

STRACCALE BAR ACADEMY, ALL'AQUILA LA PRIMA SCUOLA CHE SVELA I SEGRETI DELLA MISCELAZIONE

29 Novembre 2017



L'AQUILA - Il tempo di sorseggiare due Americano è quello che occorre ad **Andrea Melfa**, gestore del bar Lo Straccale dell'Aquila insieme al fratello **Simone**, per raccontare a *Virtù Quotidiane* la sua idea che sta diventando realtà.

È una scuola di formazione per barman, si chiama Straccale Bar Academy e aspira a coinvolgere il pubblico nella passione per il bartending, fornendo strumenti che possano risultare utili agli amanti del bere: da chi voglia essere in grado di preparare un buon drink per gli amici, al barman che desideri perfezionarsi.

Le ragioni dell'iniziativa, dice Melfa, sono state essenzialmente due: la volontà di diffondere la conoscenza del mondo del bartending e la necessità di formare personale da includere nell'attività dello Straccale. Personale adeguatamente preparato per supportare la gestione

del bancone e da poter impiegare nell'organizzazione di eventi e nel catering. Il tutto in un clima di estrema inclusione e collaborazione con professionisti già operanti sul mercato e appassionati del genere.

Melfa è convinto che la escludente filosofia aquilana dell'"esso quissu" non paghi. Al contrario diffondere la conoscenza dell'arte della miscelazione in un certo contesto sociale, determini un ritorno per tutti coloro che operano nel settore: consumatori più consapevoli e formati, costituiranno un bacino migliore per gli operatori economici.

Lo Straccale Bar Academy si propone come un laboratorio aperto a tutti, un luogo di aggregazione a cui si può rivolgere chiunque: dal barman che ha bisogno della struttura e dei mezzi per ideare un cocktail, al neofita che desidera consultare un libro di bartending.

Il corso inaugurale è stato programmato per l'11, 12 e 13 dicembre, sarà un corso avanzato sulle tecniche di miscelazione giapponese e taglio del ghiaccio tenuto da **Nicola Mangiacapra**, bartender napoletano già noto ai lettori di *Virtù Quotidiane*.

Il corso base inizierà l'8 gennaio 2018, sarà della durata di 48 ore complessive, divise in 12 lezioni da 4 ore ognuna. Ci saranno due prove intermedie e un esame finale in tre fasi: un test a scelta multipla, una prova di pouring(versata) e la simulazione di un evento bar. I candidati dovranno essere preparati sui 77 cocktail del ricettario IBA (International BartendersAssociation) 2011.

L'organizzazione dei corsi è stata mutuata da **Maurizio La Spina** che a Napoli da dieci anni gestisce la scuola Bartenders.

Seguiranno corsi di miscelazione avanzata, Tropicale, Flair (acrobatica) e un corso completo e specifico, che si terrà da febbraio a dicembre 2018. Ma questo è solo l'inizio: si pensa anche

a corsi di caffetteria e latte art, all'organizzazione di eventi per il pubblico, degustazioni con la collaborazione di professionisti della cucina e ospiti internazionali.

✘ Andrea Melfa si è formato sul campo, ha iniziato l'attività 22 anni fa, incuriosito e ammirato dai barman dei locali dell'hinterland pavese e di Milano dove è cresciuto. Negli ultimi 7 anni ha operato in maniera continuativa nel settore, dando vita all'Aquila a tre locali: il Wonder nel 2011, il Tiki nel 2013 e lo Straccale nel 2015 che ancora oggi gestisce. Ritiene che un bravo formatore, preparato sia sulla letteratura che dal punto di vista pratico, possa sicuramente agevolare il percorso di avvicinamento alla disciplina e sottolinea che l'utilità dei corsi che organizza la scuola è quella di sviluppare ed enfatizzare le abilità, diffondendo conoscenze sul mondo del bar e sulla merceologia, mettendo i partecipanti in condizione di diventare dei bartender assistant.

L'attività di barman è libera, non regolamentata, chiunque può esercitarla. Un attestato di formazione, dice Melfa, mai come in questo caso è semplicemente un bagaglio di capacità e conoscenze da poter mettere in campo. Si associa ai suoi colleghi **Francesco Spenuso** e **Federico Mastellari**, titolari di due scuole, che in una recente intervista hanno sottolineato l'ingannevolezza delle associazioni che dichiarano di rilasciare "attestati riconosciuti": non essendoci requisiti per svolgere l'attività, non esistono corsi riconosciuti. L'unico titolo per il quale ha senso di parlare di riconoscimento nel settore in Italia è il diploma di scuola alberghiera.

La sede della scuola sarà al Rotilio Center di via Carducci, pensata per agevolare anche i non aquilani, data la vicinanza all'uscita autostradale L'Aquila Ovest e alla fermata bus dell'hotel Amiternum. Fatta eccezione per la Equilibrium bar service Academy di Pescara e la scuola Password Bartender di **Rino Bussolo** a Castel Frentano (Chieti), in Abruzzo non ci sono altre scuole.

Quella dello Straccale rappresenterebbe una soluzione della assenza di una struttura simile

tra la costa abruzzese e Roma; è quindi ragionevole attendersi un'utenza che provenga anche da zone e province limitrofe.

Per il percorso umano e professionale di Andrea Melfa questa iniziativa rappresenta una nuova sfida, la risposta a un'esigenza di diversificazione dell'offerta come imprenditore che non sarebbe mai stata possibile senza il fondamentale apporto del fratello e socio Simone, di **Arianna** e di **Dora** che gli hanno consentito di pensare liberamente alla nuova impresa, sostituendolo in maniera eccelsa nella gestione del bar. **Ilaria Di Marco**