Gramm Cafe, Mazzucchelli: “A Milano anche ai Navigli si può fare qualità”

20230524110256gram-eef8902e

I Navigli a Milano sono uno strano posto: luogo dello spritz facile e della movida, **tra gli ultimi baluardi dell’apericena con buffet d’assalto**, sono anche la casa di alcuni dei migliori bar milanesi, dal Rita al Mag. Certo però che aprire qui oggi è quanto meno una sfida per chi vuol fare una **mixology di qualità**, o anche solo proporre un buon caffè. Una sfida accettata, e anzi fortemente voluta, da **Niccolo? Mazzucchelli che con la moglie Eda Akman** nel luglio 2018 ha aperto in riva ai Navigli il **Gramm Cafe.**

“Vengo da una piccolissima realtà, Massa Carrara – ci racconta – *Ho studiato architettura a Firenze, sono venuto a Milano per un master, dopo di che ho deciso che non mi piaceva stare chiuso in ufficio. Mi è sempre piaciuta l’idea di* ***creare un ambiente accogliente*** *per le persone così mi sono buttato in questa avventura. Nonostante fosse il mio bar ho cominciato da lavapiatti, mi sono affidato a persone più competenti di me, si trattava di imparare piano piano. È stato un* ***percorso abbastanza travagliato e lungo****, se c’era bisogno davo una mano in cucina o al bar. Guardavo e imparavo. Il difficile di questo mestiere è capire cosa ti piace, che tipo di lavoro vuoi fare*”*.*

La tua idea di bar qual è?
“*Non ho aperto a Lambrate ma sui Navigli, volevo fare un cocktail bar, volevo fare cocktail in una certa maniera, qui gli esempi che hai di fianco sono lampanti: c’è il Rita, il* ***Tiki****, la famiglia del Mag, Ugo, il Pinch, c’era il Rebelot accanto al Pont de Ferr, mi sono inserito in questo contesto, mi hanno molto ispirato*”.
I Navigli hanno una doppia faccia: tante persone ma anche un pubblico in cerca di alcol a pochi euro. Come ti sei inserito?
“Il grande rischio del Naviglio è farsi affascinare dai soldi facili, perché affrontare un percorso come il nostro nel momento in cui abbiamo aperto e*ra molto rischioso. Il Rita ha aperto nel 2002, Mag nel 2011. Noi siamo arrivati 5 anni fa quando ormai l’equazione era «Naviglio=bevi e mangi male», fai le*

cose fatte senza idee, fai un buffet spritz al tavolo con prodotti del discount con massima resa e minima spesa. È una situazione affascinante per un imprenditore ma io non mi sento imprenditore, devo lavorare in questo posto tutti i giorni, deve essere un luogo che mi rappresenta e quindi abbiamo scelto un percorso molto più difficile".

Da voi come sono i prezzi?
"*Tra i 12 e i 13 euro a cocktail, lo spritz fatto bene a 9 euro, che qui è tanto*".

Dal 2018 è cambiata la clientela?
"*Tantissimo, evolve in base a quella che è la proposta e la proposta varia in base a quella che è la clientela, è una cosa che si regola da sola. Se sul Naviglio funzionano i locali dove mangi male, bevi male ma spendi poco vuol dire che hanno ragione loro, se la gente viene qua e cerca quello glielo danno. Però io voglio fare quello che devo, ci vorrà di più a farsi conoscere ma preferisco fare le cose in questa maniera, e l'avrei fatto anche se avessi fatto il calzolaio o qualsiasi altro mestiere, è proprio un modo di affrontare le cose in generale*".

Con l'aumento dei costi avete alzato i prezzi?
"*Abbiamo aumentato solo la parte di caffetteria perché il nostro produttore ha alzato i prezzi. Si tratta di una torrefazione locale che lavora bene, non volevamo lavorare con un big. È una miscela classica italiana arabica e robusta, sono molto bravi, al chilo la paghiamo 20 euro che è tanto, trovi caffè a 4-5 euro al chilo. Ci coprono tutta la gamma: capsule per ginseng, orzo, cioccolate calde e tutto quello che è caffetteria. Siamo aperti dalla mattina alle 8 e facciamo la colazione: due mesi fa abbiamo aumentato l'espresso da 1 a 1,50 euro, diamo un bicchiere di acqua a parte e poi è un buon caffè, abbiamo pensato che a 1 euro lo stavamo proprio regalando*".

Sostenibilità al bar, è importante?
"*Per noi è essenziale. Non a caso la nostra lista precedente si chiamava GrammGlobe: there is no plan(et) B. Ci tengo molto e a riprova di ciò collaboro con brand attenti al tema. Cerchiamo di mettere pochi drink in lista e in ognuno c'è qualcosa recuperato da ingredienti che usiamo quotidianamente al bar, può essere il lime o il latte o il vino, o l'acqua di melone recuperata. Oppure uso lo stesso ingrediente per più preparazioni, così ottimizzo e non ci sono sprechi*".