Le Biciclette pedala da mezzo secolo, ecco il segreto della sua longevità

20230628121259bicihead-3ccb5510

Avere collezionato già **25 primavere** è una bella impresa, soprattutto quando si parla di un bar a Milano. Ugo Fava sta ‘pedalando’ da mezzo secolo esatto con il suo progetto **Le Bicilette Art & Bistrot**. E tra una salita e uno sprint, non sembra perdere lucidità spinto dall’idea convinta che tanta strada sia ancora percorribile.
La longevità di questo locale milanese non è unica, ma comunque rara visto i tempi che corrono. **Inaugurato nel 1997**, Le Biciclette ha attraversato gli anni rimanendo in sella, nonostante un mercato molto competitivo. Come tutti gli esercizi pubblici **ha ondeggiato tra alti e bassi,** ma oggi è ancora lì, pronto ad accogliere gli avventori in Via Torti 2, all’angolo con Corso Genova.

Il tempo ha strutturato la location e l’offerta, in entrambi i casi introducendo un **rinnovamento**: **da bar** nato prevalentemente per l’aperitivo, **si è trasformato in un multiformat**, idoneo ad accogliere mostre fotografiche e artistiche e con menu cibo e cocktail sempre più vicini al fine dining & drinking.
E poi c’è stato il Covid, che per lo stesso Fava, nonostante la drammaticità della pandemia, ha ‘aperto le strada’ (è proprio il caso di dirlo) a nuove opportunità di business. "*Ritengo che il 2020 sia stato uno degli anni della svolta per Le Biciclette, perché* ***con l’emergenza sanitaria c’è stata riconosciuta la possibilità di usufruire del dehors****",* racconta l’esercente milanese, che Mixerplanet ha intervistato per l’anniversario dei 25 anni.

Che aggiunge: *"Con questo ampiamento, dettato da necessità contingenti, si è riscoperto quel sano piacere di sorseggiare un drink all’aperto. La mia idea, sull’esempio di ciò che ho visto tempo fa a New York, è stata quella di* ***trasformare il marciapiede****, rendendolo più verde con l’allestimento di piante, posizionando tavolini al posto delle macchine in sosta e facendo* ***limitare il traffico a 30 km all’ora****. Decisamente un altro scenario rispetto a prima".*

La citazione alla Grande Mela non è casuale, anzi ritorna spesso nelle parole di Fava che confessa: "

Sono anni che ho in testa di replicare a Manhattan lo stesso format de Le Biciclette, perché è partendo dalla magnifica metropoli americana che ho preso spunto per lanciarmi in questo progetto".

Venticinque anni di vita si raggiungono quindi facendo sacrifici, lasciandosi guidare ciecamente dal proprio istinto e passione, ma anche dimostrando forte spirito di resilienza di fronte alle criticità e scovando idee vincenti per risultare attraente agli occhi delle nuove generazioni.

"Sicuramente – continua Fava –, *Le Bicilette con gli anni è diventato un **vero e proprio contenitore di idee**, uno spazio strutturato come galleria d'arte **capace di trasformarsi e aggiornarsi nel tempo**, aprendo le porte ad un pubblico trasversale, soprattutto giovane che permette di dare continuità al locale. Di recente è cresciuta la clientela straniera, che ha trovato da noi un porto sicuro e affidabile. Rimane poi lo 'zoccolo duro': passa il tempo, ma gli storici avventori, quando possono, un saluto lo vengono sempre a fare".*

Il quarto di secolo prevede poi anche un'**accurata e (ovvia) attenzione al discorso dei costi.** Così come quello dell'efficienza del servizio da garantire alla clientela.
"Per tenere stabile e in equilibrio la bilancia del food & drink cost ho deciso di affidare la gestione amministrativa a una persona competente e specializzata su ordini e spese– spiega Fava. *Nello stesso tempo ho sensibilizzato i miei ragazzi al **no-spreco**, senza apparire troppo assillante (anche se ogni tanto bisogna esserlo). In 25 anni ho imparato una regola imprescindibile del mio lavoro: **mai illudersi che un locale**, anche se di successo, **vada avanti da solo per inerzia**. Tutte le sere (o comunque spesso) bisogna passare a fare visita al personale, vedere se tutto funziona bene, se i clienti sono a loro agio, se chi lavora nel locale è organizzato nel modo migliore e corretto. Come fosse un figlio, non ci si può mai prendere il lusso di abbandonarlo nemmeno per un istante. Al massimo ne deleghi la gestione a qualcuno, ma mantenendo sempre un tuo grado di controllo".*