La Miscelazione a 5 stelle di Massimo Stronati

massimo-stronati-4-eccd355f

Proseguiamo le nostre interviste ringraziando **Massimo Stronati**, **Bar Manager di Vina Enoteca a Palo Alto**, California nonché brand ambassador della distilleria Rossi di Angera, per averci regalato un po' del suo tempo.

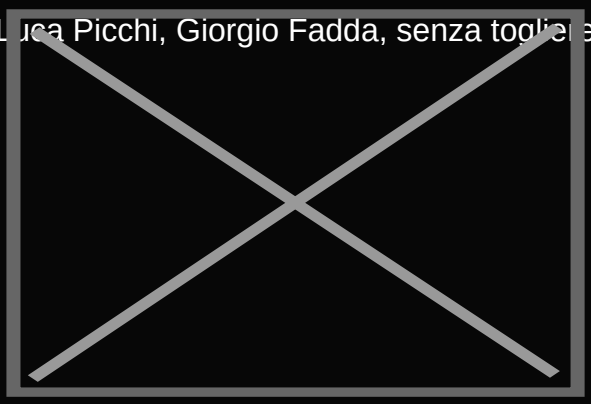
Massimo, raccontaci un po' di te, qual è il tuo percorso e come sei arrivato a Vina Enoteca?



Sono nato a Milano, classe '74, e lavoro da più di 25 anni in questo settore. Ho sempre vissuto nel capoluogo meneghino, fatta eccezione per qualche anno a Londra e in altre parti d'Europa. Mio padre ha sempre avuto locali e bar e, anche se io e lui siamo sempre stati agli antipodi, devo a lui la mia formazione. È mio padre che mi ha fornito le basi e gli strumenti per diventare barista. Ho lavorato come Bar Manager al Davai di Milano in Largo la Foppa dove, grazie alle consulenze di Alessandro Melis (grande esperto di mixability e titolare della società InDrinkable di Milano), abbiamo optato per ospitare periodicamente bartender provenienti da diverse parti del mondo per mostrare cosa succedesse all'estero (quando ancora non si andava fuori Italia) utilizzando principalmente vodka in miscelazione. Dopo un'esperienza a Parigi per l'apertura del bar Gocce, sono tornato in Italia per aprire il The Doping Club: qui sono stato Bar Manager occupandomi dell'apertura e della realizzazione del cocktail menù... È stata una bella esperienza durata più di due anni. Poi sono

stato al Cinc (in Brera) e al Morgante Cocktail & Soul.

Come sei arrivato in California?
Tra 10 giorni sarà un anno che siamo qui (io e mia moglie)! È stata una scelta ben ponderata. Mi sono detto: se non vado adesso non vado più. Ho ricevuto una prima proposta via email che ho rifiutato, poi si sono fatti risentire e ho detto: “Perché no?!”. Devo ammettere di aver ottenuto grandissimi riconoscimenti. Per ottenere il visto ho ricevuto circa 23-24 lettere di referenze. Ho potuto allegare al mio CV articoli, libri, ricerche Google, ed ho ottenuto il visto O1B come allievo dalle straordinarie abilità. Ringrazio ancora tutti coloro che hanno speso ottime parole per me, come Agostino Perrone, Luca Picchi, Giorgio Fadda, senza togliere ovviamente alcun riconoscimento anche a tutti gli altri.



Come pensi di essere riuscito a tagliare questo traguardo così importante?
Sicuramente il mio nome si è diffuso negli anni anche perché ho fatto parte di diverse giurie nelle cocktail competition. Ho seguito autonomamente corsi e, la grande passione che mi contraddistingue, ha fatto il resto. Anche l’essere stato a Berlino, Zurigo, due volte in Russia, ha fatto la differenza. Poi, l’aver partecipato al trailer di due anni fa della Campari Barman Competition, mi fa pavoneggiare sempre (ride di gusto ndr.) e mi ha fatto ottenere una certa fama!

Quali sono le differenze tra California e Italia?
Essere Bar Manager qui è diverso: ci si rivolge a questa figura per qualunque cosa, quasi come fosse il gestore del locale. Pensate che qui esiste il riposo obbligatorio: ogni 5 giorni devi stare 2 giorni a casa, ma se non vuoi farlo puoi andare a lavorare. Sono piccole cose che però fanno la differenza a lungo andare.

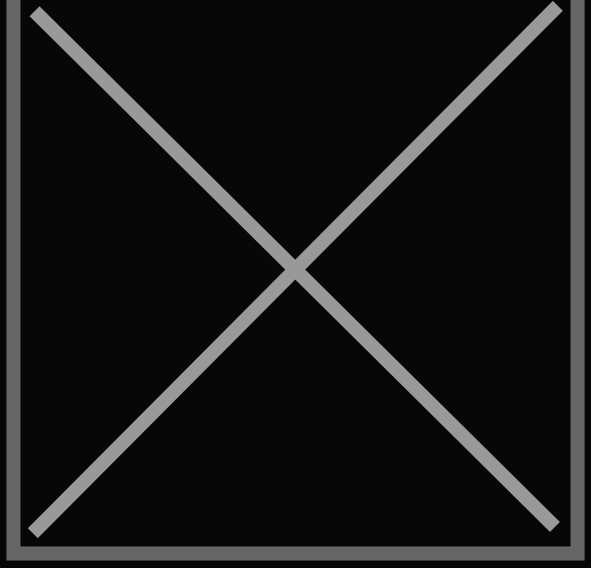
Il locale nel quale sei ora Bar Manager si chiama Vina Enoteca. Qual è la tipologia di clienti che incontri giornalmente e quali sono secondo te le tendenze del momento?
Adoro tutti i miei clienti, ma i miei preferiti sono una coppia di 70enni che viene qui spesso. Questo è un ristorante con più di 200 anni di storia (è tra le cose che ha più storia qui a Palo Alto), i proprietari

sono una famiglia di Standford che ha assegnato alle strade limitrofe i nomi che abbiano assonanza



con il vino. Questo è un luogo in cui degustare oltre che comprare.

200 coperti, più altri 100 nel patio esterno (principalmente per la stagione più tiepida); offriamo cocktail adatti a un ristorante, che è diverso dallo speakeasy cui siamo abituati in Italia. Qui si beve sempre vino, birra o un drink prima di cena. Il cliente arriva con le infradito e magari ha un jet personale. La clientela ama creare drink a casa propria, mentre in Italia non c'è questa usanza, ma qui vogliono essere educati in tal senso proprio da noi. Faccio formazione ai clienti, spiego loro come fare l'aperitivo italiano a casa loro, oppure drink tropicali. Lo faccio fare proprio a loro, davanti al mio sguardo critico, così che possa correggerli, per poi farglielo degustare. In media da noi si spendono per una cena e un drink circa 80 dollari; il 'corso' è una sorta di omaggio che gli offriamo e di cui sono davvero contenti. Qui è tutto più facile e posso quotidianamente far vedere a persone avulse da questo mondo cosa so fare davvero. Hanno una grande cultura per l'healthy, l'organic: ho visto lime e fragole così buone e grandi qui che mi sorprendo, ogni volta, di come facciano a essere senza additivi!



Sappiamo che sei un sostenitore delle donne in questo settore e che pensi che ci sarà sempre più spazio per loro…

Sì, credo che ormai ci siano sempre più barlady appassionate e capaci di fare grandi cose dietro al banco bar. Nel mio team c'è una ragazza laureata a Standford che ha iniziato come cameriera durante gli studi dimostrando di avere grandi doti di apprendimento. Approfitto della domanda per menzionare anche una giovane ragazza che si sta facendo strada in Europa (Parigi e Svizzera) e che è prossima a rientrare in Italia per un nuovo progetto: si chiama **Marela Batkovi?**. Ci tengo a nominarla perché, come tanti altri giovani che mi scrivono per consigli e o suggerimenti, lei un giorno mi ha scritto: "Ho deciso di adottarti come papà, zio, come preferisci, perché credo nella tua schiettezza e vorrei che tu mi consigliassi in questo lavoro". Da lì è nata una bella amicizia e spero potrà davvero realizzare i suoi obiettivi al più presto!

photo credit: Risada Panavija / Hannah Chamberlain

Dalla California le ricette cocktail di Massimo Stronati