La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.

puravida01b-9eefc4a5

Si chiama Jimmy Bertazzoli e parlare di lui è come rievocare le calde ballate della tradizione cubana, i cocktail pestati sorseggiati sulla spiaggia, il sogno di ogni bartender, anzi di ogni cantinero…!
Ed è proprio con un nutrito gruppo di cantineros che gestisce il suo MO.WA a Marina di Ravenna: ci sono Luca Montefiori, Sara Ruffini, Chiara Missiroli, Pierino Mazzarra, capitanati dalla Head Bartender Grazia di Franco.
E il suo motto, sempre e comunque, è di due parole: PURA VIDA.

Jimmy tu sei l'emblema di quello che un bartender rappresenta: divertimento, buon bere, viaggi e ricerca, notti da leoni. Prima di tutto questo cosa c'era, o meglio chi c'era?
All'età di 4 anni all'asilo ho fatto un disegno che rappresentava una bottiglia e due coppe cocktail.
Non so bene come mi sia uscita questa ispirazione, ma è chiaro che le mie prospettive da grande erano due: sarei diventato un barista o un appassionato bevitore...!
C'è oggi chi afferma che sono diventato entrambi.
Qualche anno dopo, come tanti dei miei colleghi, ho visto "Cocktail" con Tom Cruise e ho avuto immediatamente le idee chiare: volevo conquistare Elisabeth Shue!
La strada poteva essere solo una: diventare barista e sfidare Tom per portargliela via.
E alla fine eccomi qua, senza Elisabeth, ma con un amore profondo per il Bartending.

Puravida02b**Parliamo subito del MO.WA, il tuo regno, il tuo palcoscenico, anzi il tuo habitat naturale…!**
Questo è il settimo anno che sono al MO.WA, dopo un anno da responsabile del bar sono entrato in società con i miei attuali soci che 13 anni fa hanno aperto il locale: Massimo Gorini, "Cino", e Valerio Sirotti.
La nostra visione di locale e la nostra passione per la gente ci ha fatto subito trovare d'accordo su quello che doveva essere il MO.WA: un locale caldo, accogliente, friendly e con un'assoluta qualità

delle materie prime utilizzate.
L’ospitalità è l’elemento fondamentale del nostro locale, sia al ristorante che al bar.

Come convinci qualcuno che non conosce il MO.WA a venire a bersi un buon cocktail da voi?
Il MO.WA esprime il concetto secondo me autentico del bar, il piacere di incontrarsi, di sedere al banco con i propri pensieri e, ovviamente, il piacere del bere.
Al MO.WA dovete venire per il sole, per il mare, per la frutta fresca, per le 500 etichette di distillati, per la ricerca della tradizione, per gli shaker tradizionali brasiliani, per le noci di cocco, per il relax, per i sorrisi, per la nostra carne e il nostro pesce, per le nostre barladies e per le attenzioni che vi riserveremo con immenso piacere.
E una volta arrivati dovreste proprio ordinarvi una Caipirinha.

Il MO.WA è anche sede dell’evento “MI CASA ES TU CASA”, un’occasione in cui ospitate al banco bar i mixologist di grido e i guru del Tiki…
“MI CASA ES TU CASA” nasce tre anni fa dal desiderio di far diventare il MO.WA un palcoscenico dove far esprimere al massimo i personaggi che muovono la scena italiana e internazionale del Bartending.
Lo scopo era che in queste serate il locale assumesse l’identità delle migliori realtà europee dove è possibile ordinare un drink.
Vuole essere perciò un omaggio a tutti i nostri clienti che da più di dieci anni scelgono di passare la serata al nostro bancone.
La cosa più bella e inaspettata che mi ha donato questa rassegna è il profondo rapporto d’amicizia che si è creato con tanti colleghi e professionisti con cui quotidianamente continuo a confrontarmi.
Sono stati dietro al nostro bancone fra gli altri: Alex Frezza, Paolo Sanna, Mario La Pietra, Patrick Pistolesi, Francesco Pirineo, Valentina Bertello, Leonardo Leuci, Roberto Artusio, Alessandro Procoli, Antonio Parlapiano, Oscar Quagliarini, Tommy Colonna, Matteo Zed, Fulvio Piccinino, Teo Rizzolo, Flavio Angiolillo, Deborah Cicero, Marco Casagrande , Daniele Dalla Pola, Alex Kratena, Andrew Nicholls, Boudewijn Mesritz, Federico Tommasselli, e forse ne dimentico qualcuno... Colpa dei troppi cocktail!
Anche quest’anno ripeteremo l’evento, avrà cadenza quindicinale e si chiamerà “MI CASA ES TU CASA - World’s Best Bar Edition”.

mowa01**Quali cocktail e soluzioni vanno per la maggiore al momento?**
Noi decidiamo assolutamente come e verso che direzione si deve muovere il mercato a livello locale.
La mia filosofia punta ad un ritorno all’assoluta semplicità: spirits, zucchero, frutta e lime, al MO.WA vieni per bere questo, nient’altro.

Da una costola del MO.WA è nata anche la scuola per barman Caribbean Bar Academy Italia, credi più nella formazione o nell’esperienza?
Caribbean Bar Academy Italia non è una vera e propria scuola, non facciamo alcun corso base, ci piace definirci un laboratorio dove professionisti italiani ed internazionali vengono per condividere il loro studio e la loro ricerca attraverso corsi specifici .
Questa realtà è nata nel 2011 e rappresenta un’agenzia di servizi che ruotano attorno al mondo del bar come noi lo intendiamo… E non ci facciamo mancare neanche aperitivi e seminari organizzati in barca a vela!
La formazione è importante come punto di partenza, in seguito viaggiare, osservare, vivere, respirare ti apre la mente.
Personalmente ho frequentato diversi corsi ma solo pochissimi di questi sposavano la mia visione del bere.
Un consiglio? Viaggiate, viaggiate sempre anche se il viaggio vi porterà “semplicemente” al bar all’angolo!

mowa02**Guardiamo al futuro: quali sogni e prossime mete da raggiungere?**
La mia meta è solo una: non indossare mai più le scarpe! Il bar che amo esiste in ogni parte del mondo.

Devi dedicare un cocktail a chi ti sta leggendo, con cosa lo sorprendi?
Lavorerei mezzo lime con un po’ di zucchero, aggiungerei poi rum e tanto ghiaccio.
Chiamatelo come volete, per me è un’attitudine. Sugar Cane Attitude.

La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.

Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli

Canchanchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione

Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail