**Agostino Perrone.** Guida il bar dell'hotel di lusso Connaught ai vertici della classifica dal 2011 e alleva giovani connazionali

# I segreti dell'italiano a Londra che fa i cocktail migliori al mondo

#### Maurizio Maestrelli

ualsiasi appassionato di cocktail sa chi è Agostino Perrone. Dal 2008, ovvero da quando è stato riaperto. guida il Connaught Bar dell'omonimo hotel di lusso di Londra infilando una quantità impressionante di riconoscimenti e mantenendo ininterrottamente il locale ai vertici della classifica dei World's 50 Best Bars dal 2011 a oggi. Dilui, come talentuoso e ineccepibile professionista, hanno scritto praticamente tutto. E tutti. Noi proviamo a farlo parlare più di se stesso che come Bar Personality of the Year (Imbibe Awards 2017).

## Anemmeno trent'anni è arrivato a Londra. Il primo impatto con la capitale inglese come è stato?

Difficile ovviamente, ma anche eccitante. Possedevo un inglese scolastico e al tempo gli ordini ai fornitori non si facevano al computer ma al telefono. Il risultato era che la mattina successiva mi capitava di ricevere cose diverse da quelle che avevo chiesto. Inoltre il clima: sono arrivato in febbraio, e ho dovuto imparare a prendere i mezzi pubblici io che mi spostavo sempre in auto. Insomma, certo, diverse difficoltà ma nella vita molto dipende proprio da come le affronti. Se tirando fuori il meglio di te o girando le spalle e abbandonando. Io ho cercato la prima soluzione...

# Un paio di locali dove per emergere e poi la sfida del Connaught Bar dove coordina un team quasi del tutto italiano...

Esatto, è un team quasi del tutto italiano. Con Giorgio Bargiani, l'head mixologist, viviamo praticamente in simbiosi e con il resto del gruppo siamo praticamente una famiglia, che



Carriera e successo duraturo. Il barman Agostino Perrone, campione di mixology

lavora duro ma si diverte anche molto. E dove si può crescere come è cresciuta ad esempio Maura Milia che, in sei anni, da casual junior waiter è diventata assistant bar manager

### Londra è un po' il sogno di molti giovani italiani. La consiglieresti anche adesso?

Assolutamente sì, lavorativamente parlando ma anche e forse soprattutto come esperienza di vita. Poi magari non è la città definitiva, però è un'esperienza che aiuta a scoprire chi sei. Ma va affrontata con umiltà e consapevolezza di quello che fai. All'inizio ci si deve adattare e ricominciare fondamentalmente da capo. Londra è una città costosa, si deve mettere in preventivo che i primi tempi si deve stringere la cinghia... e magari condividere l'appartamento.

C'è qualche requisito assolutamente indispensabile per poter puntare a una carriera come la sua? Di sicuro bisogna armarsi di molta pazienza e non avere fretta di accelerare le tappe. A Londra ho imparato che ognuno di noi ha il suo percorso, se il mio è più lento di un'altra persona lo devo accettare. Poi, certo, tanta voglia di fare bene e di crescere perché avere pazienza non significa stare fermi ad aspettare. In tanti non capiscono i sacrifici che ci sono dietro i risultati

### Esiste un segreto per un successo così duraturo come quello del Connaught Bar?

Credo sia l'attenzione che riserviamo al cliente. A qualsiasi cliente. Che sia un ospite che non conosciamo o un divo come Pierce Brosnan. La gente viene da noi non perché siamo famosi o che altro, ma perché da noi si sta come nel salotto di casa propria. E, potendo rilassarsi come a casa, i sensi si acuiscono e l'esperienza che noi offriamo si apprezza maggiormente.

@ RIPRODUZIONE RISERVATA