A tu per tu con il territorio: Cinquanta - Spirito Italiano

20231020114712a-tu-per-tu-con-il-territorio-cinquanta-dcbf8ade

Attualizzare il concetto di ‘bar all’italiana’ in chiave moderna. È tornato dopo sei anni a Londra nella sua Pagani (Sa) **Alfonso Califano** con questa idea in testa. E, *against all odd*s come dicono gli inglesi, insieme al bartender **Natale Palmieri** ha creato un piccolo gioiello in una zona non facile, che ha debuttato nel difficile maggio 2021, con i lavori fatti in piena pandemia.

“***La domanda che ci siamo fatti è: come sarebbe il bar sport nato negli anni ’50, il bar di quartiere e centro di aggregazione, oggi?*** *Volevamo una piattaforma che fosse al centro del paese, del quartiere ma che raccogliesse un po’ anche l’Agro Nocerino-Sarnese, la zona in cui ci troviamo, che fosse un punto di riferimento per i giovani del territorio*”, dice Califano, ex manager del Dandelyan a Londra, nel 2018 primo nella classifica dei **The World’s 50 Best Bars**.

Il rapporto con l’Agro, col territorio e i suoi prodotti sin dall’inizio del progetto è stato intenso, e ha coinvolto gli artigiani e le eccellenze agroalimentari come il pomodoro, utilizzato anche nei cocktail sotto forma di acqua o di composta.

“*Sicuramente non è un territorio facile dove investire. Ma se non l’avessimo fatto noi che eravamo di Pagani chi altri sarebbe venuto qua? C’era la volontà di tornare a casa e mettere a frutto ciò che si era imparato in giro perché poi è sempre bello realizzarsi a casa e cercare di ridare qualcosa al territorio, posti di lavoro e nuova energia in generale*”, continua Califano.

Al **Cinquanta** **lavorano 30 persone che coprono tutti i turni di lavoro, dalla mattina alla sera, con una settimana di cinque giorni lavorativi, mentre il bar chiude solo il martedì**. “*Quasi tutti sono qui dall’inizio, tre anni fa c’era ancora possibilità di manovra nella ricerca del personale e noi offrivamo dei benfit come i cinque giorni a settimana e stipendi super competitivi, perché venendo dalla gavetta e avendo fatto i dipendenti per tutta la vita sapevamo cosa voleva dire. Abbiamo un po’ rotto le dinamiche del lavoro della nostra zona*”.

‘LASCIATI ANDARE’

È la scritta che campeggia ovunque, nel neon giallo sulla parete, sopra lo zerbino all’ingresso, sulla cocktail list: Lasciati andare, che significa? “***È un po’ il motto che ci siamo cuciti addosso****, proviene dal periodo in cui stavamo lavorando al progetto durante la pandemia, ci siamo ricordati della canzone di Pino D’Angiò che iniziava con questo ‘lasciati andare’ molto forte e profondo: dopo quei mesi che ci hanno fatto riflettere tanto volevamo un po’ di leggerezza, di stare insieme di nuovo senza troppi fronzoli, divertirsi senza pensarci troppo*”.

50 Spirito Italiano è **aperto da mattina a colazione alle 2 di notte**. Come un bar all’italiana: difficile trovare negli altri Paesi europei una struttura ricettiva che copra cosi? tanti momenti e tipologie di offerta.

“*È un modello di business che ci permette di sfruttare al meglio tutte le fasi della giornata, consentendo di massimizzare l’incasso giornaliero: dalla colazione (la vicinanza con due scuole, l’unica Agenzia dell’Entrate dell’Agro Nocerino Sarnese, l’ospedale, l’area mercatale), il pranzo, l’aperitivo, fino alla cena e all’intrattenimento post-cena. Abbiamo cucina interna, facciamo pausa pranzo con menù che cambia tutte le settimane, sfiziose tapas italiane con l’aperitivo, panini alla sera* ”, dice Califano.

TWIST ON CLASSICS

Dopo una prima lista ispirata alle storie degli anni ’50 e una ai riti e alle feste, **quest’anno è arrivato il terzo cocktail menu: ‘Spirito liquido’** [presentato in una particolarissima ‘carta liquida’, ndr] che “ *vuole parlare della nostra ossessione che sono i cocktail e quindi abbiamo fatto dei voli pindarici su quello che era il tema liquido.* ***Cambiamo la lista una volta l’anno, la usiamo anche come inizio di conversazione con i nostri ospiti****. Poi se abbiamo drink stagionali o qualcosa di nuovo da sperimentare lo inseriamo*”.

Il menù è diviso in **cinque sezioni**: Classici dimenticati, Classici a modo nostro, Per niente classici, Senza Spirito (senza alcol) e Spiriti lussuosi.

“***Nella miscelazione siamo abbastanza essenziali, ci piace fare twist on classics, prendere cocktail classici e strutture note e rivederle in maniera nostra****. Siamo minimali, puliti anche nelle guarnizioni, ci piace l’essenzialità anche del gusto con pochi ingredienti e un giusto equilibrio tra il classico e l’innovativo*”.

DA MATTINA A SERA

50 Spirito Italiano è aperto da mattina a colazione alle 2 di notte. Come un bar all'italiana: **difficile trovare negli altri Paesi europei una struttura ricettiva che copra cosi? tanti momenti e tipologie di offerta**. "È un modello di business che ci permette di sfruttare al meglio tutte le fasi della giornata, consentendo di massimizzare l'incasso giornaliero: dalla colazione (la vicinanza con due scuole, l'unica Agenzia dell'Entrate dell'Agro Nocerino Sarnese, l'ospedale, l'area mercatale), il pranzo, l'aperitivo, fino alla cena e all'intrattenimento post-cena. Abbiamo cucina interna, facciamo pausa pranzo con menù che cambia tutte le settimane, sfiziose tapas italiane con l'aperitivo, panini alla sera", dice Califano.

GRANIGLIA RELOADED

La struttura sinuosa e particolarissima con un ampio dehors era destinata a una banca che mai aprì, e rimase chiusa per 12 anni. All'interno, il riferimento progettuale [a cura dell'architetto locale Daniele Della Porta, ndr] parte dai piedi, spiega Califano puntando al pavimento: "*La **classica graniglia che c'era nelle case delle nostre nonne**. Da lì si è messo in piedi uno stile moderno e attuale ma che richiama quegli anni in alcune linee e forme*".

Anima pulsante è il bancone, diviso in due grandi aree: quella dei cocktail, "*la parte per cui siamo riconosciuti maggiormente anche a livello internazionale*", e dall'altro lato la caffetteria. Una pedana rialzata nella zona dei tavolini crea un 'effetto teatro' dove il palcoscenico è, appunto, l'area di lavoro del bartender.

Progetti futuri? "***Questa è una realtà abbastanza totalizzante, ma stiamo puntando a espanderci differenziandoci un po'** e trovando una formula che è quella di investire, diventare soci con i dipendenti che ci hanno mostrato attaccamento al progetto e competenze. Abbiamo iniziato con un team molto esperto e preparato, ed è naturale che dopo qualche anno cerchino di mettersi in proprio. Per ringraziarli andiamo a investire sulle loro idee di nuovi business e ad allargare un po' la compagnia*".

CAMPANIA WAVE, UNA SCENA STA NASCENDO

Qualcuno l'ha chiamata 'Campania Felix' questa terra ricca di cultura e tradizioni, graziata dal clima mite e fertile nei terreni. **Ma Napoli e la Costiera amalfitana sono anche la *dream coast* del momento**, capitata sotto i riflettori dei turisti stranieri che accorrono a frotte. **La consacrazione de l'Antiquario di Napoli nei 50 Best Bar è solo la punta di diamante** di un settore che si sta rinnovando grazie a una generazione di chef e bartender trenta-quarantenni. Altro esempio,

Giuseppe Iannotti con il progetto Luminist (caffetteria e bistrot), Anthill (bar) e Toledo177 (fine dining) alle nuove Gallerie d'Italia, sempre a Napoli. "**Secondo me la chiave di volta è stata la nostra generazione dei trentenni operatori del food and beverage** che in più di un'occasione è tornata a casa dopo esperienze all'estero mettendosi in gioco e questo cambia un po' le sorti, aiutati dai fari come l'Antiquario: otto anni fa ha iniziato a Napoli dove non c'era un vero cocktail bar, aprendo la pista a una serie di giovani che volevano imitare quel percorso" dice Califano. È un filone che va al di là del food and beverage, "parte dalle serie tv [come il fenomeno Mare Fuori finito sul *New York Times* , ndr] e si conclude con lo scudetto del Napoli. **È arrivato anche il momento di Napoli e della Campania**. Adesso sta a noi capire come costruire, dobbiamo essere capaci di veicolare quest'attenzione negli introiti economici, possiamo cambiare il futuro di questi territori. Però bisogna anche incanalare le energie nella giusta direzione". Napoli è esplosa nei numeri ma sulla qualità dei servizi c'è ancora tanto da fare: "bisogna investire sul tessuto socio culturale per far sì che i ragazzini non stiano tutto il giorno in strada ma vadano a fare il corso di musica piuttosto che a giocare a calcio in un ambiente protetto". A quel punto, la Campania sarà davvero, completamente felice.

LA RICETTA

Il cocktail nasce per **omaggiare il Bar Sport**, i suoi riti e la sua atmosfera. Il nome deriva dalla denominazione che assunse nel 1951 la vincita al Totocalcio, quando l'obiettivo del gioco divenne quello di indovinare i risultati di 13 partite di calcio anziché 12. La domenica, ritrovo settimanale della comunità, ci si riuniva intorno a un aperitivo o dopo pasto con la radiolina accesa per controllare la schedina.

Tredicissimo

Ingredienti:

- 40 ml Rinomato Americano Bianco
- 10 ml Rinomato Bitter Scuro
- 30 ml Rinomato Aperitivo Deciso
- 10 ml Amaro Lucano
- 30 ml Soda Tecnica Build

Bicchiere: High-ball

CAMPANIA WAVE, UNA SCENA STA NASCENDO

