Tre new entry italiane nella guida 50 Best Discovery

a806371e-cdd6-4140-8cce-487d7cc4698b

Il tris è servito: Bar Volare di Bologna, Jeffer di Pisa e Cinquanta – Spirito Italiano di Pagani entrano nella guida internazionale 50 Best Discovery, portando a 26 il totale dei bar italiani segnalati. Una notizia accolta con un pizzico di sorpresa e tanta (comprensibile) soddisfazione dai titolari dei tre locali, intervistati da Mixerplanet. Il risultato raggiunto è importante, perché gli indirizzi presenti sulla piattaforma 50 Best Discovery vengono selezionati sulla base dei voti degli oltre 3.000 esperti che compongono le Academy di 50 Best. La guida è dedicata a ristoranti, bar, hotel e vigneti – sono più di 3.500 le strutture censite, in oltre 800 località di tutto il mondo – ma le attività non possono candidarsi direttamente. Insomma, un attestato di qualità e che conferisce visibilità internazionale, fondamentale in anni in cui i flussi turistici dall'estero sono vitali per le sorti del fuori casa.

Un mix di tradizione e sperimentazione

«Siamo onorati e orgogliosi di entrare in un ranking così prestigioso – dichiara **Alfonso Califano**, fondatore con Natale Palmieri di Cinquanta – anche perché riuscire ad esprimersi nel mondo della mixology da un paese come Pagani è una sfida doppia. Dedichiamo questo risultato a tutto il team che negli ultimi cinque anni si è impegnato veramente a fondo». Nel cuore dell'Agro nocerino-sarnese, in provincia di Salerno, Cinquanta – Spirito Italiano reinterpreta in chiave contemporanea il bar italiano degli anni Cinquanta, unendo caffetteria, grandi classici e cocktail sperimentali. Ad accomunarlo a Bar Volare e Jeffer è però il focus sull'ospitalità, considerato l'ingrediente principale del successo.

Quote

I bar sono il primo avamposto dei luoghi terzi rispetto alla casa e al posto di lavoro, dove si creano le nuove frontiere della società. Nei bar sono nate correnti filosofiche e di pensiero. Da parte nostra abbiamo sempre cercato di mettere al centro le relazioni umane, più che la tecnica e la ricerca liquida e continueremo così, concentrandoci anche su altre due attività che abbiamo avviato: una fabbrica del ghiaccio e un nostro liquore. E poi ci piacerebbe provare a esportare il modo di fare bar di Cinquanta in altre strutture che vogliono adottare il nostro stile.

Alfonso Califano, fondatore di Cinquanta – Spirito Italiano

MixerPlanet

Il rapporto con i clienti (e non solo) fa la differenza

Un cocktail bar internazionale in una città di provincia come Pisa: così **Fausto Bigongiali** presenta Jeffer. Un posizionamento ben riassunto nel nome del locale, che suona straniero, ma in realtà è formato dalle inziali dei tre fondatori: Giacomo Colantuono, Fausto Bigongiali e Riccardo Carli.

Quote

Essere internazionale vuol dire che il nostro locale potrebbe benissimo stare a Milano o a New York. Pisa è famosa nel mondo per la Torre, ma ha 90.000 abitanti a cui si aggiungono circa 40.000 studenti. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di contribuire alla crescita del territorio, mettendo al centro l'accoglienza e la qualità del servizio.

Fausto Bigongiali, co-founder di Jeffer

Un approccio che si riflette anche nella miscelazione: «Ovviamente c'è tanto studio – aggiunge Bigongiali – ma il nostro concetto di fondo è: easy to make, easy to drink». Un cocktail deve essere inclusivo: i clienti devono poter capire quello che bevono. «I giornalisti, i baristi e gli addetti ai lavori sono un conto – continua Bigongiali – ma la gran parte del pubblico viene per passare un bel momento e non per bere i cocktail del tale bartender. Sono persone che devono tornare a casa e dire: siamo stati bene, si è bevuto bene. Prodotti di qualità, studio, disciplina, passione sono fondamentali, però rappresentano il 20% del nostro mestiere. Il resto lo fa il rapporto che crei con le persone: clienti, amici, distributori, fornitori, commercianti del vicinato. È quello che fa la differenza».

MixerPlanet

Sta tornando la voglia di fare bar

Il valore e la bellezza della semplicità ritornano nelle parole di **Peppe Doria**, fondatore del Bar Volare di Bologna, a cominciare dalla descrizione del suo locale «È un normale bar italiano degli anni ’60, ricreato in maniera minuziosa nella scenografia e nell’atmosfera. La drink list è fatta di finti classici, perché sono in realtà tutti signature, con l’eccezione del Martini. I cocktail sono facili da riprodurre, visto che hanno al massimo quattro ingredienti, a loro volta semplici da reperire, senza home made. In un mondo in cui tutto è eccesso, la trasgressione diventa banale e dunque la semplicità paradossalmente è la vera innovazione».

Quote

Noi non vogliamo sorprendere, vogliamo far stare bene

Peppe Doria, fondatore di Bar Volare

Nel riconoscimento assegnato a tre locali italiani, tutti collocati lontano dalle capitali del cocktail, Peppe Doria legge il segnale di un movimento più profondo: «Sta tornando in voga l’arte e la voglia di fare bar, anche a livello internazionale. Penso al Bar Leone di Hong Kong, al Bar Bello di Montreal, al Bar Mauro di Città del Messico, per non parlare di quello che succede in Italia. È un fenomeno che ora sta esplodendo, ma che era già nell’aria e forse noi abbiamo avuto la fortuna di coglierlo prima degli altri».

MixerPlanet