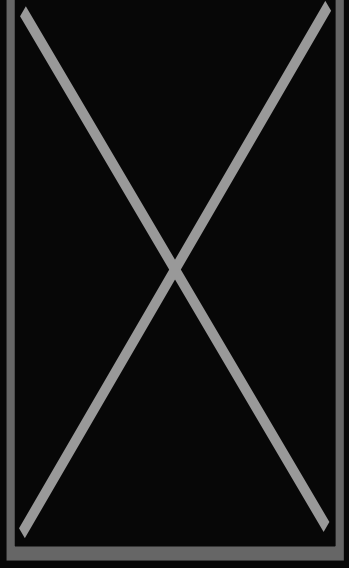
Domenico Abbate, storia e sacrifici di un bartender formatore

Domenico Abbate, proprietario del bar catering Mixerlab, della scuola di formazione Mixerlab - Planet One di Caserta e, ad oggi, anche del nuovissimo pub cocktail bar **Officine** di Aversa, ha una lunga storia alle spalle. I suoi esordi nel mondo del bar risalgono fin dalla giovane età, quando da piccolo dava una mano nel bar di famiglia. Una vita intera dedicata alla passione per questo mstiere e sfociata poi nel desiderio di condividere il proprio sapere con i giovani che desiderano intraprendere la carriera di bartender.

Hai alle spalle una lunga storia e tanta esperienza, ti va di raccontarci un po' del tuo cammino nel mondo del bartending?
Ho iniziato la mia formazione come barman all'età di 17 anni, studiando e frequentando tutti i corsi di Planet One per arricchire sempre più la mia fame di sapere. Crescendo, ho lavorato per intere stagioni estive a Milano Marittima, Cesenatico… e nella gran parte dei locali della Riviera romagnola. Nel 2009 divento capobarman di Nuovo Fiore, un noto lounge bar di Cesenatico. Ad incuriosirmi fu la collaborazione che si creò tra il bar e la gelateria-pasticceria che ci portava a sperimentare nuove ricette creando così cocktail originali. Ho lavorato poi per molti anni in tantissime discoteche della movida casertana e



napoletana, come ad esempio il Flame. Nell’estate del 2010 divento

capobarman del Pantarei a Capri, un locale in voga posto in questo piccolo angolo di paradiso e meta quindi di tantissimi turisti con i quali mi sono impegnato nella proposta sia dei classici drink, sia di cocktail nuovi spesso rivisitati sotto forma di granite. Nel 2010 comincio l’avventura assieme al mio amico – e socio – **Francesco Di Franco** aprendo il nostro bar catering e offrendo i nostri servizi in molti locali del litorale campano da Caserta a Napoli. Il nostro barcatering è stata per me una grande scommessa, ci siamo specializzati sui grandi eventi – che stimano più di 9.000 ingressi – e nella nostra squadra vige lo spirito di gruppo, l’energia e la professionalità. Il 15 settembre 2015 abbiamo aperto l’**Ateneo del bartending Planet One** ad Aversa, in provincia di Caserta. La nostra scuola, chiamata **Mixerlab**, rappresenta la realizzazione di un grande sogno per me, vedere giovani ragazzi mossi dalla stessa passione che avevo io agli inizi. Poter avere una scuola a portata di mano che li aiuti a crescere nella propria formazione è la soddisfazione più grande. Tra il 2016 e il 2017 divento brand ambassador per Xenta e mi occupo di formazione e miscelazione con l’assenzio nell’est Europa. Infine il 17 luglio 2019 abbiamo aperto questo nuovo locale Officine, un ristorante pub e cocktail bar che racchiude in sé l’insieme delle mie conoscenze di questi anni e una nuova sfida che mi sono preposto per la mia crescita futura.

Da bartender a formatore: qual è stato il percorso che ti ha portato a questa scelta?



Da sempre sono stato affascinato dal mondo del bar, vuoi per un legame

affettivo legato al bar di famiglia, vuoi per la curiosità che ne scaturiva, ho seguito semplicemente le

mie passioni: ci ho creduto, ho faticato tanto e ho studiato. Per diventare bartender mi è servita tantissimo l'esperienza sul campo ma, allo stesso tempo, è stata fondamentale la formazione ed è per questo che aprendo la mia sede Planet One ho deciso di occuparmi anche di formazione. Nello specifico, io tengo i corsi di caffetteria e sono tante le soddisfazioni che mi regala l'insegnamento. Poter trasmettere concetti, ricette, trucchi, dettagli che da giovane ho "rubato" osservando, non ha prezzo.

Ogni giorno ti confronti con la formazione dei futuri bartender. Quali sono le tue considerazioni sui ragazzi che vogliono intraprendere questa carriera e quali suggerimenti ti senti di dare loro?
"Se siete pronti al sacrificio, allo studio e al confronto, questo è il mestiere che fa per voi". Queste sono le parole che ripeto sempre ai giovani ragazzi che vengono in sede per iniziare il loro percorso di formazione. Credo che ogni ragazzo che individua nel bartending la sua strada debba alimentare la sua curiosità, azzardare. Consiglio sempre di non montarsi la testa, restare umili e con i piedi ben piantati a terra.

Oltre a gestire Mixer Lab, recentemente hai inaugurato un nuovo locale ad Aversa: Officine. Parlaci un po' di questa entusiasmante novità.

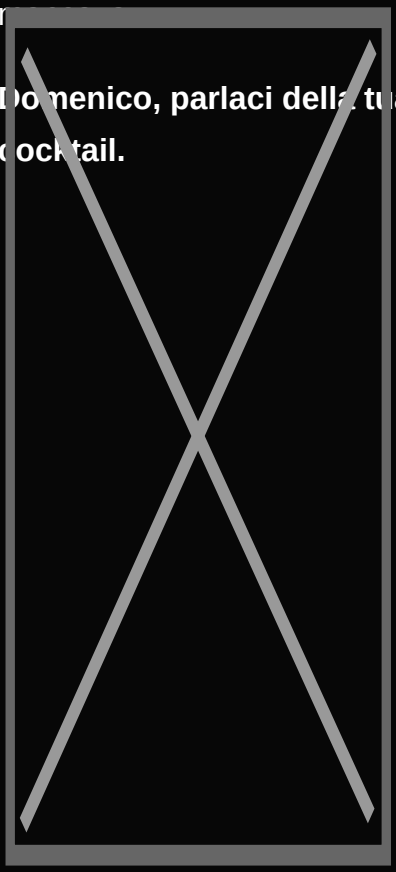


Officine nasce da un progetto: quello di creare una fusione tra cucina e miscelazione, fornendo un prodotto che rispecchi i gusti della clientela ma che li avvicini allo stesso tempo a nuove sperimentazioni, a scoprire nuovi sapori, a maturare le proprie scelte nel beverage e nel food. Siamo fieri di portare in una città come Aversa un locale che sappia abbracciare la più svariata clientela e che insegni alle persone a scegliere nuovi accostamenti: i drink abbinati alle varie portate (pairing). Tutto ciò è possibile grazie al lavoro del nostro barman – oltre che trainer Planet – **Alessandro Tambaro** che, assieme alla genialità dei nostri chef, crea prodotti su misura.

Hamburger e cocktail, due mondi che, inspiegabilmente, possono collidere e andare molto d’accordo. Spiegaci com’è nata questa idea.

Sono stato sempre appassionato al mondo della carne: diversi gradi di cottura, da quella più succulenta a quella rosolata e uniforme, le svariate marinature dei tagli di carne, i molteplici accostamenti e utilizzi di essa, i profumi della brace, tutto mi ha sempre incuriosito, a partire dai semplici barbecue organizzati a casa mia. Ecco l’idea di accostare i cocktail agli hamburger e poi, ovviamente, ci siamo affidati a professionisti, chef capaci, con idee nuove, giovani. La nostra cucina, il nostro bar, sembrano laboratori sempre in moto e ci piaceva l’idea di proporre qualcosa che qui

Domenico, parlaci della tua personale idea di miscelazione, ispirazioni e aspirazioni per i tuoi cocktail.



La mia idea di miscelazione si basa sull’approfondimento e lo studio dei

distillati, delle varie tecniche e attrezzature, ma allo stesso tempo sul rispetto delle ricette originarie, del loro valore, dei cocktail classici che non hanno bisogno di troppe sfumature. Si può trovare ispirazione semplicemente ascoltando i gusti di un cliente, provando ad accostare prodotti che entrano bene in simbiosi o aggiungendo la propria fantasia senza esagerare.

Guardando alla tradizione, qual è secondo te il cocktail che non dovrebbe mai mancare in una drink list che si rispetti?
Credo che non debba mai mancare un drink storico. Io onestamente non posso non proporre l'Old Fashioned sia perché rispecchia i miei gusti, sia perché è uno dei più antichi e famosi cocktail al mondo. È un drink che ha all'interno gli elementi storici di un cocktail: spirits, acqua, zucchero e bitters; è un cocktail minimale, elegante, un capolavoro dal gusto intenso.

Quali sono le tue aspirazioni e i tuoi progetti futuri?
Per il futuro l'aspirazione è quella di evolversi, crescere, ma anche approfondire la caffetteria a me cara dagli esordi fino ad oggi. È un settore che coinvolge tutti inevitabilmente, ogni giornata parte dal caffè… allora, perché non ampliarla, fare qualcosa che usi il caffè in tutte le sue declinazioni, dalle estrazioni più in voga a quelle meno conosciute, fino ad arrivare all'uso in miscelazione? E, perché no, anche in cucina!

I cocktail di Domenico Abbate per Officine - Burgers and Drinks