Surfer's Den, rifugio milanese per la diversità biologica

rifugio-diversita-surfers-den-04-9892fd5e

Irene Bottura e Yuri Gelmini gestiscono il bar del Surfer’s Den a Milano (ora Garden) da 10 anni. Irene era al timone del Surfer’s Den già quando era in via Mantova, mentre Yuri solo da quando sono nella nuova sede. Col trasferimento in ‘Piazza Caduti del Lavoro’ (zona Navigli), hanno avuto l’opportunità di prendersi cura personalmente di un fazzoletto di terra abbandonato e trasformarlo in quel motore per la fantasia che prende il nome di Garden. Dapprima, era solo un posto rilassante in cui stare, ma col passare del tempo il ‘giardino’ è diventato per loro un compagno di viaggio che gli ha permesso di raccontare il loro lavoro usando le piante, oltre che nel modo canonico (ingrediente), anche osservandole e studiandone il carattere, le “caratteristiche sociali” e come interagivano tra loro e con le persone. Da qui è nata l’idea di proporre un menù in cui le piante siano protagoniste, narratrici, ingredienti e spunti per visite in grandi e piccoli giardini nel mondo.

Yuri, raccontaci un po’ di te, come sei arrivato a gestire, assieme a Irene, un locale così particolare come il Surfer’s Den?



Nel 1999 Irene apre con un altro socio (Franz) il Surfer’s Den; all’epoca era semplicemente un circolo per surfisti in via Mantova. Nel 2009 il Surfer’s Den si sposta nell’attuale sede per esigenze sportive: serviva una palestra dove fare allenamento pre-surf. Qui però c’era anche un pezzetto di terra, uno di quei luoghi che Gilles Clement annoterebbe come un pezzo del “Terzo Paesaggio”, un luogo indeciso, privo di funzione, abbandonato dall’uomo, un piccolo rifugio per la

diversità biologica. Da qui è partito tutto…

Oggi il Surfer’s Den è un locale di successo. Puoi raccontarci come è nato?
Le piante hanno trasformato il luogo e lo hanno fatto diventare una piccola oasi di profumi, di colori, di farfalle e di api. Le persone hanno cominciato a cercare e amare questo piccolo giardino. Crediamo che nessuno vada in un cocktail bar esclusivamente per il cocktail; non si prende un drink perché si ha sete e non esiste il ‘bisogno del cocktail’ come del caffè al mattino. Il cocktail è più che altro un momento dove si può cercare relax, socialità, festa, uscire dalla routine della giornata o della settimana. Su questo noi abbiamo lavorato molto perché il cocktail sia parte di un paesaggio più ampio.

Grazie al vostro intervento nell’area Mixer Educational di Host sappiamo che il giardino ha un ruolo centrale nel vostro locale e che sarà presto protagonista di un progetto molto importante. Puoi raccontarci qualcosa a riguardo?



Si, abbiamo in programma di coinvolgere le persone nella vita del giardino e

questo significa molte cose: per esempio a febbraio la potatura delle rose sarà un lavoro collettivo a cui, prenotandosi, si potrà partecipare. Sarà una giornata bellissima di freddo, fango e spine che si concluderà con un pranzo insieme qui da noi. Oltre ai lavori sul campo, abbiamo intenzione di coinvolgere i nostri clienti in viaggi per festival e giardini in Italia e in Europa. Speriamo presto di riuscire a dar vita a un’associazione che possa fare qualcosa anche in modo più ambizioso per la città.

Al Surfer’s Den non è solo il giardino a ricoprire un ruolo importante, anche il menù gioca in prima linea come elemento ludico. Come è nato e qual è il motivo di questa scelta così particolare?
Con il menù vogliamo proporre le nostre ricette speciali: 10\12 drink che elaboriamo nell’arco di 6 mesi. Questi cocktail sono il risultato di viaggi, letture, cene, film, di chiacchiere con clienti che vengono da vicino e da lontano, che fanno il nostro lavoro o tutt’altro. Nei nostri menù le illustrazioni sono importantissime e non rappresentano mai il cocktail: sono invece una sorta di moodboard di ciò che si troverà nel bicchiere. La parte ludica serve a guidare la scelta del drink: raramente la persona

che non ha le idee chiare su che cosa bere sa dare indicazioni comprensibili a chi deve preparare il cocktail. Barman e cliente spesso parlano linguaggi reciprocamente incomprensibili e portarli entrambi sullo stesso territorio di gioco rende tutto più divertente e soprattutto efficace.

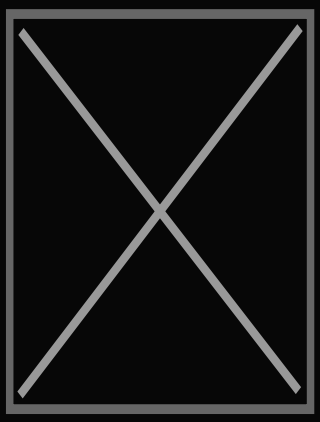
Se ce n'è uno, qual è nella tua drink list il cocktail che ti rappresenta di più, o al quale sei particolarmente legato e perché?



Sicuramente l'ape vigorosa. Nasce come cocktail per partecipare alla competizione di miscelazione futurista svoltasi al Jerry Thomas a Roma ormai quasi 5 anni fa. Da allora è entrato nei nostri menù e, anno dopo anno, ha conquistato tutti. La particolarità sta nello spirito di base (grappa barricata), nell'uso di un amaro valtellinese sconosciuto ai più (Taneda), e l'uso di un pezzettino di miele in favo. Le piante sono quello che c'è di più lontano da noi, ma il legame tra loro e le api è talmente forte da regalarci una prelibatezza come il miele.

Sappiamo che nei drink del Surfer's utilizzi spesso diverse botaniche. Puoi spiegarci come mai e qual è l'importanza che tu e Irene date a questa scelta?
In questi ultimi anni le botaniche sono sempre più usate: fresche, essiccate, in home made. Noi preferiamo usarle fresche. Salvo qualche eccezione, per esempio nell'attuale menù per rievocare il profumo di mele al camino che si sente in autunno nelle campagne della Valtellina ma anche passeggiando per il lago di Como, utilizziamo bucce di mele essiccate per l'affumicatura del cocktail. Quello che probabilmente ci contraddistingue e che cerchiamo di creare è una sorta di riserva naturale dove le piante possano 'espandere' il loro territorio di azione da semplici ingredienti fino a ottenere il potere di risvegliare un ricordo o suggerire la risoluzione di un problema.

Yuri, tu e Irene siete un vulcano di idee. Avete qualche progetto futuro da svelarci in anteprima?

Il futuro è nel gioco: stiamo lavorando sulla creazione di un nuovo menù

coinvolgendo quei clienti che vogliono giocare con noi. A loro viene chiesto di scegliere un luogo naturale tra orto, giardino, parco, prato, oasi, bosco, foresta, riserva naturale, orto botanico e terzo paesaggio (luogo abbandonato dall’uomo secondo lo scrittore/agronomo Gilles Clément). Una volta scelto, il cliente risponde a tre domande; da queste risposte ricaviamo la pianta e il drink perfetto per lui. Tutte le informazioni che raccoglieremo con questo gioco andranno a definire il prossimo menù in cui i drink avranno il nome, lo stile e i profumi dei luoghi naturali individuati.

I cocktail "bio" del Surfer's Den