

Attaboy: il modello senza menu che rimette al centro il bartender

[Punch Drink](#) racconta il caso di Attaboy, storico cocktail bar di New York, che da anni lavora senza menu: ogni drink nasce dal dialogo diretto tra bartender e cliente, costruito su gusti, umore, disponibilità del momento. Ma l'intervista non è solo una storia di mixology creativa. Il vero punto è un altro: Attaboy ha costruito la propria identità attorno alle persone che ci lavorano, alle loro condizioni, alla loro centralità nell'esperienza del locale. Il prodotto viene dopo.

È un dato rilevante per il fuori casa italiano, dove il tema della valorizzazione del personale è sempre più urgente e ancora poco affrontato in modo strutturato. La difficoltà di trovare e trattenere professionisti qualificati non si risolve solo con gli stipendi: si risolve costruendo contesti in cui il bartender ha un ruolo riconoscibile, una voce, una ragione per restare. Il modello senza menu di Attaboy non è esportabile così com'è: dipende da un mercato, una clientela, una cultura del servizio specifici. Ma il principio sì: il valore di un locale si costruisce sulle competenze e sulla soddisfazione di chi ci lavora, prima ancora che su cosa c'è in carta.