Viadana: al Caffè Centrale arriva la nuova drink list dedicata al corpo umano

20240612090216thumbnail-img-2293-16aafea2

Chi l'ha detto che in Italia i giovani non lavorano? Anche se i numeri lo dicono con certezza – 2,1 i milioni di Neet (i 15-34enni che non studiano né hanno un impiego) nel nostro Paese e solo il 12,9% gli under 35 imprenditori nel settore di bar e ristoranti (la fonte è il Rapporto della Ristorazione 2024) – dalle parti di Viadana, ricca provincia mantovana, le cose non sembrano funzionare così.

Tanto che da ottobre 2021 **Riccardo Riva** (bartender 26enne) e il socio **Alessandro Manfredini** (con focus più sulla sala) hanno rilevato lo storico **Caffè Centrale** facendolo diventare in poco tempo il punto di riferimento per la mixology del centro cittadino e non solo.

LA NUOVA DRINK LIST

Tutto in un contesto dove parlare di cocktail non è così immediato. «*Qui la clientela è da istruire, e la concorrenza è fatta di locali che puntano su aperitivi a pochi euro. Per questo abbiamo deciso inizialmente di puntare sui grandi classici, per poi lanciare qualche homemade comprensibile a tutti*», racconta Riva.

Ecco così arrivare, dopo la prima, la seconda drink list del locale uscita da poche settimana, dal nome più evocativo che mai: **Persona (sottotitolo Body Parts)**, con ognuna delle 12 proposte pensate per indicare le varie parti che compongono il corpo umano. Si va, solo per citarne alcuni, da 'Ego' (Johnnie Wlaker, Cherri liqueur e falerno al cocco) a 'Sangue' (Campari, Vermouth, Tanqueray, Cranberry e timo), passando per 'Scheletro' (Tanqueray e Kaffir lime) o 'Occhi' (Casamigos mezcal, Sangria e peperoncino cordial, pompelmo).

«*I due cocktail più venduti sono 'Cuore' (Ron Pampero e Kinder fetta al latte) e 'Anima' (Casamigos tequila, shrub ananas e pesca e melograno) perchè da queste parti piace scegliere qualcosa di diverso*», sottolinea però il bartender.

LA NUOVA DRINK LIST

Tutto in un contesto dove parlare di cocktail non è così immediato. «*Qui la clientela è da istruire, e la concorrenza è fatta di locali che puntano su aperitivi a pochi euro. Per questo abbiamo deciso inizialmente di puntare sui grandi classici, per poi lanciare qualche homemade comprensibile a tutti*», racconta Riva.Ecco così arrivare, dopo la prima, la seconda drink list del locale uscita da poche settimana, dal nome più evocativo che mai: **Persona (sottotitolo Body Parts)**, con ognuna delle 12 proposte pensate per indicare le varie parti che compongono il corpo umano.

Si va, solo per citarne alcuni, da 'Ego' (Johnnie Wlaker, Cherri liqueur e falerno al cocco) a 'Sangue' (Campari, Vermouth, Tanqueray, Cranberry e timo), passando per 'Scheletro' (Tanqueray e Kaffir lime) o 'Occhi' (Casamigos mezcal, Sangria e peperoncino cordial, pompelmo). «*I due cocktail più venduti sono 'Cuore' (Ron Pampero e Kinder fetta al latte) e 'Anima' (Casamigos tequila, shrub ananas e pesca e melograno) perchè da queste parti piace scegliere qualcosa di diverso*», sottolinea però il bartender.

PRIMA MILANO, POI IL RITORNO

«*Anche quando lavoravo altrove ho sempre avuto il sogno di ritornare qui dove sono nato e dove ho iniziato a lavorare in un bar già in terza superiore* (per la cronaca, a Novellara, in Emilia ma a pochi chilometri di distanza Viadana), *prima di seguire un corso di American Bar presso Drink Factory di Bologna. Così, appena ne avuto la possibilità, mi sono lanciato in questa avventura portandomi dietro* ***l'esperienza di due anni maturata nei milanesi Milord e Doping****. Un know-how che non riguarda solo le conoscenze della miscelazione, ma anche l'attitudine al servizio e all'ospitalità nei confronti del cliente*».

Tutto in un contesto dove parlare di cocktail non è così immediato. «*Qui la clientela è da istruire, e la concorrenza è fatta di locali che puntano su aperitivi a pochi euro. Per questo abbiamo deciso inizialmente di puntare sui grandi classici, per poi lanciare qualche homemade comprensibile a tutti*», racconta Riva.

LA NUOVA DRINK LIST

Ecco così arrivare, dopo la prima, la seconda drink list del locale uscita da poche settimane dal nome più evocativo che mai: **Persona (Body Parts)**, riassunta in un book che vede riprodotto in copertina

un essere umano in 3D, mentre la citazione è per il film omonimo del regista svedese Ingmar Bergman: «Credi che non ti capisca? Tu insegui un sogno disperato, questo è il tuo tormento. Tu vuoi essere, non sembrare di essere».

All'interno 12 proposte pensate per indicare le varie parti che compongono il corpo umano. Si va, solo per citarne alcuni, da 'Ego' (Johnnie Wlaker, Cherri liqueur e falerno al cocco) a 'Sangue' (Campari, Vermouth, Tanqueray, Cranberry e timo), passando per 'Scheletro' (Tanqueray e Kaffir lime).«*I due cocktail più venduti sono* ***'Cuore'*** *(Ron Pampero e Kinder fetta al latte, realizzato con la tecnica del milk wash) e* ***'Anima'*** *(Casamigos tequila, shrub ananas e pesca e melograno, ideato a partire dal classico Paloma) perchè da queste parti piace scegliere qualcosa di diverso.* ***'Occhi'*** *(Casamigos mezcal, Sangria e peperoncino cordial, pompelmo), invece, è quello che mi rispecchia di più, da amante del mezcal quale sono*», sottolinea il bartender che è arrivato alla definizione della nuova drink list dopo un lavoro più di 3 mesi.

Una carta, quella del Caffè Centrale, che vede presenti anche numerosi distillati. **Ma quali sono quelli più richiesti dai clienti?** «*I gin si portano via il 90 per cento dei consumi. Negli ultimi tempi vedo un interesse crescente per la tequila, ma la mia intenzione è di puntare sul whisky, ampliando i cocktail in carta per adesso fermi a tre*».

IL FORMAT DEL LOCALE

Un'apertura lunghissima, che va **dalla prima colazione fino a tarda notte, passando dalla pausa pranzo**. «*Riapriamo poi alle 18 con il cocktail bar vero e proprio, per arrivare fino all'1 durante la settimana e alle 2.30 al venerdì e al sabato. Alla sera proponiamo anche una quindicina di piatti, oltre a un'ampia scelta di vini e spirits per presidiare anche il momento della cena*», prosegue Riccardo.

Ma una delle difficoltà maggiori è proprio la **ricerca del personale**, chiamato a saper gestire un orario di apertura così lungo. «*In cucina abbiamo uno chef e un aiuto, mentre in sala arriviamo a 4 persone durante il weekend che si occupano, tra interno, portici e dehors di una novantina di coperti. Trovarli non è stato facile, adesso tutti sono con noi da un po' di tempo contenti di esserlo*».

Alla fine, però, i conti tornano. Anche grazie alle partnership con aziende come **Alpex**, per il Caffè Centrale i primi cinque mesi del 2024 hanno visto il fatturato raddoppiare rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Ma non finisce qui, perchè il bello deve ancora venire: «*A breve, con il mio socio, inaugureremo una nuovo locale, questa volta un ristorante di carne, vicino al Po. Ma più avanti mi piacerebbe migliorare le mie competenze nella miscelazione: magari con un corso di bar management, oltre a specializzarmi su nuove preparazioni e tecniche*».

LA TOP 3 DI 'PERSONA' BY RICCARDO RIVA

CUORE

É preparato con la tecnica del milkwash

- Mettere in infusione:

300 ml rum

10 Kinder fetta al latte

- Aggiungere:

90 ml lime

60 ml zucchero liquido

- Versare 150ml di latte

- Lasciare riposare un'ora e filtrare con filtro di carta

ANIMA

45 ml tequila e pesca

60 ml shrub ananas

15 ml granatina

Preparazione: Shake

OCCHI

Twist sul paloma

45 ml Casamigos mezcal

30 ml cordial sangria e peperoncino

Top: soda pompelmo rosa

Tecnica: Build

Horn

45ml Vermouth rosso e menta

Top Alpex Ginger Beer

I DRINK DI ALPEX

CLIMBER

45 ml whiskey

22,5 ml lime

15 ml Cointreau

Top: Alpex Bitter Lemon

Tecnica: Build

HORN

45 ml vermouth e menta

Top: Alpex Ginger Beer

Tecnica: Build

LO STIVALE

45 ml gin

basilico

Top: Alpex Italian Taste

Tecnica: Build

LO STIVALE

Tanqueray

Basilico

Alpex Italian Taste

Tecnica: Build

ROCKS, BABY

45 ml mezcal

3 dash cioccolato

Top: Alpex Indian Tonic

Tecnica: Build

MUSCOLI

Bulleit Bourbon

Salvia

Amaretti

Tecnica: Stir and Strain