# Professione Bar manager: Intervista a Stefano Merlo

professione-bar-manager-01-de02a1e3

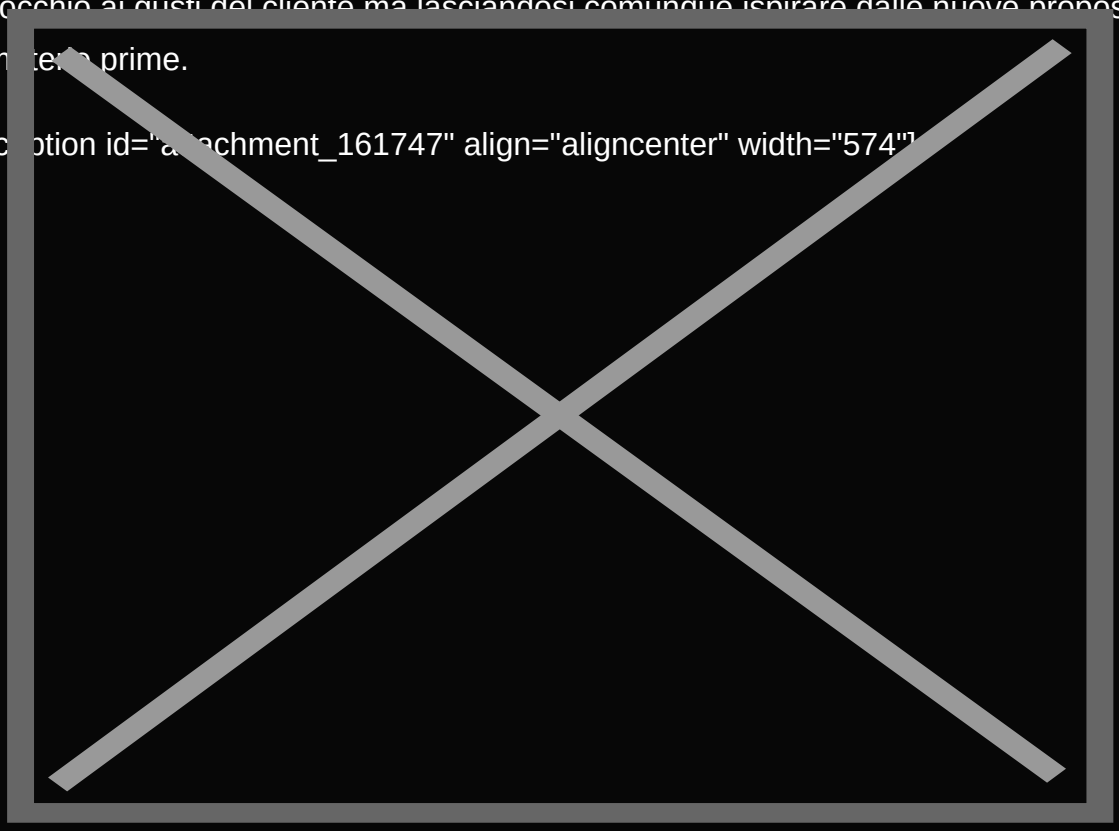
Tra i locali più amati della movida meneghina c'è il Jazz Cafè, situato in una cornice d'eccezione – l'area che affaccia sull'Arco della Pace – nello storico Corso Sempione. Frequentato da un pubblico internazionale, offre un servizio Dinner & Dance cha va dall'aperitivo al dopocena. Al "Jazz" Stefano Merlo, 30 anni, è il bar manager, dopo essersi approcciato al mondo del bartending quasi per caso, lavorando nelle discoteche durante il periodo dell'università per mantenersi agli studi, ne ha fatto poi la sua professione, studiando e mettendosi alla prova con esperienze sul campo.

**A 30 anni sei il bar manager di un locale di grande successo. Qual è stata la strada che ti ha portato fino a questo traguardo?**
Durante l'università per mantenermi ho iniziato a lavorare in discoteca. Lì ho capito che stare a contatto con il pubblico era quello che mi sarebbe piaciuto fare nella vita. Ho mosso i primi passi prima come cameriere, poi ho frequentato il mio primo corso barman fino ad arrivare in Planet One: un incontro fortunato, oserei direi, visto che mi ha portato a raggiungere un alto livello nella mia professione. Ho frequentato i corsi, partecipato a masterclass, per poi collaborare con loro nei vari eventi e catering.  Ho partecipato anche alla Quinta Essentiae Competition della Planet One, un'esperienza stupenda, fatta di confronto con i ragazzi, formazione e crescita personale e professionale. Da bartender a responsabile del banco bar fino ad arrivare alla gestione: è stato un percorso lungo 8 anni, nei quali ho messo a punto un mio modo di lavorare. A un certo punto la provincia cominciava a starmi stretta e ho sentito la necessità di confrontarmi con realtà più complesse come Milano, dove aumentare ancora le mie skills e mettermi in gioco.

**Raccontaci della tua esperienza al Jazz Cafè di Milano.**
Il Jazz Cafè è un locale storico nel centro di Milano, conosciuto per il classico aperitivo milanese e per la possibilità di ballare e divertirsi dopocena, queste sue caratteristiche hanno visto l'interpretazione, durante i suoi tanti anni di attività, di molteplici visioni da parte di chi ci ha lavorato, gestendolo. Il suo

essere così dinamico, vista la tipologia di servizio che ci vede impegnati in tutte le fasce orarie del giorno, definisce anche l'elevato volume di clientela con cui abbiamo a che fare tutti i giorni. Sono arrivato al Jazz, poco più di sei mesi fa, in veste di bar manager, cosciente della storia del locale e della sfida che mi aspettava visti i grandi volumi di servizio, fattori che mi hanno motivato nell'accogliere con entusiasmo questo lavoro e che m'impegnano tuttora a portare avanti la mia idea di qualità e servizio d'eccellenza. In questi mesi ho lavorato per far crescere il cocktail bar fino ad arrivare a un livello di eccellenza, visione condivisa anche dalla direzione: il Jazz Caffè è un locale dai grandi volumi e questo è un dato di fatto, la mia volontà dall'inizio è stata quella di trovare un punto d'incontro tra quest'aspetto e la qualità in termini di offerta alla clientela. Occupandomi del cocktail bar e quindi della drink list, porto avanti l'idea di seguire i trend della mixology moderna, strizzando l'occhio ai gusti del cliente ma lasciandosi comunque ispirare dalle nuove proposte in termini di materie prime.

[caption id="attachment_161747" align="aligncenter" width="574"]



"Il rapporto tra bartender e chef è di assoluta collaborazione ci si scambiano opinioni e consigli"[/caption]

**Il bar manager: quali sono le caratteristiche che un professionista deve avere?**

Il bar manager è un ruolo che implica molte responsabilità, perché tutta la "macchina" è nelle tue mani. Non c'è spazio alla disorganizzazione e al caso ma quella che reputo una delle caratteristiche

imprescindibili per chi vuole fare questo mestiere è il sapersi rapportare con le persone: devi capire chi hai di fronte, riuscire a creare un buon rapporto costruendo un ambiente piacevole, che si tratti di un collaboratore o di un cliente. Per far sì che tutto sia al posto giusto, che tutti lavorino nel miglior modo possibile, creando un team di persone collaborative tra di loro in un contesto lavorativo piacevole, bisogna impegnarsi a dirigere il tutto con grande consapevolezza. In un locale con un servizio su grandi numeri, l'armonia del gruppo lavoro è fondamentale, si lavora a ritmi elevatissimi e questo porta a momenti di stress che possono creare incomprensioni e tensioni nei momenti di maggior lavoro tra i ragazzi: la collaborazione diventa un elemento alla base della riuscita di un buon servizio. Capire il cliente è importante, oltre che per guidare il team nell'approccio all'avventore, a comprendere in quale direzione andare nelle scelte legate all'offerta, che si traduce nella selezione delle materie prime e nella linea da dare al menu. Altra cosa fondamentale è stare al passo con i tempi, aggiornandosi su tutto quanto c'è di nuovo, sperimentando e ricercando. Il lavoro in un bar è un lavoro impegnativo, si vive molto di notte, mentre le forniture per il riassortimento arrivano la mattina presto: riposo e vita privata ne risentono e per questo la voglia di fare e la passione sono indispensabili.

**In termini di offerta e di servizio come si organizza il lavoro in un locale come il Jazz, aperto tutto il giorno fino al dopocena?**

Il barman deve essere versatile e sapersi adattare alle varie esigenze dettate dalla proposta della fascia oraria: nell'aperitivo si deve lavorare in modo preciso, utilizzando materie prime che hanno dietro un percorso di ricerca anche nella proposta di nuovi sapori e mix, infatti per questo tipo di servizio utilizziamo degli home made fatti da noi. L'ora dell'aperitivo ci consente di gestire un numero relativo di persone, seppur comunque consistente; c'è un discorso di confronto con il cliente al quale si propone e si spiegano le proposte in drinklist. Ovviamente il discorso cambia nella fascia che vede il bartender confrontarsi con il dopo cena, dove la miscelazione, seppur mantenendo standard



qualitativi alti, è improntata sulla velocità e su cocktail classici,

fermo restando che la cocktail list è sempre valida. La cosa che per noi è un must, a qualsiasi ora, che sia aperitivo o dopocena, è “far bere bene qualunque cosa il cliente ordini”. L’attenzione al cliente è la nostra prerogativa principale: capire con che tipo di clientela abbiamo a che fare, le richieste in virtù delle nuove tendenze della miscelazione, i trend del mercato che influenzano la domanda.
Cerchiamo di aiutare nella scelta e nell’educazione al bere bene, in modo moderno ma consapevole e un po’ futurista. I classici saranno sempre i classici ma l’incontro tra cucina e bartending è una realtà che fortunatamente nel nostro locale si esprime in modo eccellente: il rapporto tra bartender e chef è di assoluta collaborazione, si impara l’uno dall’altro, ci si scambiano opinioni e consigli e di sicuro il bartending ha molto da poter imparare e sfruttare dal mondo della cucina. Pensiamo al food pairing, ovvero l’ abbinamento cibo e bevuta, è la tendenza del momento, che riusciamo a proporre in serate a tema dove il drink è protagonista accompagnato da un menu dedicato.

**Ci parli della drink list e della tua idea di miscelazione?**
A me piace la miscelazione “semplice”. Facciamo uso di preparati home made anche grazie alla presenza della cucina all’interno del locale, seppur impegnatissima con il ristorante, ci supporta nelle preparazioni. Anche la direzione cerca di aiutarci a definire e proporre nuovi concept di miscelazione senza dimenticare comunque che si tratta di un locale dai grandi volumi e che bisogna saper gestire cocktail e clienti in modo coerente. La nostra è una drink list semplice senza esagerazioni o con troppa modernità e avanguardia. Il momento in cui la drink list è fulcro della scelta del cliente è il momento dedicato all’aperitivo, dove la lavorazione delle materie prime e della presentazione è ineccepibile, con drink complessi e uso di home made. Nei momenti di forte afflusso si deve capire subito quali sono i gusti del cliente, prediligendo un lavoro veloce con pochi elementi, ma resta il fatto che il cocktail deve essere perfetto. In questa fascia, spiegare un drink, proporre nuovi sapori e ingredienti è quasi impossibile, insomma il “super drink futurista” non ha spazio. Per quanto riguarda la nuova drink list sulla quale sto lavorando, vede delle proposte innovative senza grandi sconvolgimenti sui gusti e nelle scelte dei consumatori. Colpiscono nomi particolari come l’Americano dell’Arco (vista la vicinanza all’arco della Pace), Ricky’s Love in onore di un collega e altri nomi riferiti a persone simbolo del locale negli anni. A me piace ricercare nuovi prodotti, in grado di caratterizzare anche il concept alla base della proposta drink, tra le mie scelte per rinnovare il menu al momento c’è Mixturae, un prodotto tutto italiano, dalle grandi potenzialità e soprattutto versatilità, elemento che distingue e caratterizza senza però “stonare” mai; riesce a colpire le diverse tipologie di clientela e si adatta ai diversi palati, per questo “giochiamo” molto in miscelazione per tirare fuori l’anima stessa del prodotto e per farlo apprezzare in maniera totale seguendo i gusti dell’avventore.

**Aspirazioni e progetti futuri?**
Al momento c’è la volontà di continuare a portare avanti il mio progetto con il Jazz Cafè e portarlo ai massimi livelli possibili. Guardando ancora più in là vedo nel mio futuro un’esperienza all’estero, mi piacerebbe confrontarmi come bar manager di grandi catene o collaboratore di aziende leader nel settore beverage…

**Le ricette cocktail di Stefano Merlo**