A Napoli un bar in 18 mq, costruito attorno al Martini

Alberto Ferraro, bartender e consulente napoletano con 27 anni di mestiere, ha aperto da pochi mesi Alberto's Bar nel centro storico di Napoli, a un passo da via Toledo. **Bargiornale** racconta un progetto nato da un'ossessione dichiarata per il Martini Cocktail: l'idea iniziale era chiamarlo Silver Bullet e dedicarlo esclusivamente al classico, poi accantonata per allargare la proposta e intitolare il locale al proprio nome. Il bar occupa circa 18 metri quadrati calpestabili più qualche posto all'esterno, una scelta dimensionale legata anche alla sostenibilità economica dell'operazione. Gli spazi ridotti hanno eliminato la possibilità di un laboratorio o di una bottigliera estesa: la selezione è mirata, con alcune bottiglie, tra cui vermouth francesi rari in Italia, provenienti dalla collezione privata di Ferraro. Tra i signature cocktail, Paradox unisce lampone, caramello salato e acqua di pomodoro, mentre Mariachi Breakfast reinterpreta il Breakfast Martini di Salvatore Calabrese sostituendo la marmellata d'arancia con peperoncini calabresi fatti in casa. Il modello di business è dichiaratamente costruito su scontrino medio alto piuttosto che su ricambio rapido di clientela: cocktail signature da 10 euro, i classici da 8, vini esteri selezionati (niente etichette italiane né soft drink generalisti) per attrarre una clientela disposta a spendere di più per una proposta precisa. La logica riassunta da Ferraro è che non serve avere tutto, serve avere qualcosa per cui valga la pena tornare.