L’eleganza del cocktail raccontata dai bartender dello Small Batch

evid-vera-53694c94

La miscelazione è cambiata. I riflettori si sono spostati dall’american bartender con le sue routine di Flair, ai mixologist che incuriosiscono con aplomb e gestualità, più discreti ma assolutamente affascinanti. Un vero e proprio fenomeno di costume che interessa diversi locali come lo Small Batch di Abano Terme dove miscelazione ricercata, bartender dal look vagamente hipster e atmosfere da Speakeasy stanno facendo successo. Complice il savoir faire dell’affiatato staff composto da Max Morandi, Andrea Calore, Fabio Bettin e Nico Cestaro.

[caption id="attachment_87140" align="aligncenter" width="409"]
Da destra verso sinistra, Andrea Calore, Max Morandi, Fabio Bettin e Nico Cestaro Da destra verso sinistra, Andrea Calore, Max Morandi, Fabio Bettin e Nico Cestaro[/caption]

Small Batch, un nome che incuriosisce e che sta avendo grande eco nello scenario italiano della miscelazione. Quando nasce questo progetto Andrea?

Lo Small Batch apre le porte lo scorso febbraio complice una reunion fra me e Fabio, appena rientrato da Londra. Entrambi avevamo voglia di fare qualcosa insieme e mettere in atto tutte le idee accumulate negli ultimi cinque anni di viaggi e ricerche. Il motore che ha dato l’avvio poi è stata la smania di portare il bere bene a Padova. Non appena ho parlato di questo progetto a Max Morandi la sua prima domanda è stata: “Quando inizio?”, mentre Nicola (Nico per gli amici e clienti) è il nostro jolly, l’uomo tuttofare oltre che l’amico d’infanzia. Small Batch significa distillato in piccoli lotti e la scelta di questo nome si è basata proprio su questo concetto: noi siamo un piccolo lotto che lavora a modo tutto suo in una piccola città come Abano Terme.

Fabio, cosa deve assolutamente provare un cliente che viene allo Small Batch?

Innanzitutto il nostro cliente deve partire da casa con un'idea. Allo Small Batch si viene per rilassarsi e lasciare alle spalle i problemi quotidiani per entrare in un'atmosfera calda e rilassata come a casa di un amico. La drink list cambia una volta al mese, ma i drink più richiesti spaziano dai classici old style come Martinez e Sazerac, a cocktail più morbidi e appetibili creati da noi come per esempio l'Edera (Vodka, Framboise, more survage, succo di limone, simple syrup, succo di mirtillo soda), il Perfect Flower (Gin infuso alla lavanda, sciroppo di Sambuco Austriaco, succo di limone, acqua al rosmarino), e il Dolce di Sera (Rum Havana Anejo riserva infuso alla vaniglia, rum al cioccolato Venchi, panna).

Andrea, qual è la ricetta giusta per stupire e soddisfare il cliente?

I nostri consigli per stupire il cliente non hanno nulla a che fare con la miscelazione ma si basano sulla semplicità, il sorriso e lo star bene in compagnia sentendosi a casa. Al giorno d'oggi per stupire basta essere gentili ed educati… Cosa che purtroppo molti dimenticano!

Oggi anche i cocktail "si mettono in tiro": bowties sul gambo dei baloon, guarnizioni di frutta e ghiaccio, bottigliette e bicchieri sempre più raffinati. È così Andrea?

Per parlare in termini di moda il bicchiere sta all'abito come le guarnizioni stanno agli accessori. Noi come artigiani cerchiamo di ricreare abiti sartoriali per i drink dei nostri clienti. La cura del dettaglio fa la differenza perché anche l'occhio vuole la sua parte.evid

Parliamo ancora di "vestito": l'abito non fa il monaco ma ultimamente fa il bartender. Come ci si dovrebbe presentare al cliente al banco bar secondo voi?

Immagine e presentazione fanno parte del pacchetto, sono il biglietto da visita, il cliente non compra solo il drink ma anche un po' del bartender. Allo Small Batch siamo sicuramente stravaganti, al bando le imposizioni su divise e tutti quei codici che a volte servono più per coprire le magagne del prodotto finale. Ci etichettano spesso come hipster e dopo un paio di volte che me lo sono sentito ripetere sono andato a vedermi il significato su Wikipedia quindi forse un po' sì, senza saperlo siamo degli hipster! Diciamo che non passiamo inosservati e non ci mancano tatuaggi, anelli, barba e cappelli di ogni genere! (Max Morandi).

(Nicola Cestaro, Chef) Concordo con Max e soprattutto è giusto aggiungere che allo Small Batch la cosa importante è che ognuno esprima appieno la propria personalità lasciando spazio alla fantasia senza divise o regole, a volte, perché no, anche esagerando!

Max, come i migliori super eroi anche tu hai una doppia identità…

Confermo: bartender di notte e formatore di giorno, un doppio ruolo che nasce dall'esigenza di essere sempre in prima linea. Sono trainer dei corsi di bartender e caffetteria Planet One Service nelle sedi di Padova e Treviso e per un breve periodo avevo rinunciato all'impegno nei locali per seguire solo i miei corsisti, ma credo che vivere il cambiamento continuo del mondo del bartending sia fondamentale soprattutto per chi fa formazione. Mi spiego meglio: ci sono concetti teorici che si sposano più sui libri che sul banco del bar, questo non accade se lavori in prima linea, le chiacchiere stanno a zero e chi ti sta davanti lo percepisce.

Quali sono le emozioni che ti danno questi due lavori?

Lavorare con Planet One Service mi dà la possibilità di fare ricerca, sperimentare e confrontarmi con altri colleghi di tutte le sedi in Italia, questo è un valore aggiunto che pochi hanno: dal mondo del caffè alla mixologist sono circondato da colleghi incredibili! Ovvio che se nasci dietro il banco poi fai fatica a staccarti, ti nutri di questo, con lo Small Batch per me il colpo di fulmine è stato immediato, l'ho percepito subito come un progetto perfetto per me, qui sperimentazione è la parola per entrare nel locale.

Che progetti hanno i ragazzi dello Small Batch in agenda?

I progetti sono tanti ma non per feste o dj-set. Non crediamo in quel format di locali e situazioni ma piuttosto ci piace collaborare con grandi barman per crescere e migliorarci e dare l'opportunità alla gente di vedere realtà sempre nuove. Non solo perché il nostro staff si metterà sulla strada una volta al mese e a bordo di un camper viaggerà, un po' come la Scooby Gang con il loro furgoncino colorato, per fare serate in stile Small Batch in vari locali di Jesolo. (Fabio Bettin)

Oltre agli impegni estivi con lo Small Batch sarò con Planet One Service a EXPO 2015 all'interno del Teatro del Cluster Cacao e Cioccolato dove mi occuperò di tre appuntamenti per parlare di cioccolato e della sua applicazione in miscelazione. (Max Morandi).

Cocktail, tre ricette dallo Small Batch di Abano Terme

Classifica degli spirits stilata dai bartender dello Small Batch