Massimo Stronati, aperitivo con lezioni di cocktail per i clienti

stronati-d8d79705

Dopo il successo ottenuto sul sito Mixer Planet dal suo video tutorial per imparare a preparare il Mezcal Perfect Manhattan, **Massimo Stronati** - barmanager del **Doping Club** dello **Yard Hotel di Milano** - è protagonista di un'intervista a tutto tondo che spazia dall'importanza della formazione alle tendenze in atto in fatto di distillati, fino alle idee per animare le serate meno vivaci e agli spunti per rinnovare il rito dell'aperitivo.

Ci presenti il tuo concetto di miscelazione?
I miei drink hanno un taglio sartoriale, ricercati ma al contempo semplici, sono preparati con pochi ingredienti sempre di altissima qualità, inclusa frutta fresca, spezie ed erbe. Mi ispiro ai classici della miscelazione, senza però perdere di vista il gusto attuale.

L'oggetto cui non rinunceresti mai dietro al bancone?
Intanto, chiariamolo: per me l'attrezzatura è molto importante. Primo, perché è funzionale al drink, secondo perché è scenografica e diventa utile per l'intrattenimento del cliente al bancone del bar. Detto ciò, irrinunciabile è il mio spremi-lime, emblema e strumento della freschezza di molti drink che amo come il Daiquiri.

Come ti spieghi la moda dei drink vintage?
Sicuramente è legata alla riscoperta della miscelazione tradizionale dei primi cocktail book di inizio secolo.

Parliamo di distillati, quali vanno per la maggiore?
A parte il ritorno di vermouth e gin, trainati dalla tendenza del recupero delle ricette vintage, credo cresceranno i consumi di tequila e di mezcal, un distillato messicano ottenuto dalla pianta dell'agave.

Quanto conta la formazione scolastica per emergere come barman?Stronati 3
L’istituto alberghiero offre indubbiamente una base per cominciare a muovere i primi passi dietro a un bancone, ma non è sufficiente. Per diventare un bravo barman servono studio, passione, curiosità, esperienza e costanza nel mantenersi aggiornati con seminari, masterclass e training organizzati dalle eccellenze del settore.

E che cosa pensi delle competizioni?
Personalmente, prediligo le friendly competition. Quelle, per intenderci, dove ogni barman è invitato a portare il proprio stile personale in libertà per quanto riguarda le ricette e a presentare il proprio concetto di miscelazione. In questi casi, lo scambio culturale e di ispirazioni con i colleghi è molto alto. Inoltre, le competizioni hanno sicuramente degli interessanti risvolti di marketing: vincere una gara consente spesso di legarsi a brand con conseguenti benefici in termini di agevolazioni economiche sull’acquisto dei prodotti, visibilità e occasioni di viaggio.

Londra e Milano a confronto. Che cosa cambia in termini di mixology?
Londra è una città multietnica, devi soddisfare esigenze diverse. Det to questo, non credo che i barman italiani debbano considerarsi inferiori ai colleghi inglesi. Anzi: a Londra siamo riconosciuti come degli innovatori e abbiamo saputo creare una grande comunità, capace di fare sistema. Penso a barman come Simone Caporale, Agostino Perrone e Luca Cinalli solo per citarne tre.

Stronati 4**Hotel o street bar: che cosa cambia per un barman?**
Innanzitutto i volumi che, inevitabilmente, in hotel sono minori. Di contro, chi lavora in un albergo di lusso ha a disposizione sempre materie prime eccellenti, nonché più tempo per creare cocktail su misura, ascoltando il cliente e operando piccole correzioni pensate ad personam. Inoltre, è stimolante relazionarsi con una clientela internazionale. Per me, la sfida è proporre dei signature drink con prodotti di qualità da cui emerga, quando possibile, la mia italianità utilizzando prodotti made in Italy. Per farla breve, in hotel si ha la possibilità davvero di creare cocktail dal taglio sartoriale, condizione rara in uno street bar soprattutto se pensiamo ai giorni di massimo afflusso come venerdì e sabato sera.

I tuoi suggerimenti per animare le serate più spente?
Noi abbiamo deciso di organizzare corsi di formazione per i clienti, per insegnare loro come preparare 4 o 5 drink da assaporare con gli amici, spiegando storia, merceologia e tecnica. Può essere un’opzione da valutare anche per ottenere il pienone anche all’aperitivo del lunedì o del martedì, in genere meno affollato.

Tra i colleghi chi stimi di più?

Innanzitutto Oscar Quagliarini, primo barman a proporre l'alta miscelazione negli street barStronati 5 milanesi. Lo apprezzo per la sua applicazione nello studio e per essere stato d'avanguardia. Oggi grazie alla diffusione del web è facile trovare informazioni, ma già solo dieci anni fa era invece più difficile. Poi, ho molta stima di Stanislav Vadrna per quello che mi ha insegnato in fatto d'ospitalità e di tecniche. L'anno scorso è stato mio ospite al Doping Bar: che esperienza arricchente! E ancora: ci tengo a menzionare Tony Conigliaro per la capacità di creare drink unici e innovativi e Luca Pirola per l'organizzazione di eventi gratuiti come il Gin Day o il Rum Day, utili per conoscere tutte le novità di questi distillati.

Tonico del professore**La ricetta del Tonico del Professore**

Ingredienti

- 1 oz di Vermouth del Professore classico
- 1 ½ di oz di Bols Genever
- ½ oz di sciroppo di vaniglia home made
- ¼ oz succo di limone
- 1 bar-spoon Maraschino
- 2 gocce di bitter al cioccolato

Bicchiere: coppetta vintage
Preparazione: Stir and Strain (mescolato e filtrato)
Garnish: zest di limone