

A RHEX PETER DORELLI, 'THE LEGEND' PER I BARMEN DI TUTTO IL MONDO

Rimini, 25 febbraio 2013 – The Legend. Di soprannome e di fatto. **Peter Dorelli** è uno dei barman che hanno fatto la storia di questo affascinante mestiere e come tale è stato accolto oggi a **RHEX, il salone internazionale dell'ospitalità e della ristorazione in corso fino a domani a Rimini Fiera**. L'occasione sono stati i Master organizzati da **A.I.B.E.S., l'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori** nata nel 1949 che associa 3.400 professionisti in tutta Italia. A.I.B.E.S. in questi giorni propone a 1.200 barmen presenti a RHEX irripetibili occasioni di formazione.

Ma torniamo a The Legend. Peter Dorelli è romano di Trastevere, ma lavora a Londra dal 1958. Oltre mezzo secolo di carriera passata a servire cocktail ai più importanti personaggi del mondo dal banco bar dell'albergo simbolo del lusso: il Savoy. Fu il primo hotel ad avere l'elettricità, il primo ad avere ascensori, il primo ad avere bagni privati con acqua calda e fredda, telefoni e servizio in camera sempre disponibile.

Bere, con moderazione, fa bene, è una delle grandi convinzioni di Peter Dorelli: "La Regina madre ha vissuto 103 anni col cocktail preferito che le preparavo: due parti di gin e una di cocktail Dubonnet".

Elencare i personaggi serviti da Peter Dorelli è impossibile. Solo per citarne alcuni, oltre ai reali d'Inghilterra: Brooke Shields, Harrison Ford, Raquel Welch, Sophia Loren, Kirk Douglas, Frank Sinatra, Maria Callas...

"Nicholas Cage mi ha chiesto di insegnarli un po' di cose. Abbiamo usato anche la fiamma per preparare un cocktail, tanto che i fumi hanno scatenato gli allarmi antincendio. Un po' di spavento e tanto divertimento!".

Peter Dorelli ama così tanto il suo lavoro che gira il mondo per insegnarlo ai giovani: "Sono venuto qui a RHEX molto volentieri. Non capisco perché altri colleghi 'anziani' siano scomparsi dalla circolazione, ritirandosi in privato. Io amo parlare del mio mestiere ed ai giovani dico una cosa semplice e fondamentale: il cliente è l'unica cosa che conta. Diffido dei protagonismi, che si traducono poi in troppe variazioni sui cocktail storici. Se chiedo un Negroni, deve essere preparato con la ricetta classica. Se si vogliono fare variazioni, bisogna avvisare il cliente che si è voluto personalizzare il cocktail. E poi un barman deve essere altruista, deve sorridere in modo contagioso, deve avere passione. E deve avere il fisico. 10-12 ore consecutive in piedi stroncano chiunque. Io proteggo schiena, piedi e circolazione con lo yoga. Infine, viaggiare, conoscere, aggiornarsi. È un mestiere fantastico".

Infine un pensiero per le donne dietro al banco bar: "Bravissime, pericolosamente in grado di soppiantare gli uomini. Lo dico spesso: attenzione alle donne, sono più brave ed hanno grande sensibilità ai gusti. Scherzo ovviamente, sono felice che noi maschietti si corra questo rischio!".

Altri e famosissimi i barmen protagonisti dei master A.I.B.E.S. a RHEX: **Andrew Nicholls** (Dvars Bar di Amsterdam), **David Cordoba** (Global Ambassador Bacardi), **Daniele Dalla Pola** (NU Lounge Bologna), considerato il più bravo al mondo nei cocktail Tiki, **Monica Berg** (Aqua Vitae Oslo) e **Alex Kratena** (Artesian Bar Londra), per molti attualmente il miglior barman al mondo.

Nel frattempo proseguono i concorsi regionali, con oltre 800 iscritti.

Infine il **Contest**, in programma nella giornata di martedì 26 febbraio, dedicato a **La proposta dell'aperitivo al bar**, aperto a tutti i barmen che, in coppia con uno chef di fiducia che curerà la preparazione di un appetizer di semplice realizzazione, siano desiderosi di sfidarsi nell'interpretazione di una delle tendenze più radicate nei locali italiani: l'happy hour. **Le iniziative A.I.B.E.S. a Rimini Fiera godono del patrocinio del Comune di Rimini.**