Aperitivo tra cicchetti e ombre. Ecco il format di Bàcaro Navigli

9-a5cdefa4

*Nuovo ristorante e bar milanese, il **Bàcaro Navigli** all'aperitivo punta sui cicchetti a pagamento invece del solito buffet. Una sfida a livello commerciale, ma anche un'occasione per diffondere la cultura e la conoscenza dei prodotti di qualità e per differenziarsi dalla concorrenza.*

[caption id="attachment_115428" align="aligncenter" width="300"]Bàcara Navigli © *Nicole Cavazzuti* [/caption]

Passano le mode, ma l'aperitivo a Milano resta sempre un must e continua a dettare tendenza in tutto il Paese. E mentre declina il boom dei buffet stracarichi di appetizer, cresce il numero di locali che tra le 18 e le 21 offre insieme al drink proposte food nel segno della qualità e non della quantità.
E ben vengano! Un format interessante è il **Bàcaro Navigli** di via Vigevano 1, appena inaugurato da **Giuseppe Cusati** (già esperto del settore) **e Niccolò Mastrapasqua**.

1

Sviluppato su due livelli, è un bar ristorante ispirato ai bàcari veneziani, aperto da martedì a domenica dalle 10 alle 24 (fino alle 2 il venerdì e il sabato). Al piano superiore, con il bancone e la cucina a vista, c'è la zona per degustare cicchetti (al costo di 2,50 euro) e ombre (o le birre artigianali) che cambiano a rotazione giornaliera. Qualche esempio? I tramezzini, le polpette di baccalà e di maiale e le sarde in saor e polenta. Al piano inferiore ecco invece il ristorante affidato alle mani della chef **Geraldine Bilotti** che propone piatti della tradizione veneta (come le sarde in saor con polenta bianca morbida) e lombarda (come il risotto alla milanese con ossobuco).

[caption id="attachment_115429" align="aligncenter" width="300"]Bàcaro Navigli © *Nicole Cavazzuti* [/caption]

Entriamo nel dettaglio delle vostre materie prime.
Sono stati tutti attentamente selezionati, rigorosamente di stagione e in gran parte provenienti dal territorio veneto. Quanto al vino, bollicine, bianchi e rossi serviti al bancone del bàcaro vengono dalla **Tenuta Capoest Lucchese,** ma alla carta disponiamo pure di bottiglie di altri produttori provenienti da tutte le regioni d'Italia.

[caption id="attachment_115433" align="aligncenter" width="300"]Bàcaro Navigli © *Nicole Cavazzuti* [/caption]

Avete anche due birre artigianali…
Sono prodotte da BAV, Birrificio Artigianale Veneto.

A che tipo di clientela vi rivolgete?
Siamo a due passi dalla Darsena, in una zona molto animata. Ci rivolgiamo sia ai turisti, che ai milanesi che apprezzano la qualità e cercano un ambiente curato dove gustare cicchetti o piatti di cucina veneta e lombarda, sorseggiando uno Sprizt, un'ombra di vino o una birra artigianale.

La vostra strategia dei prezzi all'ora dell'aperitivo?
Proponiamo l'happy hour veneziano con 3 cicchetti e 2 ombre a 10 euro.