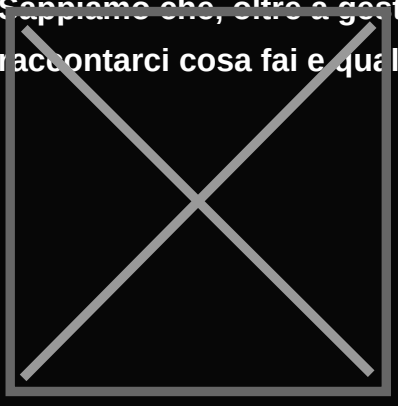
Alberto Poletti, vita dietro il bancone

la-mia-vita-dietro-il-bancone-1-8234708c

Alberto Poletti è il proprietario del Mood Café di Borgomanero in provincia di Novara. Dopo aver iniziato ad avventurarsi nel mondo della miscelazione a Roma, passando tra ristoranti, cocktail bar e discoteche, decide di tornare a casa per una nuova esperienza. Di lì a poco aprirà come responsabile lo ‘049’ di Novara, diventato negli anni il fulcro della movida novarese. Nel 2013 nasce – come lo definisce lui – suo “figlio”, il Mood Café, cocktail bar ispirato ai migliori locali milanesi.

Partiamo dalle origini. Cosa ti ha spinto a intraprendere la carriera del bartender?
La fame… Nel 2005, dopo una breve esperienza ad Amici di Maria De Filippi, mi sono trasferito a Roma per continuare a studiare recitazione per il cinema. Ho sempre cercato di essere super indipendente e la vita in città costa parecchio, cosi dopo una molteplice serie di lavoretti, un po’ per caso, sono entrato a far parte dello staff di un locale serale a Ponte Milvio. Diciamo che lì ho portato i miei primi vassoi… dopo essere passato poi per un paio di ristoranti, nei quali ho sempre chiesto di stare al banco bar, ho deciso che quello doveva essere il mio lavoro; così ho frequentato il mio primo corso da barman. È così che ufficialmente è partita la mia vita dietro al bancone.

Sappiamo che, oltre a gestire il Mood Café, collabori attivamente con Planet One. Puoi raccontarci cosa fai e qual è il tuo ruolo?



Come dicevo prima, in tempi non sospetti ho tentato di fare l’attore, ma probabilmente non mi sono mai trovato nel posto giusto al momento giusto, oppure – semplicemente – non era quella la mia strada… Nella vita a volte il destino ti porta delle fantastiche opportunità… nel 2017, come molti barman in tutta Italia, ho partecipato alla quarta edizione della Campari Barman

Competition classificandomi quarto. In occasione della semifinale sono stato notato dagli organizzatori della manifestazione che mi hanno scelto come testimonial dello spot della quinta edizione permettendomi di unire le due più grandi passioni della mia vita, la recitazione e la miscelazione! Proprio quello spot ha fatto in modo che nascesse la collaborazione con Planet One in veste di "manista", cosi ho avuto la fortuna di partecipare a diversi shooting per alcuni tra i più importanti brand del settore, nei quali preparo da bere davanti alla telecamera, in pratica recito con le mani.

Il Mood Café si trova in un piccolo paese. Quali sono secondo te le difficoltà di gestione per mantenere sempre attivo e vivace un locale come il tuo in una realtà di questo genere?
Sicuramente lavorare in un paese di provincia, rispetto alla grande città, ha i suoi lati positivi. Io poi ho la fortuna di vivere in una zona davvero magnifica, in mezzo a due laghi e non distante dalla montagna. Chiaramente ci sono alcune difficoltà che vanno assolutamente prese in considerazione, prima su tutte il bacino di utenza, non tanto riferito al numero in sé di persone che possono facilmente raggiungere il locale, ma da quanto una piccola sbavatura possa diffondersi tanto velocemente. "Il paese è piccolo, e la gente mormora" e in una piccola realtà come quella di Borgomanero bisogna sempre tenere altissima l'attenzione anche fuori dal lavoro. Importante è anche studiare, cercare di dare ai clienti qualcosa di nuovo, che sia un cocktail, una presentazione scenografica o una serata di musica dal vivo, bisogna amare questo lavoro e, credo, questo valga qui come in una grande metropoli.

Ispirazioni, materia prima e cliente: come si combinano questi fattori quando si crea una drink list?

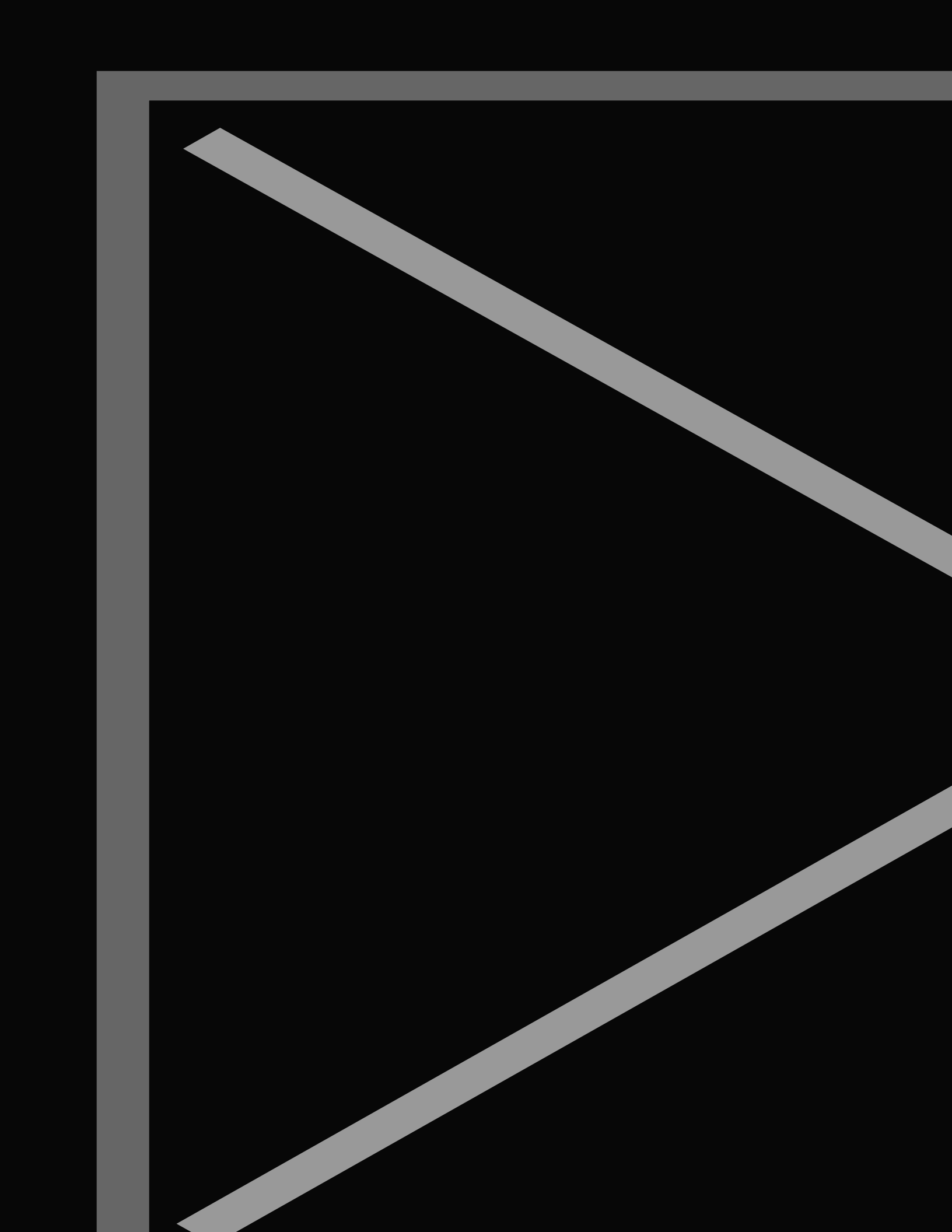


L'ispirazione per i miei drink arriva sempre un po' per caso: da una chiacchierata con un cliente a un viaggio fatto o che vorrei fare, oppure semplicemente da un ingrediente che mi è capitato tra le mani. La cosa più importante però è che dietro a ogni drink ci sia una storia. Quello secondo me è il vero segreto di un buon cocktail; se arriva da un'esperienza vissuta significa che proviene dal cuore e ciò che arriva da lì non può che essere buono. Mettere insieme tre cose a caso è facile, il difficile e trovare un perché quelle tre cose debbano stare insieme; ci vuole

qualcosa che le colleghi e, se la trovi, staranno bene sicuramente. Ovviamente bisogna fare i conti con la reperibilità delle materie prime: non tutto qui è facile da trovare come in città o, quantomeno, non è semplice trovarlo regolarmente. Il cliente in un paese così piccolo va abituato a bere, ha necessariamente bisogno di fidarsi di chi ha di fronte; non puoi sperare di stupire subito tutti con effetti speciali, bisogna arrivarci in maniera graduale ed è importante capire con chi puoi e con chi non puoi sperimentare. Chi beve solo vino e non apprezzerà mai un drink, chi magari vive a Milano e frequenta abitualmente locali 'cocktail oriented' e che, quindi, sa già cosa vuole; oppure, c'è chi invece non ha mai pensato che potesse esserci qualcosa oltre lo spritz.

Alberto, parlaci della tua personale idea di miscelazione, ispirazioni e aspirazioni per i tuoi cocktail…

La mia idea di miscelazione si basa principalmente sulla semplicità: ogni volta che ho un'idea per la realizzazione di un drink penso sempre a come realizzarla nella maniera più semplice e veloce possibile. È importantissimo studiare, fare ricerca, lavorare con i migliori prodotti, utilizzare le giuste tecniche di preparazione e rimanere sempre aggiornato su quelle che sono le tendenze che arrivano dai locali migliori del mondo ma stando sempre attenti al passato, ai drink che hanno fatto la storia e alle loro evoluzioni.



Guardando alla tradizione, qual è secondo te il cocktail che non dovrebbe mai mancare in una drink list che si rispetti?
Non avrei alcun dubbio, il Milano – Torino, un classico tutto italiano. Due città così importanti e due tra i prodotti più iconici d'Italia uniti in un solo bicchiere, Bitter e Vermouth, miscelati in parti uguali creano l'aperitivo perfetto. I richiami dolci del Vermouth rosso bilanciano i sentori amari del Bitter, uno dei più semplici è allo stesso tempo anche uno dei più buoni drink al mondo.

Pensando al futuro invece, quali sono le tue aspirazioni e progetti futuri?
In questo periodo io e il mio staff stiamo iniziando a lavorare a una mini drink list per l'estate, una sorta di rivisitazione dei cocktail che hanno avuto più successo in questi anni al Mood, in attesa di un vero e proprio nuovo menu – che molto probabilmente uscirà a fine estate – sul quale posso dire soltanto che ci saranno parecchie influenze dal mondo della cucina. Mi diverte molto creare un piccolo alone di mistero. Ragionando più a lungo termine, mi piacerebbe fare un sacco di cose ma ci vorrebbero almeno un altro paio di interviste per dirle tutte. Per ora mi concentro sul mio piccolo Mood, domani magari arriverà un fratellino chi lo sa!!!

Le ricette cocktail di Alberto Poletti