

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

Guglielmo Miriello

Guglielmo Miriello è originario di una piccola cittadina in Puglia, la terra del sole: Crispiano. Sin da piccolo, ha sempre amato mixare ingredienti in cucina, cercando di rivisitare le ricette tradizionali in chiave moderna. Per questa ragione decide di frequentare la scuola alberghiera del suo paese, studiando durante il giorno e lavorando come assistente nella cucina di un ristorante del paese.

Nel 2000 Guglielmo decide di intraprendere un'esperienza al bar 'La piccola Botte', dove scopre la sua passione per il bar. La sua abilità di mixare ingredienti in cucina si manifesta anche nei cocktails e grazie alla sua personalità si mostra capace di interpretare i gusti dei clienti creando il cocktail perfetto per ogni cliente.

Dopo qualche tempo, Guglielmo decide che la piccola realtà di paese non è abbastanza per le sue ambizioni e i suoi sogni, così decide di spostarsi a Trieste e successivamente a Milano. A Milano, affina la sua abilità nel creare cocktail bilanciati, lavorando per più di 14 anni dietro il bancone dei bar più prestigiosi della città, da quello del Bulgari Hotel fino all'Excelsior Bar. Ha lavorato inoltre per molti posti del 'Belpaese' - Rimini, Jesolo, Trieste, Bari - e a Shanghai per il ristorante stellato 'Maison Pourcel' come manager dello Sugar Bar. L'esperienza cinese lo ha reso non solo uno dei migliori barman nel mondo, ma anche il perfetto Bar Manager.

La più importante qualità di Guglielmo è l'ospitalità. Sicuramente i cocktail devono essere realizzati con i migliori ingredienti mixati nel migliore dei modi, ma anche l'atmosfera e l'intero staff rendono l'esperienza del cliente unica e perfetta.

Il DNA romantico di Guglielmo è il perfetto motore per la realizzazione di cocktail moderni ed innovativi. Guglielmo ha vinto la sezione italiana della World Class Competition Diageo nel 2011 e ha partecipato alla finale a Nuova Delhi come rappresentante dell'Italia. E' stato anche uno dei 10 finalisti dell' 'Innovative Drink of the Year contest' tenutosi a New York nel 2010. Come leggere la personalità delle persone e creare il cocktail perfetto per loro è oggetto di continuo miglioramento per Guglielmo; ama infatti realizzare cocktail su misura partendo dall'osservazione dell'outfit del cliente, dai suoi movimenti del corpo, dal modo in cui parla. Un'altra passione di Guglielmo è rubare ingredienti dalla cucina per poterli utilizzare per i suoi cocktail. Rimarrete sorpresi da quali ingredienti è capace di usare per i suoi cocktail: dalle uova, al pepe di Sichuan.

Il Bartending non è solo realizzare drinks, questo è solo l'inizio. Guglielmo vuole guidare il cliente in un viaggio emozionale. Dall'Aprile 2013, Guglielmo torna a Milano, la città dell'Expo 2015, per guidare il Cocktail Bar del Dry, nella zona di Brera. Da Aprile 2017 Guglielmo Miriello conduce il bar del Ceresio 7, posto unico nel suo genere a Milano.

Il Ceresio 7 non è solo un bar o un ristorante, è un luogo dove poter tenere un proficuo pranzo di affari o godere delle splendide terrazze sui tetti di Milano, sorseggiando un buon cocktail. Guglielmo ama viaggiare e provare i migliori ristoranti e bar di tutto il mondo, vi saprà suggerire i migliori luoghi da provare in qualsiasi città.