Ode ai fiori e alla Belle époque nella cocktail list primaverile di Bar Is The Name

20240402123401baristhenameindex-0c286496

Una ne fa cento ne pensa **Ambrogio Ferraro**, che nel suo locale di Busto Arsizio ci ha presentato in anteprima il menù primaverile, con un **layout del locale completamente rinnovato.**

Ventottenne di Samarate (VA) con un passato nell'hotellerie di altissima gamma in giro per l'Europa, Ferraro ha una missione, partita due anni fa quando ha acquisito una **ex birreria in declino**: portare il servizio a cinque stelle e la cura del cliente al bar, ma anche **portare la mixology contemporanea in una zona fuori dai soliti giri** (siamo a Busto Arsizio, provincia di Varese, 34 km da Milano, 37 minuti con Malpensa express dalla stazione di Busto Nord, la più vicina).

Eppure qualcosa si sta muovendo nell'hinterland milanese. Sarà per il mercato immobiliare del capoluogo ormai fuori controllo, che spaventa chiunque non abbia un nutrito conto in banca o grandi capitali alle spalle. O magari per la voglia, finalmente, di portare cultura gastronomica "in provincia". Così, **non sono pochi i giovani che stanno aprendo realtà decisamente interessanti.**

LA "FIORITA" COCKTAIL LIST PRIMAVERILE

"Siamo semplici", dice Ferraro che si presenta in una splendida salopette fiorita, la "divisa" per il nuovo tema del bar che è, appunto, la Belle époque. *"Il menù è impostato per comunicare cosa stai bevendo e perché. I nostri cocktail* ***prendono il nome dell'ingrediente che più li contraddistingue****. E ognuno si richiama a un classico, così da* ***facilitare la scelta al cliente".***

Detto fatto, su un tablet diviso in spicchi di colore che richiama l'abat-jour di una lampada Tiffany compaiono i cocktail della nuova lista: **Fragolina di Bosco Margarita** (il benvenuto, leggero e rinfrescante, con Bracchetto d'Acqui e crusta di sale). **Kiwi tonic** (3 tipologie di kiwi infusi con rosa Damasco in gin, top up tonica). **Gelsomino Champagne** cocktail (base cognac rinfrescato da Chamapagne al gelsomino e fava tonka). **Fiori di Sambuco** (Mezcal e sake). **Zafferano** (ispirato all'

Old fashioned ma con Rum e cacao bianco).

I cocktail, **tutti a 10 euro**, sono pre-batch *“perché vogliamo dare spazio al servizio, all’accoglienza* - dice Ferraro -. *Siamo bartender che stanno in sala, stiamo pochissimo dietro al bancone.* ***Quello che deve cambiare è il servizio, la comunicazione al cliente****. A fare un buon Negroni sono capaci (quasi) tutti”.*

Poi c’è il grande capitolo dei **cocktail analcolici**: il sabato sera, secondo Ferraro, **su 100 drink venduti 65 sono analcolici**. *“La flessibilità e alla base, ogni cocktail può esser fatto in versione senza alcol. Ma in generale hanno tutti una gradazione alcolica piuttosto bassa”.*

UNA VOLTA L'ANNO IL BAR CAMBIA PELLE

A presentarsi rinnovata alle aficionadas (pare che l’85% della clientela sia femminile) non è solo la cocktail list, che cambia quattro volte l’anno al cambio di stagione, ma **l’intero locale**. *“Ogni anno il bar cambia, secondo un tema definito. Non siamo mai statici, ora il focus è sull’Art nouveau nella sua accezione più fiorita”.*

Lampade, luci, colori, anche i bicchieri, tutti diversi, le salopette ormai marchio di fabbrica del locale *“sono pratiche, facili da lavare e ci rendono riconoscibili quando siamo fuori dal locale* – che ha **80 posti nel dehors e 60 all’interno** – *il menù si rinnovano per creare un’ambiente completamente diverso che “vivrà” per 365 giorni.*

Fino a due settimane fa il tema era il **mondo del Lego**, per dire. E il materiale che rimane dal layout precedente, in particolare i bicchieri, viene venduto in un mercatino allestito nel locale.

COSCE DI RANA E CRÊPE SUZETTE

Lato food, la "ricetta" è la seguente. *“**Giochiamo con l’apericena**, non la abbiamo in carta ma ti diamo un mix di ciò che abbiamo. Siamo una tavola calda, proponiamo cose sfiziose come le coscette di rana, le lumachine* [grandi classici dell’Alto milanese, ndr], *il cocktail di gamberetti ma anche l’involtino primavera e i dumplings. Piatti semplici. Gli apertivi stanno diventando un momento forte, specie il venerdì e il sabato. Poi, ci piace fare le cose davanti al cliente”*. Come la crêpe Suzette, imparata nei grand hotel svizzeri, che chissà perché è quasi sparita nei nostri ristoranti, eppure **piace da impazzire**.

Non può mancare l’offerta di Gin tonic. *“Anche se non ci puntiamo, abbiamo un gin stagionale e tre nostri realizzati con una distilleria di Angera. Le bottiglie, come vedi, sono nascoste,* ***per non farci chiedere in continuazione ‘che gin hai?’****, noi non siamo quel tipo di bar. Per come è impostata la carta* ***vendiamo praticamente solo signature”.***

LA RICETTA DELLA DRINK LIST PRIMAVERILE

Violetta sour

4cl Pisco Mosto verde

2 cl Yuzu e agave

Tè nero alla violetta