Bruno Vanzan, la rockstar del bartending

vanzan-2-133a15d5

Undici anni di pratica flair, 180 gare in tutto il mondo e un nome: Bruno. Il bartender, romano di nascita, ma più che mai cittadino del mondo, in pochi anni si è ritrovato a vivere una carriera dai ritmi simili a quelli di una rockstar: dai 100 voli in aereo in un anno alla notorietà con i programmi tv. Appena concluso il Grand Slam WFA, campionato mondiale di Flair organizzato a tappe come la Formula 1, oggi Bruno racconta come gestisce la notorietà, i suoi progetti futuri e l'emozione di incontrare tanti giovani bartender nelle aule della scuola Planet One Service.

Negli ultimi due anni carriera e notorietà hanno preso una svolta positiva e incredibile per te, ci racconti cosa è successo?

Mi sembra passato davvero poco tempo da quando ho iniziato la mia carriera. Passo dopo passo le cose si sono fatte, per così dire, serie. Quando ci penso ancora non mi sembra reale! Devo sicuramente la notorietà ai programmi televisivi "I menu di Benedetta" e "Top Dj" che mi hanno dato uno spazio importante sui media, ma poi c'è anche un costante impegno. Comunicare è alla base per chi, come me, vuole divulgare dei messaggi positivi.

Come bartender sei spesso in giro per il mondo e fai diverse serata con show e gare. In un certo senso fai la vita della rockstar. Questo ti pesa?

Sono circa cinque anni che gli impegni sono diventati sempre di più. Rappresento brand molto importanti nel settore beverage come Antica Sambuca, Volare e Skyy Vodka/Campari. Questa attività mi porta a viaggiare costantemente in più di 50 paesi del mondo per corsi, fiere e show. Se a questo aggiungiamo le gare internazionali, è facile immaginare che non è sempre facile. Nonostante i sacrifici personali e i ritmi serrati amo il mio lavoro e riesco a trovare nella solitudine dei miei viaggi la forza per concentrarmi e fare sempre di più. Conosco sempre nuove persone, tutte così differenti che arricchiscono il mio bagaglio culturale; confrontarsi con gli altri è il primo passo per ottenere da sé stessi cose incredibili.

Screenshot (17)Come vivi la popolarità: sei abituato, ti sorprende ancora, ti rende felice?

Felice? Io sono ONORATO! Essere d'esempio per tanti giovani barman che si rispecchiano nelle mie creazioni, competizioni e successi è qualcosa di incredibile. A me piace dire che la popolarità non si cerca, arriva da sola e bisogna essere molto bravi a gestirla. Per esempio io dedico due sere a settimana a rispondere a tutti i messaggi sui social, non perdo un commento e l'occasione per rispondere ai miei fan.

Non ti sei mai legato a un locale in particolare ma fai serate. Come mai questa scelta?

Fondamentalmente non potrei permettermi di lavorare fisso in un locale, per viaggiare serve molto tempo. Certo, agli inizi della mia carriera ho lavorato anche nei locali. Il vantaggio di essere fissi in un posto è quello di crearsi una stabilità nonché la fiducia dei propri clienti. Fare serate ed eventi per me è un onore. Anche se, suonerà strano, ma non ho mai amato la vita notturna! Oggi così ho l'opportunità di entrare in contatto con tutte le persone che in Italia e nel mondo mi seguono. Gli preparo un drink, loro sono felici. E io sono felice.

Prossimamente tornerai di nuovo al mondo della televisione con un progetto tuo, giusto?

Esatto, nel 2016 sarò in tv con "Emergenza Aperitivo". Uno show dal nome curioso, strano, cool. Devo darne il merito a Mattia Corunto, amico e mio collega in Planet One Service. Stavamo parlando con lui del programma e al secondo Gin Tonic esclamò la parola EMERGENZA, da lì presto fatto il nome. Non posso dirvi molto, ma vi anticipo che sarà un programma fruibile e gustoso da seguire, ricco di consigli per chi vuole bere un ottimo cocktail. Vi svelo un'ultima chicca: mi vedrete in giro per l'Italia con una valigia in mano nelle case della gente.

Grazie a queste tue esperienze stai approfondendo un concetto importante: la miscelazione per tutti. Vanzan

Io penso che le cose difficili le capiscano in pochi. Sono le cose di "dominio pubblico" che lasciano il segno. Quando lavoravo in tv con Benedetta Parodi mi venne chiesto di rendere facile il concetto di bere miscelato e di comunicarlo in maniera tale che chiunque potesse conoscere la mixability e mettersi alla prova divertendosi. Da lì l'idea della tazzina da utilizzare come dosatore per cocktail. Dopo il successo della tazzina, ho deciso di sostituire ogni attrezzatura professionale del bar con quello che si ha in casa. Ad esempio, durante i miei seminari, al posto del tritaghiaccio per consumatori non professionisti faccio utilizzare il matterello e del ghiaccio fatto con gli stampi da freezer, la gente si diverte e il risultato è eccezionale! Ho raccontato questo e altri aneddoti anche ad

EXPO 2015 con Planet One Service e nel mio libro “Tutti i miei cocktail” edito da Rizzoli.

Torniamo al Bruno che fa quello che ama di più: il Flair...

Il Flair, nato per gioco è diventato la mia ragione di vita. La prima cosa che posso dire è che senza il Flair, non sarei arrivato dove sono ora. Ho iniziato a praticarlo quando avevo 19 anni. Da allora sono trascorsi quasi 11 anni durante i quali non ho mai smesso di allenarmi. Di gare ne ho fatte circa 180 a livello internazionale vincendone ben 49 e collezionando 81 podi e una vittoria al campionato del mondo Bacardi Martini nel 2009. Ho ancora un sogno nel cassetto, vincere il mondiale IBA l’anno prossimo a Tokyo. Non solo vorrebbe dire per me aver raggiunto tutti i miei obiettivi nel Flair, ma sarebbe anche l’ultima gara. Se vinco, smetto!

E poi c’è anche il Bruno trainer, quello che sta a contatto con i ragazzi e con chi vuole imparare.

Io non insegno, io racconto la mia esperienza. Voglio iniziare con questa frase perché sempre di più vedo troppi “insegnanti” e poche persone che cercano di trasmettere i valori di una professione che si fa con passione, dedizione e amore. Fortunatamente circa sei anni fa ebbi la chance di entrare a far parte della mia seconda famiglia, Planet One Service. Siamo un gruppo di persone prima di tutto, poi dei professionisti al servizio sia dell’utente finale che dell’impresa. Adoro svolgere il mio ruolo di trainer. Mi rivedo in ogni corsista, nei loro occhi trovo il ricordo dei miei inizi. E ogni volta è una grande emozione.

La classifica degli spirits di Bruno Vanzan

1. Gin
2. Whisky
3. Vodka (per i consumi world wide)
4. Rum
5. Tequila

Bruno Vanzan: tre ricette per tre cocktail doc