Alessandro Tambaro: dalla giurisprudenza alla Mixability

alessandro-tambaro-planet-one-01-copia-9746958f

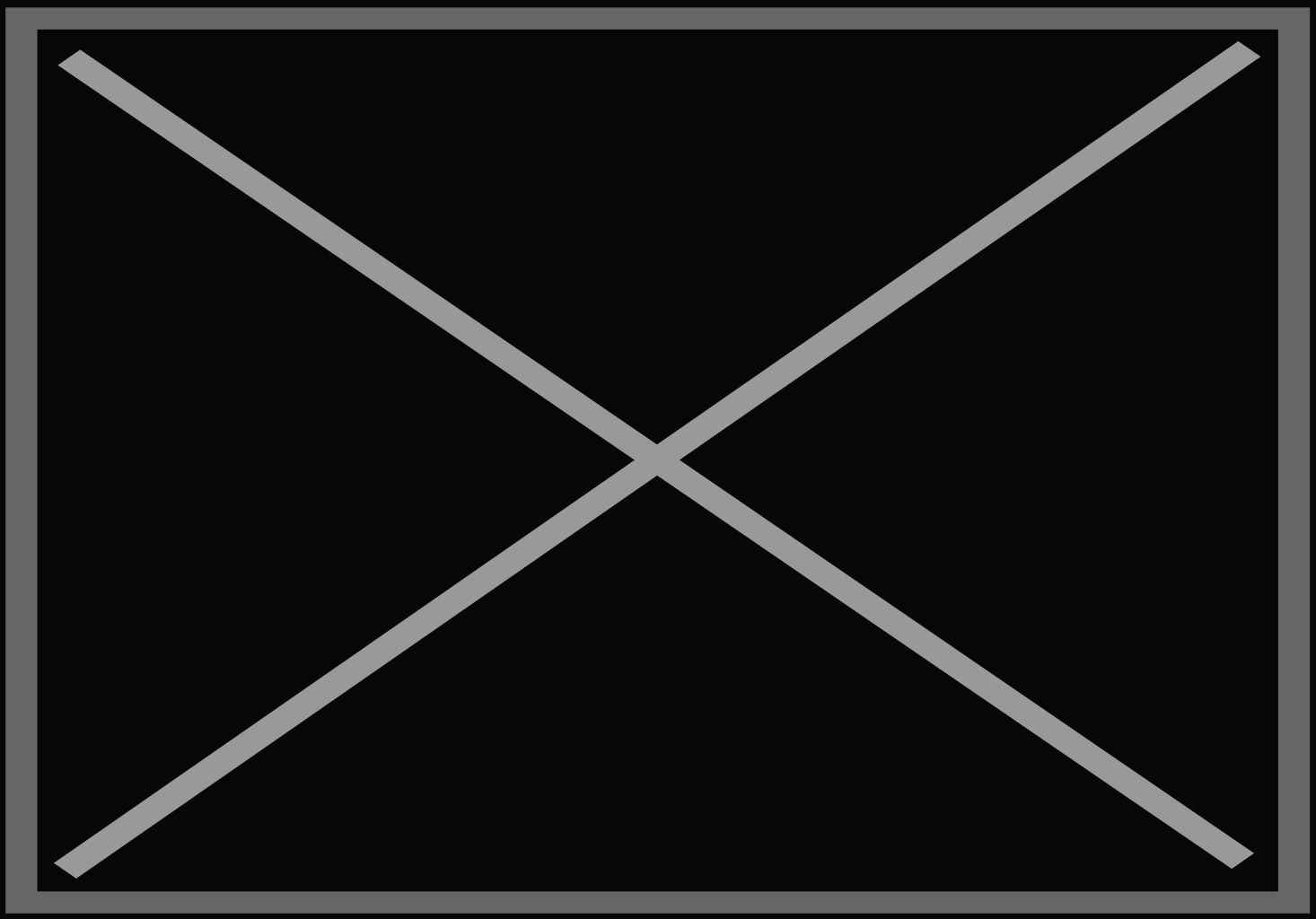
Alessandro Tambaro, 29 anni e laureato in giurisprudenza, incontra il mondo della miscelazione per caso nella sua città, Caserta. Dopo gavetta e formazione, oggi ha un suo locale ad Aversa, è il responsabile catering di Mixer Lab (la prima scuola in Campania per la formazione di barman riconosciuta da Planet One) e punto di riferimento per molti ragazzi che intraprendono la carriera di bartender.

Dagli studi in giurisprudenza alla vita da bartender: una scelta di cuore?
Assolutamente! Mi sono laureato in giurisprudenza, ma data l'età e la voglia di essere indipendente, ho cominciato a lavorare nei cocktail bar quasi per caso, poi mi sono reso conto che mi piaceva davvero e sono giunto alla conclusione che la mia vita avrebbe preso un strada diversa rispetto alla mia formazione accademica. Dopo un po' di gavetta, che mi è servita per farmi le ossa e iniziare a mettere le basi per questo mestiere, ho deciso di mettermi in proprio e aprire un locale tutto mio ad Aversa, la mia città. Ovviamente l'esperienza sul campo serve ma se si vuole far bene questo mestiere la formazione è indubbiamente necessaria, così ho intrapreso il mio percorso formativo nella sede Planet One di Aversa (CE), dove grazie a tutor come Jordy di Leone e a un'ambiente aperto e stimolante, ho raggiunto ottimi livelli professionali. Insomma, ho seguito il cuore e mi ha portato esattamente dove volevo essere, ma il bello è che è ancora tutto in divenire e continuo a seguire la mia strada con entusiasmo e passione.

Una strada che ti ha portato nel mondo del catering e degli eventi…
Durante la mia formazione in Mixer Lab, i titolari di Planet One mi hanno notato tra i tanti corsisti e mi hanno proposto di collaborare con loro nella sezione eventi e catering. Ho accettato subito ovviamente, anche perché mi incuriosiva molto capire ed entrare in contatto con questo tipo di realtà. All'inizio lavoravo solo come bartender, oggi, invece, sono il responsabile del catering, dove mi trovo a seguire tutte le fasi di organizzazione e gestione degli eventi sul territorio. Del mondo del catering, mi

piace anche l’opportunità di partecipare a eventi di rilievo, il che è sempre sinonimo di confronto e crescita professionale, in più mi permette di non staccarmi mai del tutto dal vero e proprio mondo della miscelazione in senso stretto: hai a che fare con differenti tipologie di eventi, quelli dedicati a una specifica tipologia di miscelazione (eventi tiki, old style…), fino a eventi più semplici o più complessi. Mi viene in mente ad esempio l’evento Jäger House a Napoli, una bella sfida dove mi sono trovato a gestire moltissime risorse tra bartender e ragazzi in sala.

[caption id="attachment_161607" align="aligncenter" width="754"]



Per Alessandro Tambaro i trend che va per la maggiore in Campania sono il tiki bar e la miscelazione con il gin che continua a spopolare[/caption]

Dalla “formazione” a “formatore”. Il tuo è stato un percorso di vera crescita…
Dopo la proposta di collaborazione per il catering, è arrivata anche quella relativa all’area formazione, merito, credo, oltre che delle mie abilità professionali da bartender, anche della mia predisposizione alla comunicazione. Sono da sempre un appassionato della PNL (Programmazione Neuro Linguistica)

e la comunicazione è un fattore da non sottovalutare anche in questo lavoro. Inizialmente mi dedicavo principalmente alle attività di formazione per eventi dedicati e masterclass per aziende del settore beverage nazionali e internazionali. Tra le esperienze che ricordo maggiormente quella di formazione Martini per la catena Ad'Hoc per tutto il territorio campano. Sono arrivato poi alla formazione vera e



propria, quella fatta in classe con i ragazzi e per la quale ho affrontato un

percorso di formazione specifico con trainer come Mattia Corunto (master Trainer Planet One) e Max Morandi (trainer Planet One Padova e Treviso). Da due anni ormai mi occupo di seguire i ragazzi nei corsi basic, advanced e mixology, e devo dire che le soddisfazioni non sono mancate: molti dei miei ragazzi hanno partecipato a competizioni come la Campari Barman Competition e la Quinta Essentiae Competition con ottimi risultati, portando a casa anche delle vittorie. Il lavoro fatto con questi bartender, durante questi due anni, è stato un tassello importante del mio percorso personale: più che partecipare in prima persona alle competizioni, trovo più stimolante e appagante lavorare con i ragazzi formandoli per le gare. Posso dire, con un certo orgoglio, di essere diventato, ad oggi, un punto di riferimento nell'ambito della formazione alle competizioni, sia sul mio territorio che in tutta Italia. Cerco di dare loro tutti gli strumenti necessari per arrivare a costruire una buona ricetta, che abbia una storia da raccontare e una ricerca dietro le materie prime utilizzate. Come già detto, per quanto mi riguarda, la comunicazione è uno dei fattori chiave per ottenere dei risultati in questo mestiere, e mi impegno per riuscire a dare ai ragazzi le basi per potersi esprimere al meglio: mi sono reso conto – facendo il trainer – che molti bartender, seppur abbiano ottime abilità, hanno difficoltà ad esprimerle. Per questo motivo mi dedico quanto più possibile a ricercare per loro delle direttive per aiutarli in questo senso.

Tu che sei a stretto contatto con i giovani, quali sono i trend del momento in quanto a miscelazione?

Parlando di trend e di dove va l'interesse dei ragazzi, ultimamente l'attenzione si sta dirigendo, al di là

della miscelazione classica, verso il tiki bar.I bartender sono sempre molto attenti alle tendenze che prendono piede all’estero come in Italia, ormai il gin, e la miscelazione legata a questo distillato, sta vivendo un momento di stallo e di declino. Riferendomi al mio territorio, l’interesse principale dei bartender è prevalentemente sulla miscelazione tiki, che sta diventando uno stile attuale non solo per l’offerta dell’american bar ma anche per la moda e l’abbigliamento. Come trainer, ne prendo atto e cerco di dare ai miei ragazzi tutte le informazioni e il supporto necessario affinché abbiano tutti gli strumenti necessari per sviluppare questo trend secondo la loro interpretazione.

Oltre alla formazione, al mondo del catering e degli eventi, collabori con Planet One anche per ciò che riguarda le consulenze?
Esatto, collaboro con la sede di Aversa, supportandoli in tutte quelle attività di consulenza: dalle start up con servizi di menu engineering, formazione del personale e supporto manageriale, non solo in Campania, sia per i set up dell’ambito del cash&carry sul territorio campano.

Le ricette cocktail di Alessandro Tambaro