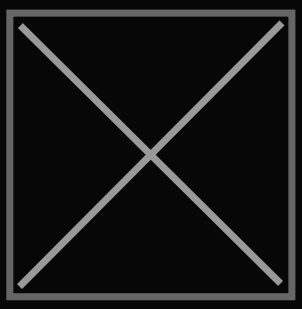
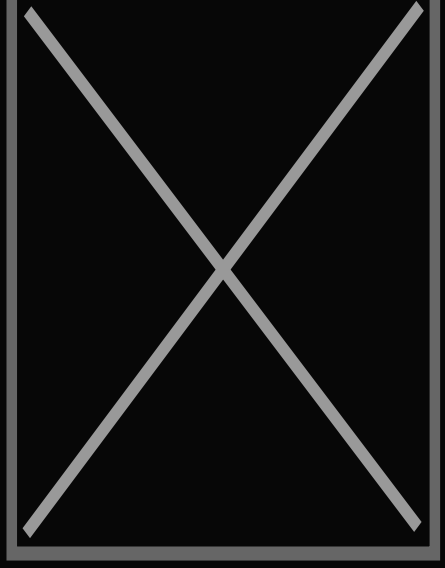
UpCycle, in sella... con gusto

upcycle-144-3f1148ce

«Sai che c’è? Oggi se vai a farti un aperitivo in Suv sei uno sfigato. Ma se prendi la bici sei cool». Ovviamente è una battuta questa di Fabrizio Raucci. Ma forse, in fondo in fondo, non scherza mica poi tanto. Perché lui, che fa parte dello staff di Upcycle, alla bicicletta ci crede. «Non sono un fanatico - ci tiene a precisare - ma un appassionato»

[caption id="attachment_12422" align="alignleft" width="150"]  Fabrizio Raucci[/caption]

E a conti fatti non potrebbe essere diversamente perché la bicicletta è la vera, unica musa ispiratrice del locale, inaugurato lo scorso 20 marzo in un garage dismesso di Milano. E di questa passione, qui, non ne fanno certo un mistero: fin dalla rampa d’accesso sono ben visibili ruote e cerchioni che tappezzano la parete sinistra, mentre sulla destra è disponibile un pit stop di cui ogni ciclista “in avaria” può usufruire per riparare il proprio mezzo.



Ma perché proprio la bici?

«Perché – spiega Fabrizio –quello per le due ruote è un amore molto più diffuso di quanto si creda. E in continua crescita. Specialmente nelle grandi città. Infatti sulle due ruote si bypassano gli ingorghi, si risparmia sul carburante e si inquina meno».

In Italia l'Upcycle è ancora un unicum, anche se ha suscitato curiosità e interesse in molte altre regioni italiane (specialmente in quelle con una forte tradizione ciclistica) ma all'estero ha dei precedenti illustri come l'inglese "Look Mum no Hands".
«Però – sottolinea Fabrizio- per quanto riguarda l'offerta gastronomica abbiamo scelto una strada tutta nostra».

Tipo?
«Ci ispiriamo ai cibi nordici: aringa, salmone, hamburger, niente pasta e bevande possibilmente biologiche. Almeno l'intento originario era di connotarci in questa direzione. Poi ovviamente dobbiamo fare i conti con i gusti della clientela…».

Intransigenti, ma non troppo, insomma…
«Beh, è inevitabile. Se il cliente ti chiede una cola specifica non puoi negargliela solo per una questione di puntiglio. Questo però non vuol dire che torneremo del tutto sopra alle nostre decisioni. Vogliamo mantenere inalterata la nostra identità iniziale».

In che senso?
«Non siamo nati come birreria, né come enoteca, ma come un locale informale in cui socializzare, condividere la nostra passione per la bicicletta, seguire eventi e iniziative ad essa collegate, leggere libri che la vedono come protagonista. E vogliamo rimanere fedeli a questo principio. Vogliamo continuare a essere il "locale che prima non c'era" e che noi abbiamo creato. E non diventare uno dei

tanti. Per questo gestiremo le carta dei vini e quella della birra con oculatezza: poche referenze, coerenti con i nostri piatti, senza eccedere con proposte che ci farebbero deragliare dal proposito originario. Chi cerca una birra o un vino particolare ha già tanti altri posti dove andare. Stessa cosa per gli eventi Tv: qui la star è la bici. Il mega televisore su quella parete là in fondo ci sta solo per le manifestazioni ciclistiche. Altrimenti rimane spento. Chi vuole guardare le partite di calcio, insomma, è inutile che venga da noi…».



Chi sono i vostri clienti?

«In linea di massima, persone che apprezzano questo nostro modo di essere. Comunque dipende molto dagli orari. Se a pranzo ci sono molti impiegati e qualche universitario, la mattina ci trovi anche la “sciura” che viene a fare colazione con la mamma anziana. Mentre per la merenda del pomeriggio non mancano i bambini. A cena, poi, i target sono ancora più variegati. E devo dire che fino ad oggi hanno mostrato di gradire i nostri piatti. Anche perché la brigata di cucina è composta da veri professionisti. E il fatto che sia una squadra cosmopolita (un cuoco svedese, uno senegalese, una cuoca milanese - ma poliglotta- e un oste olandese) ci è stata di grande aiuto.»

E poi avete il plus dei prezzi…

«Beh sì. Proponiamo prodotti locali e di stagione con l’obiettivo di mantenere sempre elevati gli standard qualitativi, ma non vogliamo riversare costi aggiuntivi sui clienti. Per questo da noi acqua e coperto sono gratis».

Un bello sforzo…

«Altroché. Però il nostro obiettivo primario è proprio quello di essere un locale sostenibile. Anche economicamente. Per questo cerchiamo di fare del nostro meglio. Ovviamente siamo ancora in fase di rodaggio: abbiamo tanti progetti, tante idee e tante ambizioni. Dateci il tempo di sintonizzarci con la domanda e vedrete di cosa siamo capaci.»

Non resta che augurargli un successo pieno perché, come diceva Herbert George Wells, «Ogni volta che vedo un adulto in bicicletta, penso che per la razza umana ci sia ancora speranza».

Il locale: l'identikit

Inaugurato il 20 marzo del 2013, è ubicato in un ex garage di via Ampère a Milano; si estende su una superficie di 200 mq e ha disposizione 52 coperti; gli interni sono stati realizzati dallo studio di architettura Super Cake. Upcycle può essere definito il "volto gastronomico" di Barra A, un network di società ideato e promosso dalla Avanzi srl, in cui professionisti operativi in diversi rami condividono sede e servizi in modo da ottimizzare costi e produttività.
All'insegna del co-working, Avanzi affitta anche degli spazi per brevi periodi: dei veri e propri temporary office separati da Upcycle da una semplice vetrata. Un modo originale per rendere più umano l'ambiente lavorativo e più facile l'osmosi con i clienti del locale.
www.upcyclecafe.it/ tel. 02- 83428268

Qualche prezzo

Birre (rigorosamente italiane e artigianali): piccola 2,50 euro, media 4,50 euro
Fetta di torta: 3 euro
Cocktail + Piattino di stuzzichini 5 euro
A pranzo si spazia tra: zuppa, 5 euro, primo 6 euro, quiche 5 euro, piatto unico 7 euro

Vedi la gallery