Lino Marchese

ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

IL BAR COME TEATRO DELLA VITA

DEDRA EDIZIONI

Sommario

Prefazione 5

Capitolo 1. 8
Capitolo 2. 11
Capitolo 3. 14
Capitolo 4. 17
Capitolo 5. 19
Capitolo 6. 21
Capitolo 7. 25
Capitolo 8. 28
Capitolo 9. 31
Capitolo 10. 34
Capitolo 11. 37
Capitolo 12. 40
Capitolo 13. 43
Capitolo 14. 46
Capitolo 15. 49
Capitolo 16. 51
Capitolo 17. 53
Capitolo 18. 56
Capitolo 19. 58
Capitolo 20. 61
Capitolo 21. 65
Capitolo 22. 67
Capitolo 23. 69
Capitolo 24. 72
Capitolo 25. 75
Capitolo 26. 79
Capitolo 27. 82
Capitolo 28. 85
Capitolo 29. 88
Capitolo 30. 91
Capitolo 31. 94
Capitolo 32. 96
Capitolo 33. 99
Capitolo 34. 102
Capitolo 35. 104
Capitolo 36. 106
Capitolo 37. 109
Capitolo 38. 111
Capitolo 39. 114
Capitolo 40. 117
Capitolo 41. 119
Capitolo 42. 121
Capitolo 43. 123
Capitolo 44. 125
Capitolo 45. 126
Capitolo 46. 128
Capitolo 47. 129

Conclusione. 131

Ricettario dell'Autore
Pag. 132

Negroni Veneziano 133
MetroBellini 134
Amalfi Mojito 135
Mexican Espresso Martini 136
Schubert Spritz 137
Summer Time Paloma 138
Spicy Gin Fizz 139
Bologna - Benevento 140
Annurchello Basil Smash 141
West & Est Old Fashioned 142
Apricot Daiquiri 143
Lucano Manhattan 144
Passiflora & Mango Piña Colada 145
French Violet 75 146
Wild Mint Julep 147
Portuguese Mule 148
Italian Long Island Ice Tea 149
Amaretto Wine Sour 150
Dog Spritz 151

Prefazione

a cura di Dario Duro
Fiduciario AMIRA (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi)
Sezione di Napoli Campania

In qualità di fiduciario della sezione **AMIRA Napoli Campania**, è per me un grande piacere e un privilegio introdurre questo libro di Lino Marchese, un professionista al quale sono legato da profonda stima e sincero affetto, sia sul piano lavorativo che umano.

Lino, celebre anche per essere figlio d'arte del grande Maestro della ristorazione italiana **Gaetano Marchese**, mi ha affascinato fin da giovane per la sua straordinaria passione: una vocazione che ha saputo tradurre dietro al banco del bar in dettagli classici e, al contempo, fortemente innovativi. Da diversi anni è nato tra noi un canale di confronto costante, una vetrina condivisa che esplora il nostro mondo valorizzando tradizioni, eleganza e principi umani. Oltre alla spiccata personalità e all'innata empatia, Lino si è sempre distinto per il suo impegno continuo nello studio, evolvendosi nel tempo da grande Barman ad affermato Manager internazionale.

A Napoli è considerato un punto di riferimento imprescindibile. Nonostante viva lontano da molti anni, ha sempre trovato il modo di far sentire la propria vicinanza all'AMIRA e alla città intera. Da circa sei anni alla guida della sezione partenopea, ho sempre desiderato collaborare con talenti del suo calibro: il mio obiettivo è infatti quello di unire **Sala e Bar** in una sola anima, capace di regalare esperienze memorabili ai nostri ospiti. Il nostro settore è in costante evoluzione

e noi veterani abbiamo la responsabilità di individuare, guidare e ispirare i nuovi talenti e gli studenti, affinché l'offerta rimanga sempre raffinata, attenta alla tradizione ma proiettata nella contemporaneità.

Vivendo la ristorazione anche sul campo operativo attraverso la gestione di eventi, sono da sempre impegnato a sviluppare nell'AMIRA nuove competenze e opportunità, senza mai stravolgere le radici culinarie e la cultura del bar. Collaborare con Lino significa entrare in un universo fatto di visione, passione e creatività, dove nessun dettaglio è mai lasciato al caso. Dotato di un gusto autentico, semplicità e umiltà, Lino possiede il dono raro di far innamorare chiunque interagisca con lui. Il suo carattere "camaleontico" affonda le radici nella sua crescita tra la gente di Napoli, in quei quartieri ricchi di calore umano che egli ha saputo tradurre ed esportare nel mondo del lusso, ovunque sia andato.

Auguro a Lino, a tutti noi dell'AMIRA e ai colleghi napoletani e campani di riaverlo presto tra noi per beneficiare ancora delle sue "perle" di servizio. Conoscendolo, non mi sorprenderebbe vederlo di nuovo qui, nella nostra amata Napoli.

Nel frattempo, auguro a tutti voi una buona lettura. Preparatevi ad accompagnare Lino (e me insieme a lui) in questo affascinante viaggio: un'opera ricca di spunti, riflessioni, aneddoti e approfondimenti, dove l'autore non poteva fare a meno di miscelare sapientemente ogni contenuto, trasformando le sue idee in un vero e proprio cocktail da degustare pagina dopo pagina.

Buona lettura,

Dario Duro

“Il Bar è un Teatro poliedrico dove si stabiliscono relazioni, connessioni, ci si svaga e si fanno affari”

Lino Marchese

Capitolo 1

Appartengo alla **classe del 1978**, ma la mia vera nascita, quella interiore, avvenne in un'infuocata **estate del 1990**. Napoli pulsava sotto il sole ed era immersa nell'euforia dei Mondiali di calcio, ma per me il centro del mondo era il **Bar Oriente**.

Avevo solo dodici anni quando mi presentai al cospetto di **Don Luigi**. Mi bastò un breve colloquio alla cassa: lui mi squadrò con la sapienza di chi ha visto passare mille volti, mi pose poche domande pratiche e, con un cenno del capo, mi affidò le chiavi del mio futuro. Le condizioni erano solo tre e, come scolpite nella roccia della memoria, le rammento ancora adesso: **puntualità, pulizia, serietà**. Sessantamila lire a settimana, sei giorni su sette, turni che avrebbero inseguito l'alba e il tramonto. Accettai con il cuore che galoppava: quella fiducia era un balsamo per la mia anima inquieta, la possibilità concreta di aiutare mia madre nelle sue difficoltà economiche e, finalmente, il sentiero per raggiungere il mio sogno a due ruote: un motorino tutto mio.

Dopo una notte trascorsa a fissare il soffitto, travolto dall'emozione, alle 6:30 del mattino ero già in sella alla mia **BMX Cross rossa fiammante**. Al mio arrivo Don Luigi non c'era: a regnare sul bancone c'era sua moglie. Con fare sbrigativo e materno mi mise tra le mani i primi vassoi: "*Consegne*", sentenziò.

Iniziai a fare la spola tra studi medici e negozi, ma il mio sguardo restava incollato al **bancone**. Era quello il cuore pulsante, il

palcoscenico dove avrei voluto recitare. Da lontano origliavo i discorsi degli avventori: si parlava di vita, di quartiere e soprattutto di calcio, con il nome di **Maradona** che risuonava come un'invocazione sacra tra il profumo dei cornetti caldi e l'aroma pungente dell'espresso. In quel microcosmo mi sentivo finalmente a casa, protetto da quella malinconia che spesso mi assaliva pensando a mio padre, lontano da anni dopo il divorzio, e alle difficoltà economiche che pesavano sulle spalle di mia madre.

Mio padre, pur nella sua assenza, restava il mio mito. Lo ricordavo come un'apparizione di pura eleganza: il passaggio rituale a casa, nel pomeriggio, per riposarsi tra un turno e l'altro. Poi il cambio d'abito: dalla divisa a un impeccabile doppiopetto, crema per il pranzo e nero per la cena, prima di sparire verso il famoso **Hotel Jolly** (storica catena alberghiera italiana della famiglia Marzotto, acquisita nel 2006 dal gruppo spagnolo NH Hotels).

Era un Maître molto apprezzato per l'autentica ospitalità, la impeccabile gestione del servizio e la maestria nel servizio alla lampada.

Un ricordo, su tutti, brillava come un diamante: il giorno in cui mi portò nel suo albergo. Rimasi folgorato da quel mondo fatto di sussurri, cortesia e luci soffuse. Mi condusse in un piccolo bar dove un anziano barman, con un sorriso che sembrava custodire mille segreti, mi offrì un succo di frutta. Restai incantato a fissare la **bottigliera** alle sue spalle: era una cornice magica e inquietante al tempo stesso. In casa nostra, quelle poche bottiglie in salotto mi osservavano con il loro design misterioso, sussurrandomi storie di terre lontane e sapori sconosciuti.

La curiosità, quella forza ancestrale che mi avrebbe guidato per sempre, vinse ogni resistenza un pomeriggio in cui mi ritrovai solo in

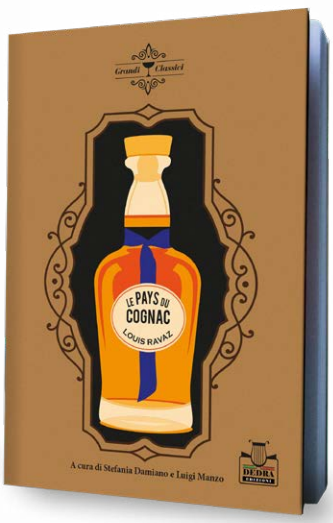
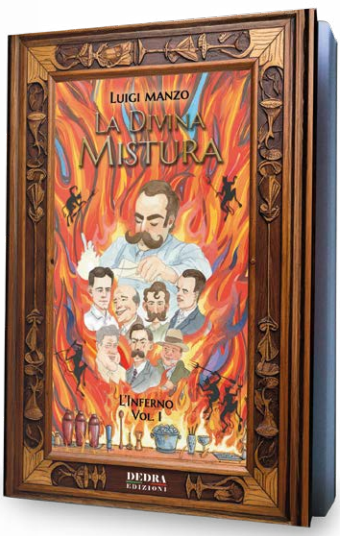
casa. Mi avvicinai alla credenza e scelsi lui: il **Drambuie**. Versai quel liquido ambrato, un liquore scozzese nato dal matrimonio tra il whisky, il miele e le erbe selvatiche. Al primo sorso, l'impatto fu dirompente: il calore dei 40 gradi scosse il mio palato adolescente, ma fu subito seguito da una carezza dolce e vellutata. Fu in quel momento (tra l'incendio dell'alcol e la dolcezza del miele) che compresi la mia vocazione: non avrei semplicemente servito bevande, avrei esplorato i mondi racchiusi in un bicchiere.

Ogni liquore custodisce cultura, tradizione e valori di popoli in terre lontane.

L.M.

SEGUI TUTTE LE NOVITÀ DI DEDRA EDIZIONI

DEDRA EDIZIONI

INVIA UNA MAIL A
dedraedizioni@gmail.com

Altri libri disponibili
Visita il sito e scopri il CATALOGO