BadaBoom di Milano, successo a base di ritual e drink-show

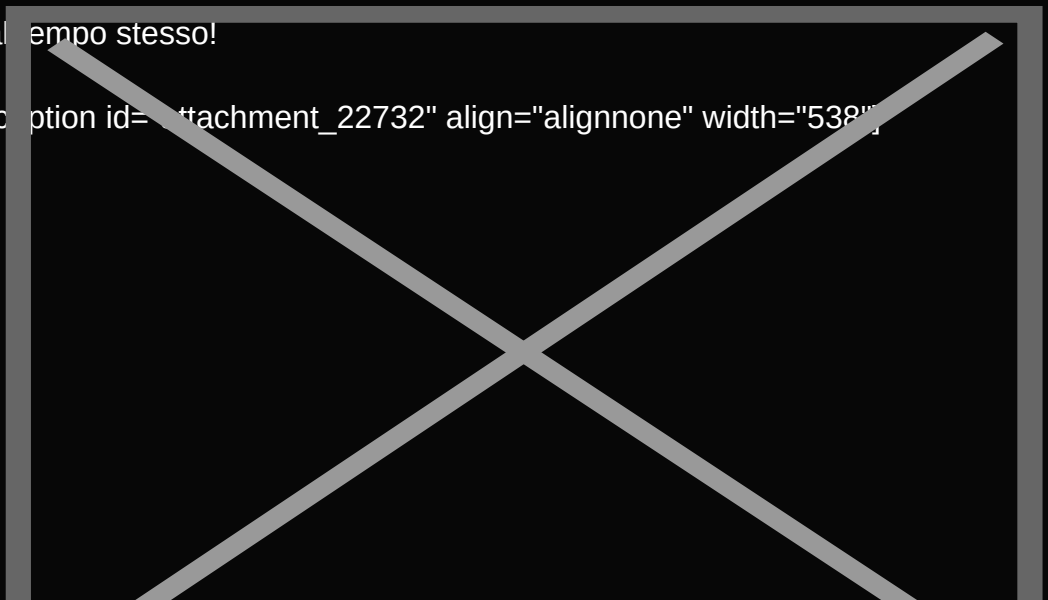
all-shot-staff-2-5295f55e

Il locale che fa esplodere la moda del bere miscelato a base di drink-show

Chiudete gli occhi e immaginatevi Corso Sempione, l'elegante strada di Milano che si rifà agli Champs-Elysées parigini, immersa in una tranquilla serata. Niente di nuovo direte voi, ma se riuscite a spaziare ancora un po' e arrivare fino al numero civico 7 verrete sorpresi da un locale che non può che definirsi…esplosivo!
Stiamo parlando del **Bada Boom**, un bar tematico dove il bere miscelato è assolutamente ritual: chupiti per tutti i gusti, dolci, colorati, piccanti, in fiamme, maxi cocktail serviti in bicchieroni da 1 litro, giochi di prestigio e tante sorprese al banco bar…!
Abbiamo parlato con **Francesco Sebastianelli**, il 'boss' di questo locale nonché barman appassionato e pieno di idee sorprendenti.

BadaBoom, un nome che è una promessa di piacere e sorprese, come e quando nasce?
Qualche anno fa durante una serata di movida milanese nella zona Arco della Pace notai un negozio vuoto che presi in affitto con l'intenzione di creare qualcosa che differisse da ciò che offrivano gli altri locali della zona. Mi sono sempre piaciuti i nomi che riescono a trasmettere subito le caratteristiche del locale e vista la mia volontà di creare un locale esplosivo e diverso dagli altri sia per prodotti che animazione, il nome BadaBoom faceva assolutamente al caso mio! Un'intuizione semplice e creativa al tempo stesso!

[caption id="attachment_22732" align="alignnone" width="538"]

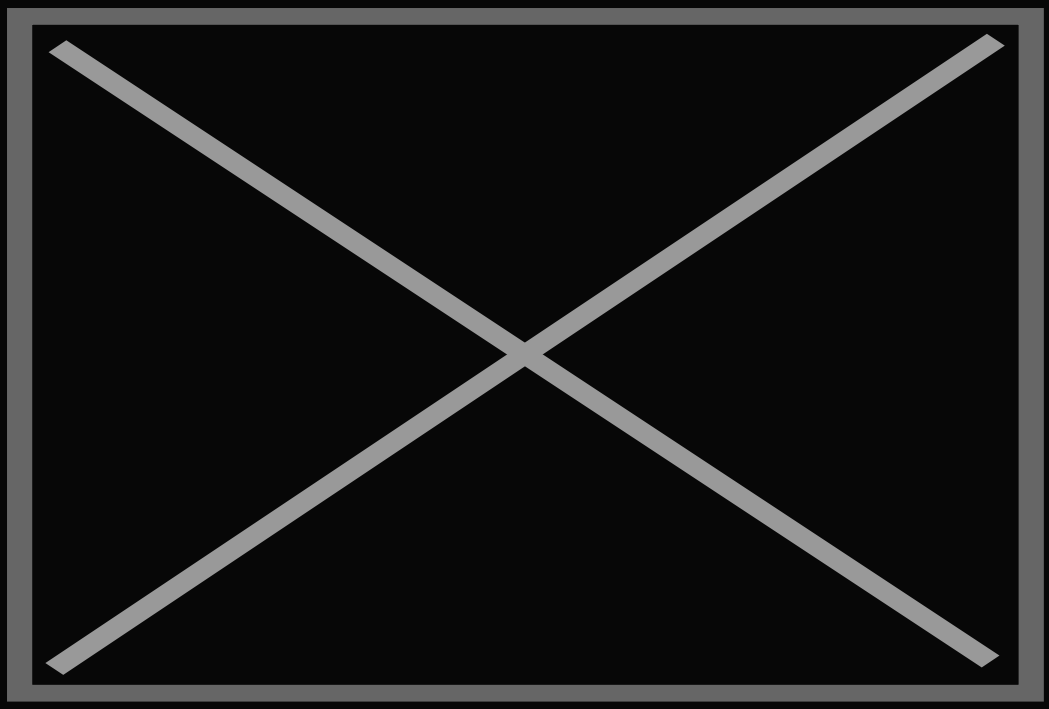


Sebastianelli con il suo staff[/caption]

E prima di essere il 'boss' del BadaBoom chi era Francesco Sebastianelli?
Studiavo Comunicazione all'Università mentre aiutavo la mia famiglia che opera nella ristorazione milanese da oltre 40 anni e gestisce vari ristoranti e un disco-restaurant. Mentre facevamo dei lavori per rinnovare l'arredo di una delle nostre location ho capito che, oltre a sfruttare la mia passione per la comunicazione e l'organizzazione eventi, era necessario specializzarmi con un corso di bartending prima, e poi un corso di flair.

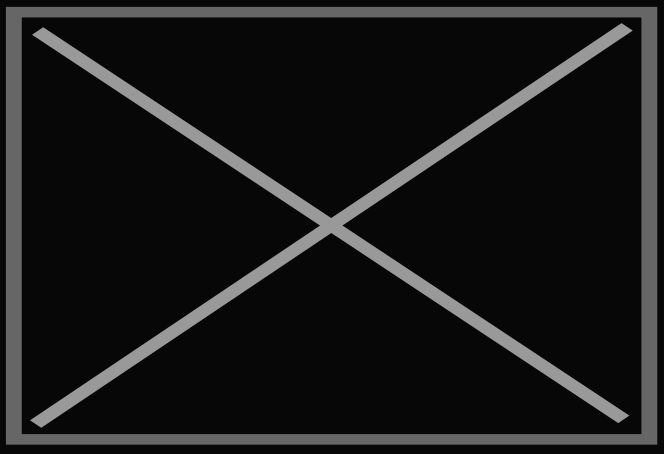
Quali sono le maggiori difficoltà che un giovane può incontrare volendo aprire una sua attività?
Burocrazia, burocrazia, burocrazia, ops mi sono ripetuto…! Ci sono poi i costi elevati per certificazioni che a volte risultano poco vicine alla realtà lavorativa di un'attività o che non vengono veicolate e spiegate nel modo giusto. E, ovviamente, la concorrenza di un settore altamente competitivo in cui bisogna stare al passo quotidianamente.
Considerando che al BadaBoom sei attore in più ruoli, quale rimane comunque il tuo preferito: il bar manager o il barman?
Bar manager assolutamente anche se mi diverto tantissimo a stare dietro al banco bar e fare "drink-show" per i nostri clienti.

La forza del Bada-Boom è la proposta menù che mette in ogni cocktail e shot un ingrediente nuovo e immancabile: il divertimento…
Tutte le nostre idee e pazzie sono originali Made in BadaBoom. Oltre ai classici cocktail internazionali, proponiamo 40 drink di nostra invenzione e oltre 100 shot creati dopo un attento studio sia sul fronte del gusto che del divertimento. Queste peculiarità si ritrovano sia nel "look" dello shot che nel modo in cui si beve, per questo abbiamo creato diverse categorie: Strong, Sweet, SuperHeoes, Games (Giochi di Gruppo) e via dicendo.



Al banco bar del BadaBoom sia tu che il tuo staff siete anche degli eccellenti prestigiatori. Qual è la caratteristica che non può assolutamente mancare a un membro del Bada-Boom?
Sapersi divertirsi per far divertire! Tutto il mio staff è sempre giocoso e disponibile con i clienti. Questo è importantissimo nella fidelizzazione della clientela, che sceglie il nostro locale rispetto a quelli vicini non solo per i cocktail e i nostri “games”, ma soprattutto perché al BadaBoom non si beve soltanto, bensì si passa una serata diversa dal solito.

Lo staff del BadaBoom è anche molto trasformista, a seconda degli eventi vi si può trovare al banco in toga o nei panni di pirati, pompieri, cowboys e non solo. Vedete un buon riscontro da questi eventi a tema?
Le feste a tema hanno un doppio obiettivo: ci diversificano dagli altri locali e soprattutto fanno divertire gli aficionados. Mettiamo a disposizione dei nostri clienti cappelli e accessori a tema con la serata così da farsi scattare qualche foto che poi vengono pubblicate sulla nostra pagina Facebook, pronte per essere taggate. Questo crea un divertente effetto di passaparola e curiosità sul social.



In un locale come il BadaBoom, una specie di paese dei balocchi della nightlife, è importante che i clienti sappiano mettersi in gioco…
La clientela del BadaBoom è molto variegata e il range principale d'età va dai 18 ai 35 anni. Stanno tutti tranquillamente al gioco e si divertono sempre, ripagando il nostro lavoro e portando nuovi amici a cui far conoscere questo pazzo locale.

Giochiamo con le metafore: la tua vita è il bancone del BadaBoom a chi stai offrendo da bere?
Mio nonno a cui devo tantissimo dal punto di vista professionale e affettivo. Mi ha insegnato tanto anche solo osservandolo nella vita quotidiana.

Chiudiamo col botto! Qual è il tuo cocktail preferito, quello che ti fa fare BadaBoom?!?
Pretty Bitch! È il nostro drink più venduto grazie al suo sapore inizialmente dolce ma dal retrogusto secco, molto gradito a diversi tipi di "palato"

Gli shot più richiesti al BadaBoom

Up & Down, gli spirits più di tendenza per i gestori del BadaBoom