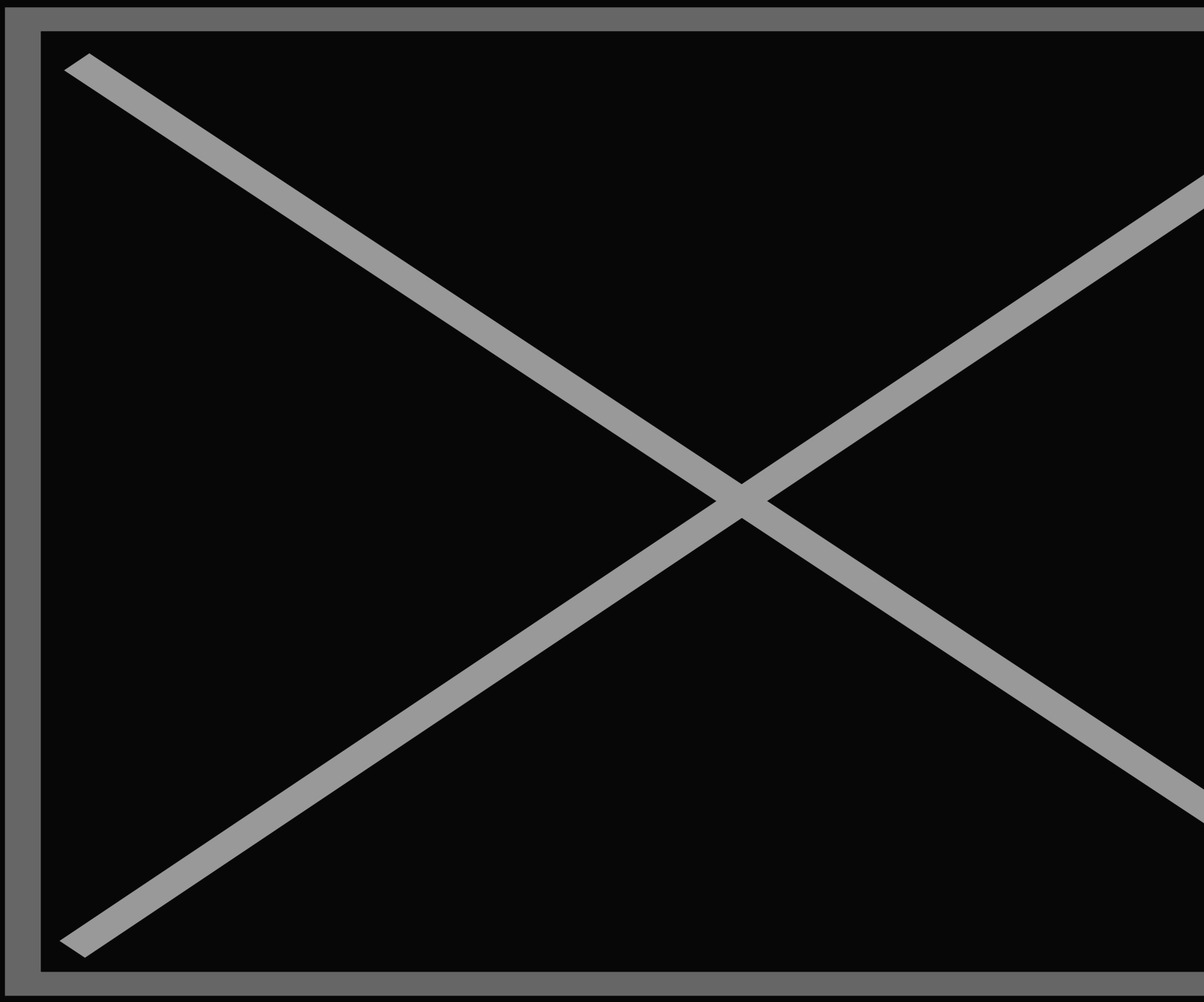
Mixing in California: le strategie anti covid di Massimo Stronati

massimo-stronati-2-7515c58d

Massimo Stronati ci racconta le sue strategie per affrontare al meglio questo periodo: dal servizio di drink take away alla secret cocktail list.

Massimo Stronati da qualche mese ricopre il ruolo di head bartender di Ettan a Palo Alto, nella Silicon Valley. Il locale si trova a mezz’ora da San Francisco ed è un cocktail restaurant bar specializzato in cucina Californian Indian. Tra l'altro, è il regno di Srijith Gopinathan l’unico chef indiano con due stelle Michelin in Nord America. “Il concept del ristorante e del bar è il medesimo: l’idea è combinare lo stile californiano del fresco con la cucina indiana utilizzando tecniche innovative e tradizionali”, chiarisce Stronati.

Che tipo di drink proponi?
Signature e classici nel segno dei craft distilleries spirit e big brand.

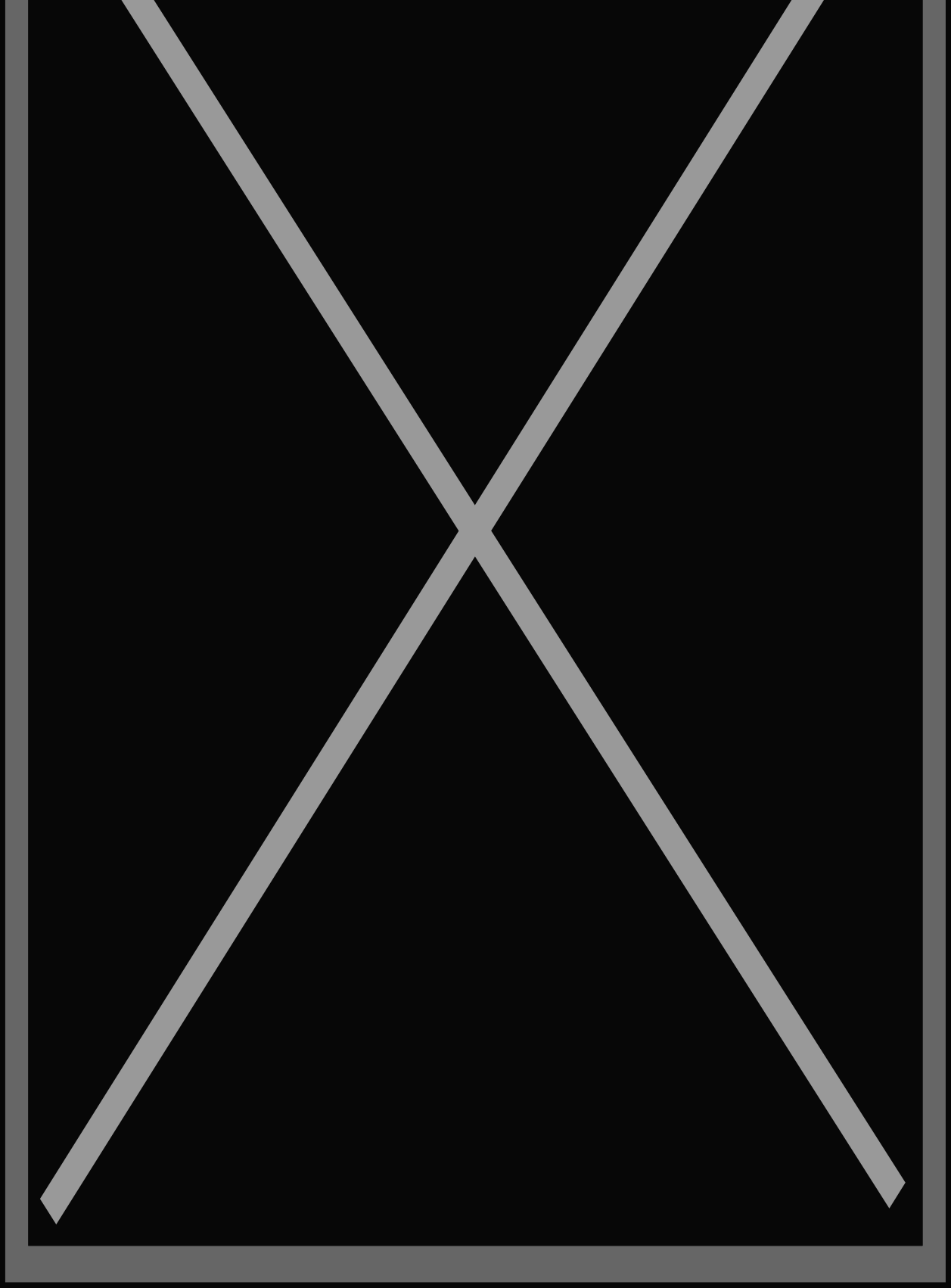


Uno sguardo agli Stati Uniti. Massimo Stronati, che regole vigono per i bar?
Ogni Stato ha regole diverse. In California sono ammessi solo il servizio outdoor e il take out sia di cibo che drink. E questa è una grande novità: in tempi normali è vietata la vendita di distillati e cocktail d’asporto.

Dopo il lock down quali misure sono state stabilite in California?
Ogni contea stabilisce delle misure in linea con le leggi dello Stato. A Paolo Alto i bar devono rispettare diverse regole e rigorosi protocolli sanitari, oltre al distanziamento sociale. Primo, è

permesso solo il servizio all'esterno del ristorante. Per questo noi abbiamo allargato il patio per posizionare i tavoli distanziati come richiesto. Secondo, il personale indossa sempre la mascherina durante il servizio. Terzo, è richiesto il menu usa e getta, che noi abbiamo proposto in carta riciclata. Quarto, vanno sterilizzate tutte le superfici a ogni rotazione di tavolo. Quinto, sono concessi solo tovaglioli di carta. Non è finita: il personale deve lavare le mani per venti secondi ogni qualvolta possibile e tassativamente ogni ora, all'inizio del turno viene misurata la febbre e tutti i membri dello staff devono effettuare il test per il Covid ogni due, massimo tre settimane. E ancora: in ogni postazione per il servizio sono collocati alcool, detergenti e sanitazer. Infine, gli ospiti devono entrare al ristorante e recarsi al bagno con la mascherina che si può togliere solo seduti al tavolo.

E se un cliente non disponesse della mascherina?
In quel caso, la hostess all'ingresso gli regala una mascherina monouso.



La doggy

Sì, ma con una novità: prima del Covid-19 il box veniva preparato dai camerieri. Adesso, invece, spetta direttamente agli ospiti riempire i contenitori monouso per il to go.

Veniamo a te. Massimo Stronati su quali strategie punti per affrontare al meglio questo periodo?
Cerco di aumentare la rotazione dei prodotti bar e degli spirits in modo da contenere il magazzino, mentre ovviamente acquisto ogni 2 giorni al massimo le materie prime fresche. L'idea è quella di consumare quasi tutto lo stock di spirits eccetto i prodotti super costosi per evitare riordini elevati in un momento di incertezza. E visto che il ristorante è capiente, per velocizzare il servizio preparo alcuni drink in prebatch.

E quanti clienti avete oggi, mediamente?
Questo fine settima abbiamo servito, dalle 17 alle 22, la bellezza di circa 600 persone.

Parliamo della drink list. Cambia qualcosa in tempi di emergenza coronavirus?
Sì, certo. Il nuovo menù sta per uscire: proporrò una quindicina di cocktail, ma anche una ristretta secret list in carta riciclata usa e getta che si chiamerà Hide in plain sight con quattro drink di matrice più elaborata pensati per i clienti più fedeli.

E il food cocktail pairing ad Ettan funziona?
Decisamente sì. Posso dire, con orgoglio, che oggi i drink vanno più del vino anche a cena.

Più in generale, quali sono i trend oggi in ambito cocktail bar?
Ribadisco, la grande novità è il servizio to go che può essere fatto direttamente col ristorante sul sito oppure con le varie applicazioni come Ubereats o Doordash. Noi, se le tempistiche ce lo permettono, oltre ai sei cocktail in lista to go, prepariamo anche classici o ricette richieste dai clienti in caso l'ordine raggiunga almeno i 5 drink. Inoltre, forniamo cubi di ghiaccio cristallino sigillati in un pacco sterilizzato.

Come organizzerete il servizio indoor?
Probabilmente dovremo ridurre i posti a sedere di circa il 50% per permettere il distanziamento dei tavoli e adempiere ai protocolli di sicurezza. Non escludiamo, poi, di proteggere il banco del bar con una lastra di plexiglass. Ma senza fretta, anche perché probabilmente il servizio al bancone sarà l'ultimo a essere autorizzato visto che è complicato far mantenere il distanziamento.