SPIRITBARMAN

Tutor, viaggi e studio e Sacha salì sul palco

Manuela Caspani

Da ragazzo di bottega a bartender del Fusion Bar & Restaurant del Gallery Hotel Art di Firenze. Con una cocktail list all'insegna dell'originalità, riscoprendo sapori e profumi per stupire

Quando si dice "trovare la propria strada". In realtà troppo spesso non avviene. Molti di noi, vuoi per motivi contingenti, indipendenti dalla volontà personale, vuoi per scelta, seguendo chimere dettate da ambizioni sociali ed economiche, negano le proprie attitudini ed abilità, mettendo a tacere la "chiamata". La seconda schiera interessa troppo spesso i più giovani che, sull'onda delle pressioni di genitori e cliché sociali, scelgono percorsi scolastici e universitari che non rispondono per nulla alle loro vere aspirazioni e non mettono in luce le specifiche abilità. Il coraggio di riconoscere la propria strada e percorrerla, anche se inizialmente può sembrare poco gratificante e anonima, è una dote che andrebbe rivalutata.

Sacha Mecocci, professione bartender, trentacinquenne fiorentino, sembrava indirizzato ad altro ma non ha avuto timore, a sedici anni, ad avvicinarsi al mondo del lavoro con l'adattabilità e l'umiltà di chi sa di avere molto da imparare. "Ero un ragazzo di bottega, un tuttofare in un locale di spicco a Firenze, all'inizio degli anni Duemila -racconta- Credo che la disponibilità nei confronti del lavoro e la curiosità discreta siano state la mia fortuna. Nel corso della mia carriera tante persone hanno visto in me terra fertile da coltivare. A loro devo molta gratitudine".

Oggi il ragazzino di bottega è un barman di spicco nel panorama italiano, vincitore di premi e riconoscimenti, *Head bartender* di un cocktail bar tra i più innovativi e inusuali, il *Fusion Bar & Restaurant*, all'interno dell'esclusivo *Gallery Hotel Art* di Firenze. Le sue cocktail list sono sempre una sorpresa, all'insegna sì dell'originalità, ma ricercata nelle cose più semplici: la riscoperta di sapori e profumi, il divertimento che può nascere da un bicchiere. Ama stupire Sacha, e intrattenere, forte di una scuola che gli ha trasmesso l'importanza di far sentire il cliente il centro dell'attenzione, un pubblico per il quale andare in scena e dare il meglio di sé.

"Tre cose sono state fondamentali, per me: gli incontri con professionisti durante gli anni di gavetta, la consapevolezza di dover avere anche una base 'accademica', i viaggi tra Europa e Africa alla scoperta di realtà diverse e complementari da far emergere nei miei drink". Aibes e Planet One sono le scuole che l'hanno formato e ispirato, risvegliando una vocazione all'insegnamento che l'ha portato ad aprire una propria scuola nel 2015. "Sono stati quattro anni molto belli anche se ora l'esperienza si è chiusa. La chiamata di *The Fusion* ha rappresentato la differenza: è un luogo straordinario in cui la creatività si sposa con la tecnologia, l'innovazione con l'equilibrio. È come se avessi trovato la quadratura del mio cerchio. E realizzato i miei sogni nel cassetto". Un traguardo non da poco che permette a Mecocci di comunicare quotidianamente questa professione con entusiasmo immutato e coinvolgente. F&B

IL COCKTAIL

Highball N7

60 ml Compass Box
Great King Street Artist's Blend
140 ml Fusion Soda N 7 (Seedlip Citrus, Seedlip Spice, Nonino Ginger Spirit, Akitora Junmai Sake, té Hojicha, zucchero, acido citrico ed acqua)
Da servire in un classico bicchiere highball guarnito con una foglia di bambù.
È uno dei cocktail signature del locale, twist sul classico Whisky Highball e fa parte della categoria Carbon Dioxide. L'idea alla base del drink combina il serve tradizionale del whisky highball con sapori e profumi del Paese in cui è diventato un best seller, il Giappone. Così Mecocci ha creato una soda che riuscisse ad enfatizzare le note del whisky mantenendo le caratteristiche di semplicità e freschezza che contraddistinguono il cocktail.