Alex Frezza: «Essenziale è diventare imprenditori di se stessi»

alex-frezza-4-cce5b392

Responsabile dell'offerta beverage dell'**Archivio Storico** di Napoli, **Alex Frezza** ha lo sguardo intelligente e il sorriso cordiale. Classe 1977, nel 2007 ha fondato a Napoli con Frankie Cappuccio, Luigi Pignatelli e Vincenzo Cardone Bar in Movimento, innovativa società di cocktail catering, in seno alla quale è nata la scuola di formazione Bar in Movimento Academy. Lo abbiamo intervistato per parlare delle strategie per incrementare il business in tempi di crisi.

La mission di un barman deve essere...?
Creare un business duraturo nel tempo. Il che significa diventare imprenditori di se stessi e aprire il proprio locale. Certo, occorre possedere una non scontata attitudine alla libera professione. Detto ciò, il mercato si può cambiare solo dall'interno: finché rimaniamo semplici operatori di settore avremo poca voce in capitolo. Inoltre, ricordatevi che nel nostro settore è fondamentale aggiornarsi costantemente attraverso educational aziendali, seminari e master indipendenti, libri, articoli e saggi su internet.

Qual è il segreto per avere successo in tempi di crisi?
Ascoltare il cliente. Troppi barman, invece, sono concentrati su se stessi, confusi sul proprio ruolo e ignari di come funzioni davvero il business del bere. Mi riferisco, per esempio, a tutti quelli che si innamorano di alcuni prodotti non perché richiesti dal pubblico, ma perché di tendenza. Risultato? Perdono il contatto con la realtà e rischiano di compromettere la credibilità di tutto il comparto bartender.

Ma che cosa chiede oggi il cliente in fatto di drink?
Semplicità: di frequente, al contrario, vedo in lista cocktail a base di prodotti rari o molto costosi, magari venduti con il supporto di grandi aziende. La mia opinione? Si tratta di una scorciatoia che non porta lontano.

alex frezza (1)**Quanto è importante per un barman l'indipendenza?**
Il tema è delicato. È assolutamente necessario collaborare con le aziende per poter crescere e sperimentare, ma è fondamentale non legarsi a una sola realtà, per non perdere obiettività e capacità di giudizio.

I tuoi suggerimenti per incrementare il business?
Limitate il numero di ingredienti a 3 o 4 prodotti al massimo, lavorando per sottrazione, ed evitate infusioni e sciroppi complicati. Inoltre proponete aperitivi e degustazioni per incuriosire il cliente e diffondere la cultura del bere consapevole e di qualità.

Parliamo di Bar in Movimento, l'innovativa società di cocktail catering che hai fondato nel 2007 con Frankie Cappuccio, Luigi Pignatelli e Vincenzo Cardone?
La società si occupa a 360 gradi di beverage: offriamo consulenze, svolgiamo il ruolo di buyer o di intermediari per i locali, organizziamo eventi di catering per ogni esigenza. Dallo scorso anno, inoltre, abbiamo aperto una scuola di formazione, Bar in Movimento Academy, che organizza corsi di formazione a più livelli per appassionati e operatori.

alex frezza (5)**La tua ambizione ancora da realizzare?**
Vedere un mio cocktail entrare nella lista IBA (International Bartenders Association, ndr).

I colleghi che stimi di più?
Edoardo Nono del Rita a Milano, Federico Tomaselli e il suo allievo Franco Pistolesi al Barnum Cafè di Roma, Tommaso Colonna del Gambrinus Cafè Gravina di Puglia, Nino Siciliano allo Speakeasy Cocktail Bar di Pomigliano d'Arco, Roberta Marocca del MO.WA. Marina di Ravenna (che fa la caipirina più buona a Nord del Brasile).

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

nicole cavazzutiPer parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.

Le puntate precedenti:

Dalla parte del barman... Flavio Esposito: «Cocktail e food: un incontro perfetto»

Dalla parte del barman... The Jerry Thomas Project: «Servono etica, semplicità e sorriso»

Dalla parte del barman…Luca Angeli: «Dobbiamo fare sistema»

Edoardo Nono: «Expo 2015, una opportunità di business»

Il barman Filippo Sisti: «È tempo di cucina liquida»

Oscar Quagliarini: «Profumate i drink, link tra palato e olfatto»

Dario Comini: «La tendenza del 2014? I drink ispirati alle serie tv»