

ALFIO LIOTTA COME WOODY ALLEN

28 agosto 2017



Six-Twentysix
Tutti dicono I Love You (1996)

Black Mamba

Etna Spritz
Io e Annie (1997)

Cabiria

ALFIO LIOTTA, BAR MANAGER, BELMOND GRAND HOTEL TIMEO

Bar Manager del Belmond Grand Hotel Timeo dal 2013, Alfio Liotta è un amante delle storie e del buon bere: la combinazione perfetta per appassionare gli ospiti del bar.



Cresciuto in una famiglia di ristoratori catanesi, Alfio Liotta è ‘figlio d’arte’ e la passione per il mondo del BAR scorre nelle sue vene da sempre. Reclutato sin da ragazzino tra i ranghi di bar e caffetterie della sua città, Alfio è presto affascinato dal mondo dell’*hotellerie* di lusso e decide da giovanissimo di fare la valigia e investire su se stesso con diverse esperienze formative all’estero, per poi rientrare nella sua Sicilia dove nel 2013 gli viene affidato il timone del prestigioso BAR del Belmond Grand Hotel Timeo.

La strada familiare però non basta a spiegare cosa abbia spinto Alfio verso il suo mestiere: *“Il BAR è un posto dove si è liberi di essere se stessi, un ambiente che accoglie le chiacchiere e le storie di tutti senza giudizi o pregiudizi. All’interno di un bar si crea un’intimità magica che permette di abbattere molte barriere tra noi e gli ospiti: per me è un palco dove portare in scena ogni volta uno spettacolo diverso”*.

La filosofia del bere di Alfio colpisce per la sua geniale semplicità e può essere riassunta nella massima di un fortunato film *“La novità è la cosa più vecchia che ci sia”*. I cocktail del BAR Letterario sono infatti reinterpretazioni ispirate ai grandi drink del passato, realizzati semplicemente con combinazioni e *twist* innovativi, ma senza alterazioni chimiche dei prodotti: *“Mi piace reinterpretare i classici del bere in chiave moderna, ma senza stravolgerli completamente”* – dice Alfio – *“Da amante del vintage, credo che ci siano cose, e drink, che lasciano il segno e non passano mai di moda nonostante siano stati inventati decine di anni fa. Inoltre credo fortemente nel rispetto della materia prima e preferisco non alterare gli ingredienti, ma piuttosto creare gusti più contemporanei tramite l’utilizzo di prodotti inusuali, come il basilico, l’aloe o il rosmarino”*.

Quello che Alfio ama di più del suo lavoro, però, è la possibilità di far viaggiare l’ospite per un attimo attraverso lo spazio e il tempo raccontando delle storie: *“Il nostro mestiere ci permette di interagire con l’ospite e farlo sentire ‘altrove’. L’hotel è un luogo di gente che arriva, ognuno con le proprie esperienze da raccontare, e che riparte con un bagaglio arricchito di storie che anche io ho contribuito a riempire”*. Al Bar si svolge così un viaggio di scoperta, dove l’ospite vive, tramite l’esperienza del bere, un’emozione senza tempo.