Italians do it better: Paolo Sanna e il bartending nostrano

sannacover-378bbc0d

36Le ultime tendenze della mixability e i cocktail di Paolo Sanna, il bartending finalista della Campari Barman Competition

Che sia una coppola o un borsalino, il suo stile da bartender è sempre ineccepibile.
Finalista salito sul podio dei tre vincitori della Campari Barman Competition, il suo nome è Sanna, Paolo Sanna.
Una figura che evoca un mondo fatto di aperitivi all'italiana, di Vespe e grammofoni che suonano un mix effervescente di Beatles ed Edoardo Vianello, di cocktail colorati ma dal gusto deciso e, ovviamente, di Roma, dove vive e lavora allo storico Banana Republic.

Paolo ma secondo te, bartender si nasce o si diventa?!?
Sicuramente bisogna essere portati per fare questo lavoro, è lui che sceglie te, non il contrario.
Io ci sono inciampato e lui mi ha accolto con il contatto con la gente, il piacere di servire gli ospiti e vederli tornare soddisfatti.
è così che nasce la passione di fare sempre meglio, di studiare, di creare un'esperienza nuova, di approfondire e di creare sempre qualcosa di bello per loro.
è un lavoro fatto anche di sacrifici e rinunce: i tuoi amici li vedi quasi esclusivamente nel tuo bar mentre lavori, idem se hai una ragazza, che tra l'altro deve accettare che fai tardi tutte le sere.
Ma soprattutto la gente intorno a te deve accettare questa splendida follia che il lavoro che fai lo fai sempre, anche quando non lavori!
è quasi una malattia, da quando ti svegli a quando vai a dormire, ma dopotutto per noi 'malati' non è affatto un peso ma una parte di noi!

Quali sono state le tue principali esperienze da bartender?
Devo ammettere di avere fatto la gavetta, quella vera, alla vecchia maniera: ho iniziato 17 anni fa, già

da allora al Banana Republic.
Sono stato prima cameriere poi caposala, direttore e infine socio.
Durante questi anni ho sempre studiato, frequentato corsi e seminari, fatto viaggi di ricerca e soprattutto stretto tante amicizie importanti ed è proprio dagli amici che ho imparato molto. Per esempio quest'anno al Banana Republic abbiamo organizzato "In perfewtto stile italiano", un evento durante il quale ospitiamo i nostri amici barman in un incontro in cui si punta al valorizzare i prodotti per la miscelazione del nostro paese.
A questa edizione hanno partecipato oltre 30 professionisti e l'evento ci ha insegnato molto, sono infatti convinto che lo scambio culturale tra colleghi sia molto importante.
Anche le gare sono una palestra per crescere e, nondimeno, la ricerca continua.

TRE RICETTE DI PAOLO SANNA PER MIXER PLANET

Oggi lavori al Banana Republic, un locale aperto nel lontano '93 e variato negli anni nel format, oggi che tipo di locale è?
Nel 1993 il Banana Republic nasce come birreria-ristorante, in particolare con cucina romana, rivoluzionando lo standard dei pub che c'erano al tempo che proponevano menù food scarsi, principalmente a base di panini. Con il tempo cambiavamo noi e cambiava il locale, esigenze e passioni diverse e accresciute ci hanno portato a rinnovare il format e a ristrutturare il locale sei anni fa.
Oggi il Banana Republic si presenta come un locale sperimentale e all'avanguardia, sia per la proposta food che drink.

PaoloSanna43**Banco bar affollato quello del Banana Republic, com'è lavorare con altri quattro bartender?**
Come ho spiegato precedentemente, amicizia, collaborazione e scambio culturale sono alla base del nostro progresso.

Vuoi sorprendere un cliente del Banana Republic, cosa gli servi?
Cerchiamo di soddisfare le esigenze di ogni singolo cliente, di capire i suoi gusti proponendo sempre qualcosa di personale ed esclusivo.
La specialità della casa è che non c'è una specialità della casa! Dovendo comunque indicare un cavallo di battaglia non posso che citare i nostri single malt –cocktails, su tutti il Rob Roy e le sue varianti.

Lo scorso Gennaio hai partecipato alla Campari Barman Competition, che ricordi hai di quell'esperienza?

Bellissima esperienza la Campari Barman Competition, anche perché ho utilizzato un prodotto Italiano che mi rappresenta e che mi piace molto.

Come ogni competizione alla fine porti a casa un grosso bagaglio di emozioni vissute insieme a tanti amici e nuove conocenze.

Mettersi sempre in gioco per me è una cosa importante e in questo caso ho portato a casa anche un bel viaggio!

Paolo-Sannacampari**Il tuo cocktail per la gara si chiamava Vendetta, metaforicamente parlando è un cocktail che va servito freddo oppure…?**

Questo drink nasce con un'idea ben precisa, raccontare una storia dentro un drink.

Una storia fatta di passioni, dolci ricordi, rabbia, amare conclusioni.

Una red passion che finisce con una vendetta e da qui il nome del cocktail che racchiude tutti gli ingredienti giusti per raccontare una storia servita, non a caso, su un piatto d'argento…!

Come sottobicchiere su cui adagiare il drink ho messo una lettera che recita:

"ROSSO come il frutto rosso della passione che ci travolse,

DOLCE come i dolci ricordi dei momenti passati insieme,

AMARO come l'amaro che mi hai lasciato in bocca,

ROSSO,DOLCE E AMARO come il Campari,

ROSSO,DOLCE E AMARO come il drink,

ROSSO,DOLCE E AMARO come l'esatta sequenza dei sapori che arrivano al palato"

E chi legge attentamente tra le righe ritroverà gli ingredienti del cocktail: lamponi, Biancosarti, Vermouth, cioccolato e, ovviamente, Campari.

Arriva l'Estate, come la passerà Paola Sanna, il bartender?

Una bella vacanza al mare con la mia splendida ragazza che mi sopporta, per ricaricare le pile e divertirmi dall'altra parte del bancone!