

Viaggio a Roma est: Pigneto

Intervista a Max, barman di CO.SO,

Via Braccio da Montone, 80, Roma.



Massimo D'Addezio, barman di
CoSo e Gabriella Trinco,
barman

CoSo? Che significa?

“Cocktail and social: social inteso come il nerd della tecnologia che si perde nei meandri della comunicazione e sia come concezione di sociale, condivisione in un posto gradevole, l’idea di scambiarsi due chiacchiere umane, non virtuali”.

Parliamo del martini cocktail..

“Il Martini cocktail è un esempio di social. Se oggi il social lo ascriviamo a un Facebook, ad un Twitter, il Martini cocktail è il facebook o il twit di 60 70 anni fa.

Prima il bar era il modo per parlare, per

interagire, legato alla condivisione. Esperienza che in Italia non è mai arrivata, che potremmo trovare, forse!, nell'ombra veneziana o nel bicchiere di vino ad Udine, ma che al Sud non è mai arrivato come concezione di vita, per condizioni culturali, climatiche o socioambientali”.

“Esperienza che, invece, nel resto del mondo, in Occidente, nell' Europa del Nord ma anche in America c'è sempre stata: il Martini cocktail è un concetto, uno stile di vita, è una “cosa” che ti appartiene. Un bar di questo standard non può prescindere da un basic così famoso”.

Perchè, questo, che tipo di bar è ?

“Coso è il cocktail bar per eccellenza. Possiamo creare una metafora: pensiamo a tre tipi di macchine: una macchina da corsa, un 4x4 per fare la legna e una macchina da città. Con la macchina da città ci si può fare un po' tutto, ti ci apparti con l'amante, vai a fare la spesa, porti il bambino a scuola, vai al cinema, e questo è paragonabile ad un autogrill, un bar di strada, dove trovi l'aranciata, il caffè ma anche un gelato”.

Mmm..

“Poi invece ci sta il 4x4, che è un bar ristorante dove hai una connotazione, un arredamento di un certo tipo, che in qualche modo ha una specializzazione, caffè o primi piatti che siano. E poi c'è la macchina da corsa, che ha una misse, deve essere leggera. La macchina da corsa è un locale dove il bancone è fatto solo per i cocktails, per andare in velocità, dove tutto è posto davanti al barman in modo da non perdere il contatto con il

cliente. Perché il barman guarda negli occhi. Sempre”.



Il banco di CO.SO. è ricco, anzi ricchissimo: “Quello che tu vuoi sarà servito nel modo migliore che posso. E anche se non corrisponde oggettivamente ad un meglio, stabilito da chissà quale scala, qui dentro troverai il meglio”

Guardare negli occhi il cliente, rapporto con il cliente, fondamentale? Perché?

“È un’ altra pagina che si chiama il barman è come uno psicologo.

Perché fa 5 cose contemporaneamente: ti accoglie quando entri, è l’oste-hostess, ti fa accomodare quindi diventa il meitre di sala, ti vende quindi è un venditore dietro il bancone, ti prepara e diventa lo chef , e controlla la sala, si rende conto se stai bene.

Dopo queste 5 cose che succede? Ricomincia da capo e l’accoglienza diventa un parlare con te, un intrattenerti con un “ciao come stai, bella questa borsa, questo accessorio” . E la porta per capire

veramente una persona qual'è ? l'occhio.

Il barman lavora con la fisiognomica: in pochi secondi deve capire che tipo sei, che cosa bevi, qual'è il tuo stile di vita, se deve dire "Vattene!" oppure "Sei la benvenuta! non te ne andare mai più". La fisiognomica è il mio strumento di lavoro perchè definisco tutto ciò che ho davanti e tutto ciò che vuoi. "Stasera non hai sete? Vuoi dell'acqua?" Io ti darò l'acqua più buona del mondo, perchè la prossima volta che hai voglia di qualcosa sai che qui, la cosa più semplice o la più complicata, la avrai al meglio di quello che puoi ottenere".



Arredamento new age e colori sgargianti, ambiente lounge, divanetti e pouff per chi preferisce stare al tavolo o comodo, come se fosse a casa!

E il tuo meglio qual è?

"Quello che tu mi chiedi. Quello che tu vuoi sarà servito nel modo migliore che posso. E anche se non corrisponde oggettivamente ad un meglio, stabilito da chissà quale scala, qui dentro troverai il meglio".

"Come quando qualcuno mi chiede quale sia il

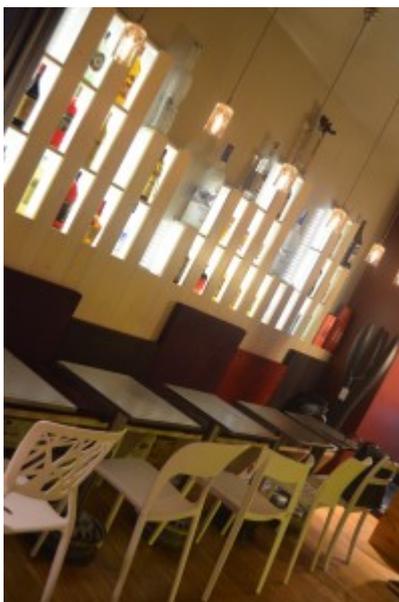
migliore gin? Il migliore rum? io rispondo sempre È quello che piace a te!” “Io devo fare l'affabulatore, l'incantatore di serpenti. Devo conquistare te e devo fare in modo che tu creda che meglio, di quello che stai prendendo, non c'è”.

E invece il tuo preferito? Cosa ti piace servire di più? Perché, come lo servi?

“Il mio preferito è il Bloody Mary perchè è sapido, ha una connotazione da aperitivo, si beve prima di un pasto e non dopo, per una questione di meccanica fisica, di funzionamento del corpo. Sarebbe riduttivo però dire questo: A me piace servire te. Mi piace servire e non esser servile! Mi piace la tua soddisfazione, che è la risposta che devo leggere nei tuoi occhi”.

Da quanto tempo è aperto questo locale?

“Da 7 mesi”.



E tu hai lavorato in molti locali?

“Ho cominciato facendo il carrozziere e poi ho fatto un corso da barman! (*ride*)

Non ho lavorato in moltissimi posti, quello che mi è servito è stato viaggiare molto e conoscere l'animo umano. Quello che ti dà soddisfazione è fare qualcosa, non necessariamente lavorare. Lavorare è relativo, tu lo fai in qualsiasi ambiente, non è importante farlo dove, ma il farlo come.

Ma ho servito più di un milione di persone in 10 anni”.

Parliamo delle nuove leve.

“Pochissime, ahime! Il problema è alla base: manca la furbizia non capiscono che quello che facciamo è un lavoro in cui bisogna vendere. Perché a fine serata il cassetto deve essere riempito, vuoi del tuo padrone o del tuo locale, devi promuoverti e promuovere gli altri. Se vai a criticare chi hai accanto non vai avanti. Quindi le nuove leve sono tante e buone ma poco furbe.

C'è l'incapacità di autoprodursi. Mettiamo caso che aprire un bar è come fare un film, quello che produci hai, ma non hai modo di reinvestire. Non ci sono stimoli!

Negli USA, invece, c'è la remunerazione in base a quello che produci, lì tutto il personale è coinvolto. In tutto il mondo quando vai da un cliente che sta bevendo e chiedi “Vuoi qualcosa da bere?” è un servizio; in Italia è maleducazione e viene intesa come perché manca il social. È proprio un discorso culturale che manca”.

Manca il social!

(intervista, foto e articolo di Elisa Longo)