

FOTOGRAFIE DA BERE

Migliore barman del pianeta per due anni consecutivi con il suo Connaught londinese, l'italiano Agostino Perrone è tornato al primo amore, la macchina fotografica, per raccontare attraverso le sette immagini di "Bar Life" il suo mondo. Con uno specialissimo wow factor

TESTO DI MARCO DI GREGORIO



Per due volte consecutive in testa alla classifica dei 50 Best Bars del mondo, il Connaught Bar, nell'omonimo hotel londinese, è celebre per il Martini Cocktail e per il ricercato servizio al carrello che che Agostino Perrone - director of mixology - e Giorgio Bargiani - head bartender - hanno reso un simbolo (nelle foto qui a sinistra e sopra). Nella pagina accanto: due dei sette scatti di Agostino Perrone che compongono la sua mostra "Bar Life".

«La fotografia viene prima dei cocktail, nel senso che ho lasciato le amate sponde del lago di Como per diventare fotografo del *National Geographic* e viaggiare, poi da cosa nasce cosa...». Di viaggio in viaggio, Agostino Perrone è diventato il miglior barman del mondo, titolo confermato nel suo Connaught di Londra per due anni consecutivi. Ma il primo amore non si scorda mai, anzi, nel suo caso lo accompagna sempre: «Non uso mai il telefono per fotografare, solo la mia Leica, che porto sempre con me, ma ho ancora la Minolta che usavo da ragazzo e poi due FujiFilm. In una sola occasione, a San Paolo, l'ho lasciata in camera perché i miei amici hanno insistito che era troppo pericoloso».

Perrone è diventato famoso perché ha saputo trasformare l'ennesimo bar d'hotel nel massimo tempio della mixology. Situato a Mayfair, in un angolo di terra che gli operatori del real estate considerano il più caro al mondo, l'omonimo hotel comprende anche un altro bar più wine oriented, il Coburg, nonché il tristellato ristorante di Helene Darroze. Però è lui che ne ha fatto parlare grazie all'unione tra la creatività dei cocktail e una qualità nel servizio tutta italiana con un team interamente proveniente dal Belpaese. Per credere, provare il loro Martini, preparato al carrello dopo una selezione dei bitter preferiti dal cliente (questi bitter, preparati all'interno del locale, sono dei concentrati naturali fatti per dare un accento specifico alle preparazioni). Se si è in vena artistica si può provare il N.11, che arriva in un bicchiere ispirato ai dripping di Pollock al cui centro risplende un diamante di ghiaccio che è stato realizzato per un progetto no-profit in collaborazione con la Saatchi Gallery.

Se poi il borsellino è ampio ci si può dilettare col 71, un Martini invecchiato per 71 giorni in barrique che costa 72 sterline (ma è accompagnato da un assaggio di caviale) o, ancora, con uno dei vintage cocktail, prodotti con liquori anni '70 che vanno dalle 120 sterline alle 2.200 necessarie per il Silver Jubilee.

COURTESY @LATEEF.PHOTOGRAPHY



Ma torniamo al primo amore di Ago Perrone, la fotografia. Per la prima volta in ottobre le sue immagini sono state l'oggetto di una mostra, organizzata alla Soho House di Berlino, durante l'evento Grand Campari Hotel. «A dire il vero», racconta Perrone, «ne avevo già fatte due dieci anni fa, ma questa volta quando Swen Neumann, brand manager per la Germania di Campari, me l'ha proposto, ho accettato a condizione di poter seguire alle mie condizioni il processo di stampa. È così che ho scoperto in un sotterraneo di East London la Metro Imaging. Scendere nel loro laboratorio è stato come viaggiare nel tempo in quello che ho scoperto essere un tempio delle macchine manuali. Quando ho saputo che nello stesso luogo lavora Mario Testino mi son venuti i brividi e ho quasi pianto quando ho visto le stampe!».

La mostra, composta da sette immagini, si chiama "Bar Life" anche se si apre in un ristorante, il Macellaio di Londra, tempio della dry aged beef, davanti alla cloche di un piatto che sta per svelare il suo contenuto: «Ho cercato di esprimere il wow factor del momento». Si prosegue con un salto a Barcellona da Boada - il secondo locale aperto da un altro

best barman del mondo, anche lui comasco, Simone Caporale - dove Perrone trova due signore davanti a un autografo di Mirò (qui sopra, a sinistra): «Era mezzogiorno e si stavano gustando un Martini con l'aria di qualcuno che ha raggiunto dei traguardi nella vita, come diceva Battisti». La foto sotto il lampadario (qui sopra) nasce in un ristorante giapponese a Dubai: «La cameriera doveva sempre chinarsi per servire il piatto ed è stato un attimo chiederle di fermarsi e fotografare». Quella a colori con il cocktail in luce e il soggetto in ombra l'ha "vista" invece durante uno shooting al Connaught: «La mattina nel nostro locale penetra una luce speciale e mi è piaciuto che centrasse il cocktail, proprio perché da noi è lui che conta».

Anche le altre immagini vengono dal bar che lui ha reso, ricambiato, celebre al mondo: «Nella foto in cui Paolo versa il cocktail mi piace l'idea di movimento nella staticità che poi è quello che cerchiamo di raggiungere: vivacità in un luogo calmo e rilassato». Lo stesso senso di quieta perfezione c'è anche nello scatto del twist di limone e nella foto alla sua casa, quel bancone dove ha passato 15 anni, «e dove spero di passarne altrettanti. Ma poi sarà solo fotografia». ●