di arancia

Tecnica di preparazione: Build