Quella strana coppia del Bitter Bar

bitterbar-big-96-efa2a282

I segreti dei due originali gestori del Bitter Bar, un laboratorio dei cocktail, un bar di sperimentazione pura all'interno del Borghese Palace Art Hotel di Firenze.

Un po' come Jack Lemmon e Walter Matthau, un po' come Stanlio e Olio, Gerardo Callipo e Cristian Guitti sono la strana coppia che anima e colora di sapori e cocktail le serate fiorentine con il loro Bitter Bar. Aperto nel 2012, questo locale è un vero e proprio laboratorio del cocktail, un bar di sperimentazione pura incastonato come una gemma all'interno del Borghese Palace Art Hotel nel centro di Firenze.
Per tutte le info sul locale è possibile visitare www.bitterbarfirenze.it e www.facebook.com/bitterbarfirenze

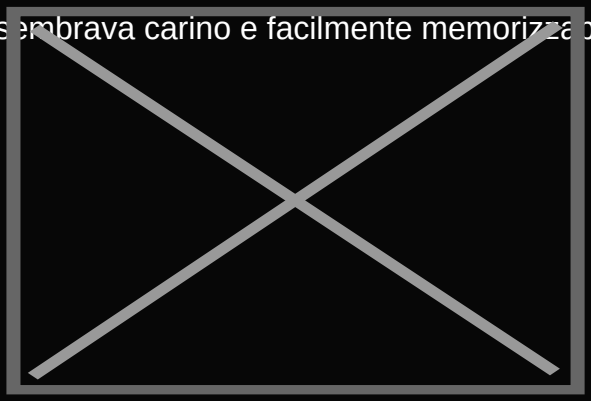
Dal 2012 siete i gestori e barman del Bitter Bar, come e quando vi siete conosciuti?
Cristian - Ci siamo conosciuti nel 2009 in una discoteca bellissima di Firenze, il Luxury Lounge, io mi ero appena licenziato dopo due anni da maitre allo Star Hotel, quello che volevo fare era il barman e così decisi di cambiare aria.
Gerardo - Dopo un anno da 'compagni di banco' al Luxury Lounge, siamo diventati amici: la nostra forza è che siamo al contempo molto simili e assolutamente diversi e questo ci permette di essere davvero complementari dietro al bancone!

Il vostro locale ha a che fare con la memoria, passando in rassegna i vostri ricordi su bar e locali qual è il più significativo?
Cristian - Il ricordo più remoto l'angolo bar nel salotto di casa mia: quel banco è stato il primo che io abbia mai visto e solcato, quante serate dopo cena tutti seduti sui divanetti di casa a sorseggiare un amaro o uno spumante con quelle lucine verdi e soffuse.
Gerardo - In assoluto le estati da liceale passate nel primo bar dove ho lavorato. Avevo 15 anni e il figlio del titolare era un discreto barman: imparai a fare i primi cocktail e notai il grande fascino che questo lavoro ispira sulle persone, specialmente sul pubblico femminile! E' così che ho capito che il barman era ciò che volevo fare.

Il destino di un locale a volte sta nel nome: Bitter Bar come l'avete scelto?

Cristian - Al momento dell'apertura proprio come due futuri genitori ci siamo messi a fare delle liste di nomi, fra gli scartati mi ricordo Glove, Vinile e Bottle Opener.

Gerardo - Il nome Bitter è stato ultimogenito di una lunga lista di nomi "papabili" che avevamo: ci sembrava carino e facilmente memorizzabile.



Nel vostro locale regna la cura per il dettaglio: dalla scelta dei nomi nel menù fino all'arredamento e alla ricerca di bicchieri nei mercati d'antiquariato. Avete fatto tutto da soli?

Cristian - Assolutamente sì: il Bitter Bar è un prodotto della nostra mente e soprattutto delle nostre tasche... Tasche di due ragazzi che fino ad un anno fa lavoravano da dipendenti e hanno avuto il coraggio di mettersi in gioco in un momento non troppo incoraggiante.

Gerardo – Confermo: tutto da soli! Troppe volte in passato abbiamo dovuto convivere con scelte poco condivisibili per chi fa questo mestiere al fianco di professionisti di altri settori. Ora cerchiamo di trovare cose che possono rimanere impresse nella mente, dai bicchieri diversi e inusuali ai nomi dei cocktail super particolari.

La selezione dei cocktail del vostro menù è accattivante e gustosa, in linea con la disciplina del Mixology avete optato per una commistione fra cocktail e cucina: parlateci di questa scelta.

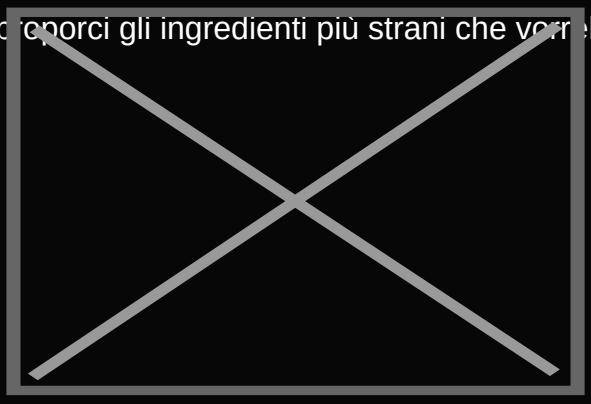
Cristian - Al Bitter Bar abbiamo una filosofia ed è: "Tutto quello che si può mangiare, si può anche bere".

Essere un Mixologist è sempre stato un mio sogno fin dagli anni dell'Istituto Alberghiero in cui dovetti scegliere fra la figura dello chef e quella del barman: da un lato c'è tutta la creatività di uno chef ma dall'altro il contato con il cliente. Alla fine ho realizzato il mio sogno: sono uno chef che prepara piatti… liquidi!

Gerardo - Durante questi anni ci siamo resi conto che qualsiasi cosa può essere usata per creare cocktail.

Creare drink alternativi è stato divertente e ormai nel nostro locale sono molto conosciuti: c'è il Vodka Sour alla Mortadella e Pistacchio, il Daiquiri al Pop Corn, l'Old Fashioned allo Speck e Cioccolato e

via dicendo. Ora stiamo pensando di proporre un contest in cui i nostri clienti sono invitati online a proporci gli ingredienti più strani che vorrebbero vedere in un cocktail!



Il Bitter Bar si sta facendo notare a Firenze anche per gli eventi e l'animazione delle serate, siete voi ad occuparvene?

Cristian – Il bello dell'avere un locale proprio è il potersi sbizzarrire con le idee e proporre ai clienti quello che si vuole senza dover scontrarsi con manager o direttori. Principalmente le idee sono nostre anche se per qualche evento ci facciamo supportare da p.r. per la promozione e la pubblicità.

Gerardo – Amiamo far cambiare faccia al Bitter Bar durante la settimana, così non diventa mai noioso e le proposte che immaginiamo per fortuna non risultano mai banali! C'è l'aperitivo completamente senza glutine, quello a base di sushi o ancora la serata con dj-set ricercati. Ultimamente stiamo avendo successo anche con il cosiddetto 'aperidopo', un aperitivo che comincia alle 22 e completamente a base di dolci!

Per arrivare dove siete che tipo di formazione avete conseguito?

Cristian - Oltre all'Istituto Alberghiero, mi sono specializzato negli anni con alcuni corsi di base presso la scuola per barman professionisti Planet One per poi approfondire la cucina molecolare con i master di Marian Beke, un grande nome.

Oltre alla formazione ci sono poi passione, esperienza e tanta umiltà: tanti colleghi preferiscono lavorare per il miglior offerente mentre io ho sempre scelto l'offerta che potessi accrescermi prima professionalmente più che economicamente.

Gerardo - Io e Cristiano veniamo da due scuole diverse (io Aibes, lui Planet One) ma alla fine ci siam perfettamente miscelati, completandoci a vicenda come un buon cocktail, e ci siamo sempre aggiornati su miscelazione avanzata,vini, caffetteria e addirittura cucina e pasticceria!

Completate la frase: un mondo senza cocktail è come….

Cristian - ….un giorno senza il sole!!!!

Gerardo - …una discoteca senza la musica!

I due simpatici gestori spiegano quali sono le ultime tendenze in fatto di Spirits

Tre originali cocktail per l'autunno