Max Morandi (Small Batch): la riscoperta della grappa

max-morandi-ok-5e71b605

Anche Max Morandi, trainer della scuola Planet One Service e bartender dello Small Batch di Abano, punta all’orgoglio italiano: sostituisce la grappa ad altri spirits sia come ingrediente principale che complementare o addirittura la riscalda servendola come un ritual per creare convivialità. La sua è una miscelazione che si inserisce appieno nel fermento old style che sta caratterizzando numerosi locali in tutto il mondo. Dopotutto la grappa è sinonimo di stile ed eleganza, caratteristiche tipiche dello scenario di fine anni ’30 dove nascevano cocktail come il Sidecar, rivisitato oggi da Max sostituendo il cognac proprio con il distillato italiano consumato dai nostri nonni a fine pasto. Pur essendo affezionato alle atmosfere vintage, Max afferma che «non sussiste più il servizio classico e statico di una volta», bisogna invece imparare a «stimolare la vendita, per esempio al posto di un bicchiere da old drink si può utilizzare un insolito ibrik». C’è anche da fidelizzare il cliente e la soluzione la trova accostando al cocktail un blocchetto di carta con su scritta la ricetta, dando così modo di riportare a casa con sé il ricordo della propria esperienza al locale.

Mixability: viaggio tra i bartender protagonisti di Host Milano

Paolo Sanna (Banana Republic Cafè): in perfetto stile italiano

Mattia Pastori (Mandarin Oriental): sorprendere con la contaminazione

Dennis Zoppi (Smile Tree): stupire riscoprendo i propri sensi

Daniele Losquadro (Planet One): così il cocktail aiuta il benessere psicologico