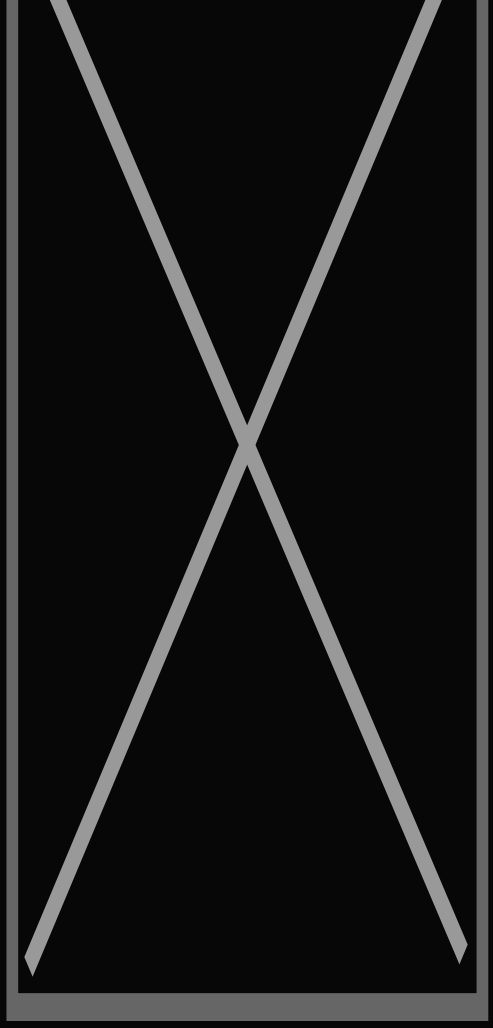
Max Morandi e il nuovo volto del secret bar Ada C.

max-morandi-sono-stato-a-bere-da-ada-3-53e8c9fb

Massimiliano Morandi, conosciuto da tutti come Max Morandi, è uno di quei personaggi che non si dimenticano facilmente. Unico e riconoscibile, parlando con lui si ha la netta sensazione di trovarsi di fronte non solo ad un professionista estremamente preparato ma a una persona indubbiamente pacata e propensa al dialogo costruttivo. Max infatti ha una formazione sia classica che di stampo americano nel mondo del bartending e durante la sua carriera da bartender ha avuto modo di lavorare in molti locali rinomati del padovano. È stato barmanager per diversi locali fino a quando nel 2011 è diventato ufficialmente il trainer di Planet One presso la sede di Padova e Treviso, dove ha realizzato il suo progetto più grande: aprire un secret bar con annessa scuola per bartender. Ma Ada C. (questo il nome del locale) ha ancora molto da raccontare e alcune novità da mostrare.



Bartender e formatore di successo: due ruoli che possono sembrare slegati ma che in realtà convivono in maniera armoniosa nella tua vita. Come sei approdato a questo binomio?

Sono arrivato in Planet One dopo aver seguito altri corsi di formazione. Inizialmente collaboravo all'interno di eventi con il dipartimento cocktail catering. Successivamente si è aperta la finestra della formazione che ho colto al volo. Porto avanti questo impegno da ormai dieci anni trovandolo sempre stimolante. Mi sono sempre promesso che non avrei abbandonato il bancone nonostante il lavoro diurno di formatore; a tratti è stato pesante, ma l'ho sempre affrontato con la consapevolezza che è il lavoro che più sento mio.

Max, l'esperienza di Ada C ti ha sicuramente arricchito sia dal punto di vista professionale che da quello umano. Puoi raccontarci un po' di questa avventura?

Ada C. è arrivato nel 2018 per l'esigenza di poter far toccare con mano alle persone che la formazione

che ci vede impegnati quotidianamente può anche essere messa in pratica nella sua maggior espressione. Vedo Ada C. come un grande laboratorio a partire dalle preparazioni fino al servizio al cliente finale. L'idea di far vivere un'esperienza ai nostri avventori è studiata dall'inizio alla fine; sarò di parte ma per me è molto più di "sono stato a bere da Ada". Poter vedere persone che nel tempo libero fanno domande e si appassionano a un qualcosa di lontano dalla loro attività mi rende orgoglioso di quello che faccio. Altro successo, è vedere ex corsisti portare gli amici perché vogliono far vedere loro dove si sono formati.

Cosa significa, in termini pratici, unire formazione e intrattenimento? Hai mai avuto difficoltà a gestire questi due aspetti nel tuo percorso?
A mio avviso le due cose possono viaggiare di pari passo. Il progetto del secret bar ne è la prova. Vedere molte persone, per lo più giovani, all'interno dei corsi di formazione è stimolante e fonte continua di ispirazione. Spesso sottovalutiamo le potenzialità delle nuove leve ma in questo momento di grande fermento nel mondo della mixology è fondamentale riuscire a guardare oltre. Vedo con piacere in crescita le collaborazioni tra i bartender ed è forse questo l'ingrediente segreto per unire formazione e intrattenimento.

Durante il tuo intervento nell'area Mixer Educational di Host, ci hai anticipato una grande novità sul tuo locale, Ada C, che ora è diventata una realtà…
Ada C. ha vissuto negli ultimi mesi un grande cambiamento approdando nel pieno centro storico di Padova. Tutto si è materializzato grazie a una collaborazione consistente con "La Gineria Padova"; insieme abbiamo cercato di dare alla città una novità significativa. Padova ha un centro storico in fermento, pensiamo di essere arrivati nel momento giusto al posto giusto e di poter fare un grande gioco di squadra con tutti quei locali e professionisti che si battono quotidianamente cercando di alzare l'asticella della proposta.

Nuovo locale e nuova drink list. Nei tuoi cocktail utilizzi delle botaniche o degli home made? Puoi spiegarci come li utilizzi e perché?



Nella drink list di Ada C. sono presenti alcune preparazioni home made ma cerchiamo di lasciare gli spirits del cocktail al centro dell'attenzione. È previsto l'utilizzo di botaniche nella nostra drink list; ci siamo appoggiati a 'Borgo Antichi Orti' (agriturismo con annesso orto

realizzato e gestito da Planet One ad Assisi) per l'estrazione di olii essenziali con cui i nostri drink sono presentati in fase di scelta. Oltre al classico menu, i nostri ospiti riceveranno anche un cofanetto contenente le essenze collegate alla ricetta così da aiutarli nella scelta. Tutto ciò che riguarda infusioni ed estrazioni nelle preparazioni in questo momento è in voga, abbiamo declinato queste tecniche per un utilizzo insolito.

Da cosa prendi ispirazione per creare i tuoi drink e come riesci a combinare l'ispirazione, la materia prima e l'aspettativa del cliente finale?
In questo mondo che corre veloce ho preferito lavorare in controtendenza. La maggioranza dei drink partono da una storia, hanno qualcosa da raccontare e possono stimolare l'esperienza al locale. Il cliente uscirà dopo la bevuta con un piccolo aneddoto e maggiore consapevolezza su ciò che ha bevuto, ne percepisce un lavoro minuzioso e potenzialmente diventa il nostro miglior strumento di marketing. Per permettere il tutto è essenziale usare prodotti di grande qualità e uno staff estremamente preparato soprattutto in sala visto il maggior contatto con il cliente.

Da formatore, cosa consiglieresti a chi desidera aprire un secret bar? Hai qualche piccolo segreto da svelarci?



Per aprire un secret bar bisogna essere un po' folli, avere una grande passione per lo stile, la giusta conoscenza storica e una capacità di "muoversi" tra proposte di nicchia. Di base serve anche la consapevolezza che in un'esperienza del genere si verificano dinamiche molto lontane da quelle di un tipico bar, è essenziale avere un management molto attento a drink cost, pricing e la comunicazione, tutti elementi che non hanno veri e propri manuali da studiare per avere successo. Viaggiare e prendere spunto è sicuramente un aiuto quando si ha idea di intraprendere quest'avventura. Infine, consiglio munirsi di consulenti preparati per superare la burocrazia in cui si rischia di rimanere impigliati.

I cocktail da secret bar di Max Morandi