Enrico Scarzella: come aprire in piena emergenza sanitaria

velluto-f31f0115

A Bologna è appena nato Velluto, cocktail bar polifunzionale a due passi da piazza Minghetti. È il primo locale del celebre bartender Enrico Scarzella, classe 1986. Che qui ci spiega come inaugurare in piena emergenza sanitaria

Enrico Scarzella è ancora incredulo. “Non riesco a metabolizzare di avere realizzato il mio sogno. La mia attenzione è tutta rivolta a questo nuovo progetto. Desidero che Velluto garantisca un’esperienza a 360 gradi. E non penso ad altro: lavoro da mattino a sera. Non ho tempo nemmeno per godermi un drink”, ci racconta. Poi aggiunge: “Mi è chiara una cosa, però. A motivarmi e a darmi carica sono soprattutto i miei colleghi. Professionisti come Massimo Stronati o Dom Carella si sono complimentati. Lo ammetto, non mi commuovo mai. Ma la loro stima mi riempie di gioia”.

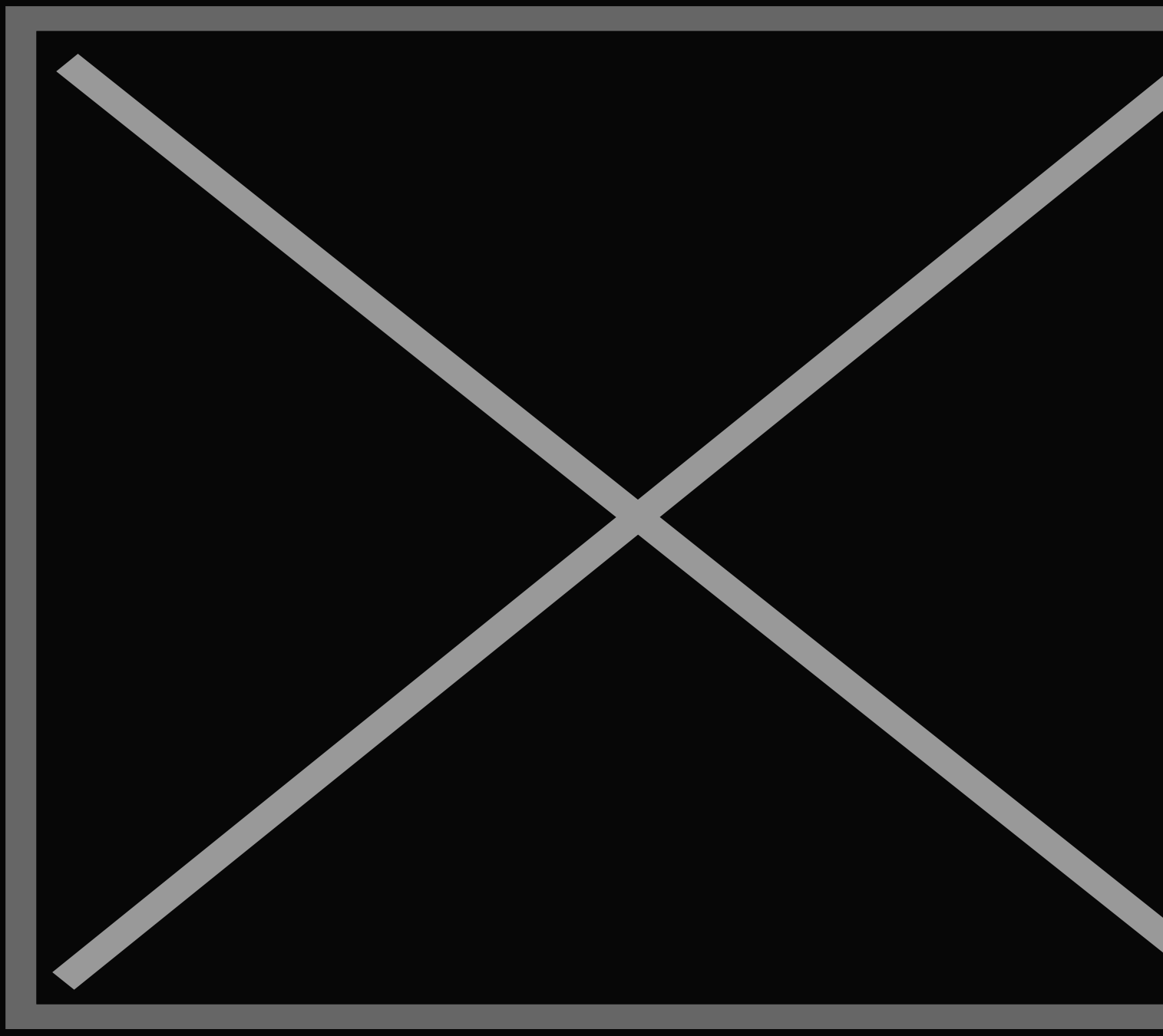
L'INTERVISTA A ENRICO SCARZELLA

Partiamo dalle origini. Chi sono gli altri titolari di Velluto?
Uno è mio cognato Fede Parisini, dentista, socio di capitale. Un uomo che stimo moltissimo. L’altro è Matteo Dondi, che a Bologna ha inaugurato la prima pokeria della città sotto il marchio spagnolo *Tasty Poke*. Dopo aver raddoppiato i locali, ha aperto il terzo corner dentro Velluto.

Quali sono state le principali criticità da superare quando avete deciso di aprire il locale in periodo di pandemia?

Forse perché siamo giovani, e quindi un po’ incoscienti, ma non abbiamo dato peso all’emergenza sanitaria. Ci siamo preoccupati in compenso di curare con molta attenzione il business plan. L’obbiettivo è mantenere le spese sotto controllo.

[caption id="attachment_181724" align="aligncenter" width="856"]



Enrico Scarzella[/caption]

E come si fa a mantenere le spese sotto controllo?
Intanto, conviene fare gli ordini alla giornata o al massimo per tre o quattro giorni. Non meno importante, bisogna gestire con oculatezza i dipendenti. Il che significa calcolare il flusso di clienti a seconda dei giorni e stabilire le ore in cui è utile appoggiarsi a più personale. Essenziale, per abbattere i costi, è ovviamente la presenza fisica e operativa dei titolari. Per chiarirmi, in questi giorni io vivo dentro Velluto: attacco alle 8 e finisco alle 18.

Preoccupato per le misure restrittive previste per le festività?
No. Sono controcorrente, non ho paura di niente. Primo, perché questa emergenza non può durare per sempre. Secondo, perché me l'aspettavo. Terzo, perché rispetto ai colleghi che da nove mesi sono in balia di divieti e di misure che cambiano alla velocità della luce, noi siamo avvantaggiati. Abbiamo costruito il locale durante il secondo lockdown e godiamo di un cassetto che ci consente di non sentirci in affanno.

Nessuna incertezza sulla data di inaugurazione di Velluto?
La verità? Abbiamo discusso a lungo sul tema, indecisi se aprire adesso o a marzo. Alla fine, abbiamo scelto di inaugurare subito per iniziare a lanciare Velluto sulla piazza.

Velluto è…?
Un locale unico a Bologna dove respiri aria di casa in un clima internazionale.

Il concept?
Camaleontico: dalle 9 alle 12 puntiamo su un'offerta di caffetteria dolce e salata seguita da **Niki Di Landa**. Proponiamo, tra le altre cose, varie tipologie di estrazione con diverse mono-origini. Dalle 12 il banco della pasticceria si trasforma in pokeria. Poi, dalle 15 alle 18, offriamo servizio del tè, con tanto di vassoio in argento e diversi tè mono porzione. Infine, quando sarà possibile, dalle 18 alle 2 lanceremo pure il cocktail bar con tapas.

Com'è la proposta drink?
Tutta basata sul classico. Prediligiamo i prodotti locali e in generale italiani, sia per quanto riguarda distillati e liquori, che per quanto concerne i vini.

Infine, da chi è composto il team?
Oltre ai soci, ci sono il mio braccio destro Antonio Gigante, Saverio Vaccari, Lorenzo Arduini e lo chef Andrea Bressan.