Bar Nostalgia, il format di Rita e L’Antiquario che riporta il passato dietro al bancone

06ca0bee-6002-483c-9ecc-52e94d7cfc48

Da Milano parte Bar Nostalgia, il progetto firmato da Chiara Buzzi, Edoardo Nono e Alexander Frezza che mette insieme cocktail classici, cucina comfort e ospitalità d’altri tempi per rileggere il presente del bere miscelato

Arriviamo subito dopo pranzo, e l’atmosfera al Rita è quella di un domenicale riuscito bene: goliardica, affollata di persone che si conoscono, con quella densità sociale che nei bar si chiama atmosfera e nei libri si chiama comunità. Intorno a noi giornalisti, bartender, curiosi, habitué. Il locale ronza.

Al banco, Edoardo Nono e Alexander Frezza. Non serve spiegare chi siano a chi frequenta questo settore. Il primo è il fondatore del Rita, cocktail bar milanese nato nel 2002 sul Naviglio Grande con una filosofia semplice e rivoluzionaria per l’epoca: niente sciroppi industriali, ingredienti di stagione, ospitalità vera. Il secondo guida L’Antiquario di Napoli, oggi al numero 63 della classifica mondiale dei 50 Best Bars. Vederli lavorare fianco a fianco in giacca bianca e grembiule alla francese ha qualcosa di cinematografico, ma senza l’aria forzata della performance.

Due bartender, nessuna nostalgia decorativa

Sono ore che vanno avanti. Si vede. E si vede anche che per loro non è un peso. Corrono, mescolano, salutano. Edoardo è dall’altra parte del bancone; eppure, riesce a intercettarti con la coda dell’occhio e a sorriderti come se fossi l’unico cliente. Alex fa lo stesso, con quella naturalezza partenopea che trasforma il servizio in un gesto di sincera ospitalità. **Chiara Buzzi**, anima del progetto e socia del Rita dal 2022, ci trova un posto al banco con una manovra degna di un maestro di cerimonie. Per par condicio ordiniamo un cocktail a testa: il *Lavorato in Fumagalli* di Edoardo e l’ *Americano Rinforzato* di Alex.

Il primo porta in equilibrio Amaro dell’Erborista, Rabarbaro Zucca, Bitter rosso e soda. Un drink che lavora sulla liquoristica italiana più tradizionale e restituisce quella profondità amaricante da bancone anni Settanta, quando fernet e rabarbari non erano ancora oggetti di recupero culturale ma semplice quotidianità. L’Americano Rinforzato, invece, ribalta la grammatica classica dell’aperitivo italiano con Sherry Manzanilla, Kirsch e Angostura. Più asciutto, salino, quasi austero. Molto più contemporaneo di quanto il nome lasci immaginare.

La **carta** è costruita come un archivio emotivo della miscelazione italiana. I nomi sembrano personaggi, i drink sembrano ricordi. Ci sono il Rossini alla moda con fragole, Prosecco di Conegliano e Marsala dolce, il Martini Coloniale con tintura di spezie, London dry Gin e Vermouth secco, oppure il Digestivo Antonello con orzata di mandorle, succo di limetta, Fernet Branca e Ginger Ale. Le ricette sono volutamente essenziali. Il filo conduttore è la liquoristica italiana: Fernet, Rabarbaro Zucca, Maraschino, Aperitivo Fumagalli. Bottiglie da retrobanco tradizionale, rilette però con la precisione tecnica di chi i cocktail classici li conosce davvero.

Intorno a noi girano parmigiane di melanzane, prosciutto e melone, peperoncini verdi fritti, mozzarella in carrozza, profiteroles e gamberi in salsa cocktail. Arriva tutto dalla Salumeria Malinconico di Napoli, attività storica nata nel 1890. Nessuna reinvenzione gastronomica, nessuna destrutturazione ironica. Solo comfort food italiano eseguito con precisione e rispetto. Anche la cucina, qui, parla la stessa lingua del banco. La coerenza del progetto sta proprio in questo: Bar Nostalgia non utilizza il vintage come decorazione. Lo tratta come grammatica culturale.

La nostalgia come risposta alla frammentazione

Bar Nostalgia, il format nato dalla collaborazione tra Rita e L’Antiquario, parte da un’osservazione semplice ma acuta: negli ultimi anni il mercato del fuori casa ha inseguito un’estetica del passato con una determinazione quasi inconsapevole. Il ritorno delle gastronomie, la pizza a tranci, la rivincita del bitter, la riscoperta del vermouth, la trattoria come luogo di culto, l’aperitivo come rito sociale. Il nostalgico non è più un retrogrado. È un consumatore consapevole che sceglie il riconoscibile come antidoto all’accelerazione. In un’epoca fatta di trend settimanali, storytelling accelerato e identità frammentate, il nostalgico rassicura. Riduce il rischio percepito. Promette familiarità. Offre una forma di socialità leggibile. Anche per questo Rita e L’Antiquario, entrambi già naturalmente costruiti su un’estetica modern-vintage, sembrano i soggetti ideali per sviluppare un progetto del genere.

Quote

Che sia la nostra risposta al soft clubbing?

Alex Frezza, co-founder L’Antiquario Napoli

Vale la pena fermarsi un momento su questa osservazione. Il soft clubbing è uno dei fenomeni più discussi degli ultimi mesi: eventi mattutini con musica elettronica, dj set e ritualità da club, ma senza alcol. Caffè, succhi, bevande analcoliche. Una nuova domanda di socialità che non passa necessariamente dal bere. Bar Nostalgia sembra muoversi sullo stesso terreno emotivo, ma in direzione opposta. Qui il centro resta il cocktail. Resta il rito dell’ospitalità liquida. Resta il bancone come spazio sociale. Non come eccesso, ma come esperienza condivisa. Ed è probabilmente questo il punto più intelligente del progetto: usare il passato non per fuggire dal presente, ma per costruire una forma diversa di contemporaneità.

Un format itinerante che guarda avanti usando il passato

Dopo il debutto milanese, Bar Nostalgia diventerà itinerante tra l’autunno 2026 e tutto il 2027. Toccherà caffè storici e bar di quartiere, luoghi non necessariamente legati alla miscelazione contemporanea ma ancora capaci di conservare un senso autentico di comunità. Ogni tappa sarà accompagnata da una riflessione scritta sulla nostalgia e sul consumo contemporaneo firmata da autori, studiosi ed esperti di settore. L'idea è giusta. L'esecuzione, vista sul campo, lo è altrettanto.