Alla scoperta di Botaniko Spice Bar con Tonino Schiavulli

botaniko-spice-bar-multitasking-09-742ba877

Tonino Schiavulli, classe 1985, dopo aver iniziato la sua carriera di bartender in seguito a un corso che lo ha fatto innamorare di questo lavoro, vanta moltissime esperienze dietro il bancone dei locali migliori d'Italia. Oggi è titolare della sede Planet One di Roma assieme a Davide Giuffrida, con il quale ha creato il Botaniko di Roma, il primo locale presente all'interno di un Ateneo e il nuovissimo Botaniko Terrazza Parrasio, nella storica Terrazza San Pancrazio dell' Hotel Parrasio, nel cuore di Trastevere, a 2 passi dal Gianicolo.



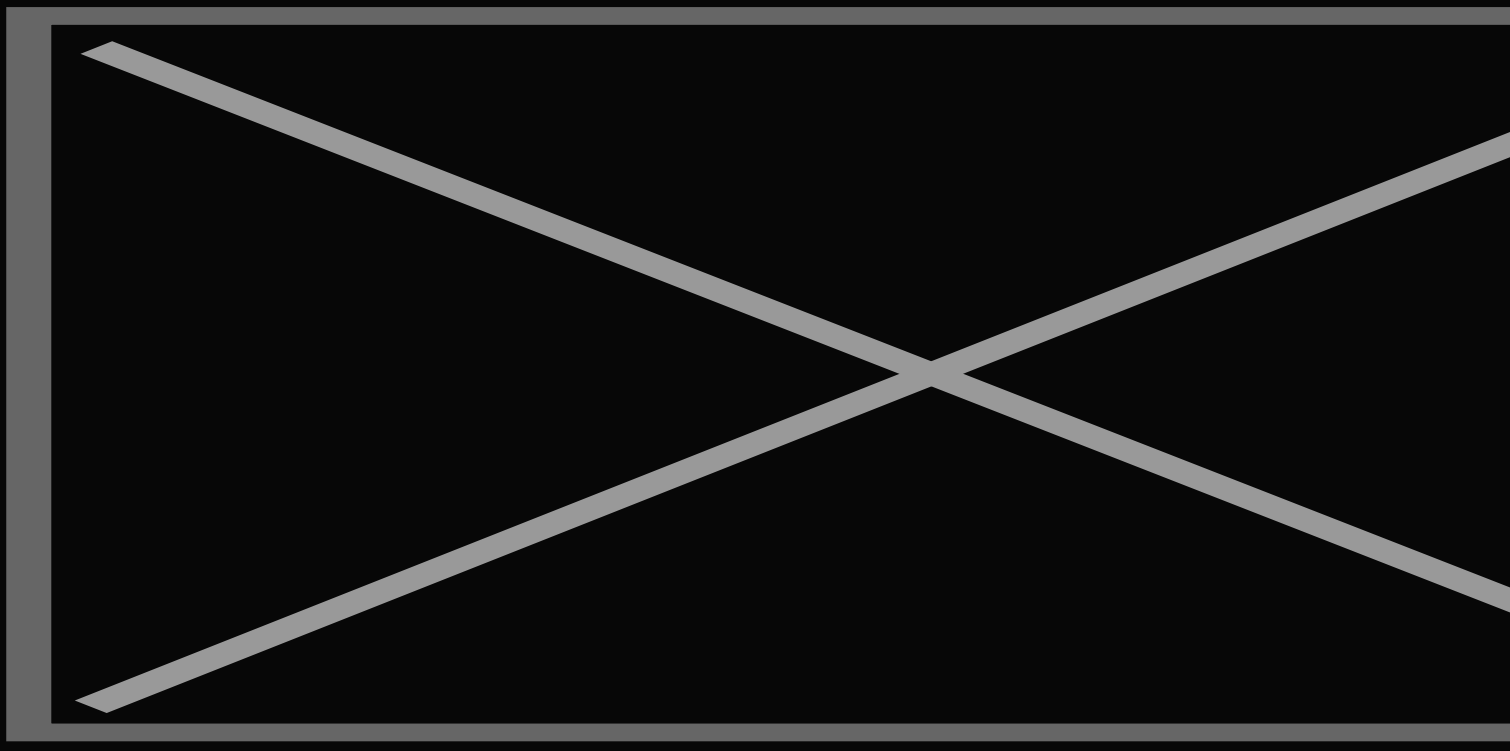
Hai una lunga esperienza alle spalle e sei titolare, assieme a Davide Giuffrida, di un Ateneo con annesso locale: il primo "cocktail bar speziato" d'Italia. Raccontaci il tuo percorso.

È stato un percorso del tutto casuale, prima mi occupavo di tutt'altro. Vengo dal mondo dei villaggi turistici, praticamente vivevo con la valigia pronta. Poi un mio carissimo amico che aveva una piccola scuola di barman mi propose di fare un corso. Fu così che mi innamorai follemente di questo lavoro e conobbi il mio attuale socio Davide. Per alcuni anni abbiamo lavorato insieme nei migliori locali d'Italia:

da Cortina fino in Sardegna. Poi per un periodo le nostre strade si sono divise. Lui, appena laureato, iniziò il lavoro da commercialista; io entrai a lavorare in Red Bull, un’esperienza che mi ha fatto crescere tantissimo e proprio durante un corso aziendale conobbi Marco Ranocchia, che era il nostro trainer. Da lì nacque un ‘corteggiamento’ reciproco e, dopo qualche mese, iniziò l’avventura con Planet One rilevando la sede di Roma. Dopo un anno, Davide mi raggiunse e da quel momento è stato un crescere continuo. Due anni fa abbiamo aperto la nuova sede Planet One in centro a Roma con 3 aule corsi. Durante la progettazione ci venne l’idea di creare un locale all’interno della scuola di formazione: nacque così Botaniko Spices Bar.

Cosa significa, in termini pratici, gestire un Ateneo con locale annesso?
Ha tanti lati positivi: permette ai nostri ragazzi, una volta terminato il corso, di fare uno stage sempre affiancati dal loro trainer, ma nel vero mondo del lavoro. Il locale è anche un grande biglietto da visita per la scuola, come si dice “provare per credere”. Infatti, prima di iscriversi a un corso, invitiamo i futuri allievi a passare una serata nel nostro locale, in modo da poterci conoscere, togliendosi qualsiasi dubbio e creando subito un rapporto di fiducia.

[caption id="attachment_169332" align="aligncenter" width="961"]



"Invitiamo i futuri allievi a passare una serata nel nostro locale prima di iscriversi a un corso”[/caption]

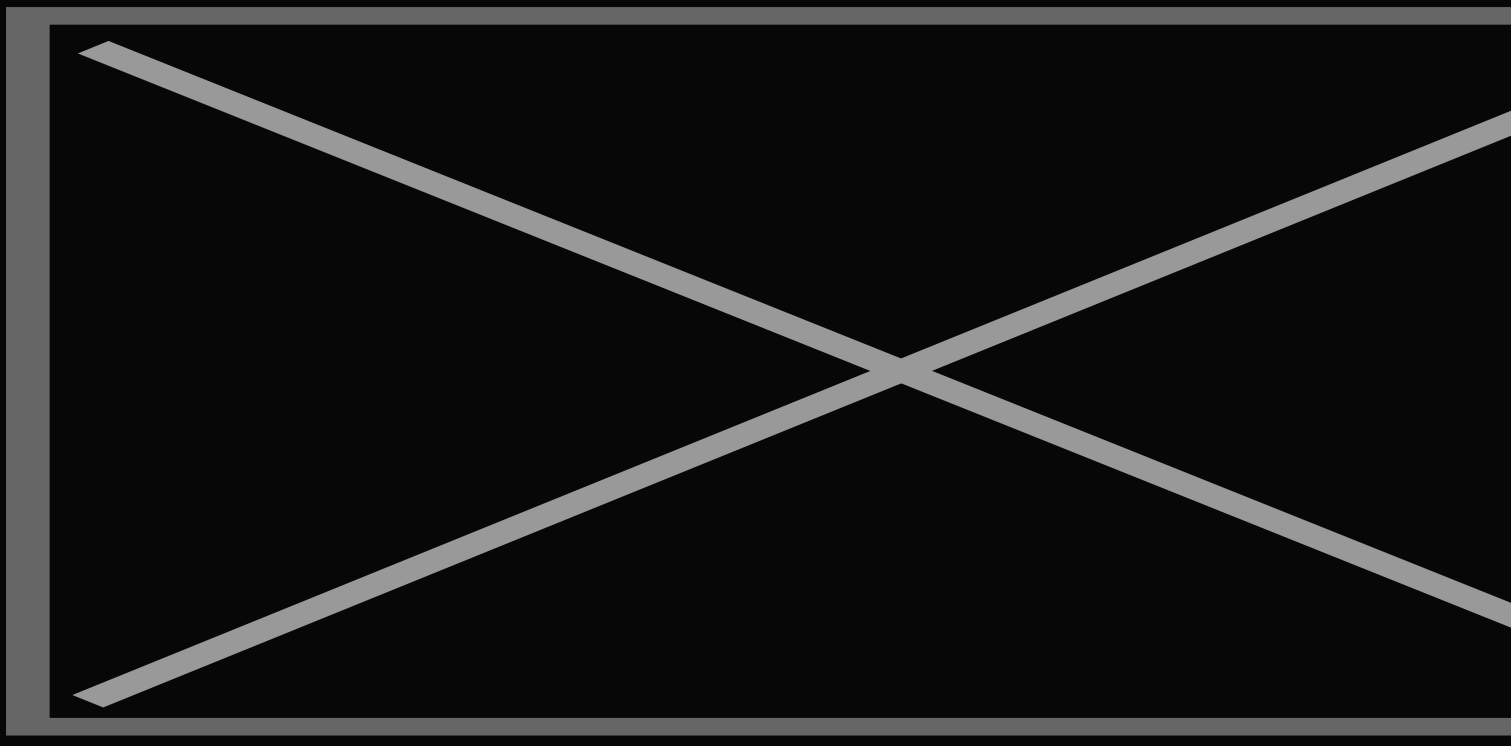
Botaniko durante il periodo estivo si è trasferito sui tetti di Roma. Com’è nata questa idea?
L’idea di aprire una location estiva c’era da molto tempo, anche perché la nostra struttura è

prettamente invernale. A maggio ricevetti una telefonata dove ci venne proposta la terrazza. Ero molto stupito ma anche impaurito, perché si trattava di una terrazza storica, da sempre gestita dalle migliori organizzazioni. L'investimento è stato decisamente elevato, ma alla fine, essendo persone tenaci, la scelta di occuparcene ci ha dato ragione.

Puoi raccontarci dell'esperienza del Botaniko Terrazza Parrasio?
Devo dire che l'esperienza della Terrazza è stata molto soddisfacente; tutti i nostri clienti "invernali" del Botaniko ci hanno seguito e ci sono venuti a trovare. E tantissimi nuovi clienti della Terrazza non vedono l'ora di provare il 'Botaniko Spices Bar'. Tante persone hanno apprezzato la miscelazione speziata che proponiamo e, soprattutto, ci hanno sostenuto nella nostra campagna "Plastic Free", cosa a cui teniamo davvero moltissimo.

Avete creato una drinklist per il periodo estivo? Puoi parlarcene?
Abbiamo portato il nostro concept di Spices Bar creando una drink list un pochino più ridotta: proponendo i 5 nostri drink "speziati" e mantenendo anche una miscelazione classica, il tutto abbinato a una proposta di food, dal sushi, ai taglieri. Inoltre, tutti i giorni abbiamo proposto un tema musicale differente, per dare una varietà di atmosfera alla nostra clientela.

[caption id="attachment_169340" align="aligncenter" width="930"]



A drink "speziati", miscelazione classica e proposta food si aggiungono questo Inverno in drink list una serie di cocktail ricchi di profumi[/caption]

Ha da poco riaperto Botaniko Spice Bar. Come lo presenteresti a chi ancora non lo conosce?
La versione ‘invernale’ del Botaniko presenta tante nuove idee mantenendo invariata la sua natura e il suo spirito. Abbiamo creato una drink list ricca di sapori e profumi; ci sarà sempre la nostra “pergamena” dove gli ospiti sono i protagonisti creandosi la loro ricetta personalizzata. Un’altra novità del Botaniko Spice Bar è la proposta food con un menù davvero innovativo.

Quali sono le tue aspirazioni per il futuro? Hai già in mente qualche nuovo progetto?
In questo momento io e il mio socio Davide siamo concentrati sulla stagione invernale di Botaniko, anche se in realtà stiamo già pensando all’estate 2020. Essere sempre proiettati verso il futuro è una cosa molto importante per mantenere sempre vitale ogni progetto che seguiamo.

I nuovi cocktail di Botaniko Spice Bar