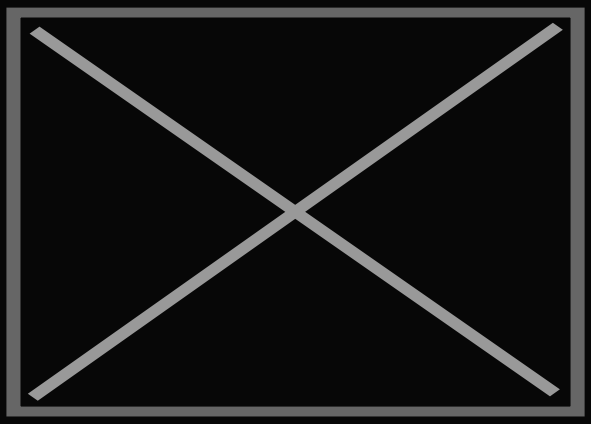
Dry Milano. Cocktail bar o pizzeria?

dry-bar-430e8789

Spiazza già l’affare di coppia tra pizza e mixologia, ma non è un menage inscenato per creare facile scandalo: cucina italiana e cocktail non è un incontro facile. Eppure c’è qualcuno che a Milano in un locale solo ha tentato la sfida di far flirtare le due realtà: il Dry. I risultati sono sorprendenti. Merito di un think tank di amici, soci e professionisti composto dallo chef stellato Andrea Berton, Diego Rigatti, avvocato, sommelier e competente gourmand, Tiziano Vudafieri, interior designer per noti brand del lusso. Infine c’è Giovanni Fiorin, direttore escutivo dei progetti del gruppo, di professione startupper, che ha accolto la nostra richiesta di raccontarci il progetto.



Come mai l’idea di unire la tradizione della pizza al mondo dei cocktail?

Era già nell’aria il desiderio di affrontare in maniera differente il settore dell’out of home (non a caso la nostra società ha scelto di chiamarsi food.different). Stavamo lavorando da un po’ di tempo “intorno” al concetto di pizza. Per esperienza personale, complice molto tempo trascorso all’estero, avevo percepito un ritorno della tradizione mixology, già forte da anni nei paesi anglosassoni e con ottimi indirizzi in Asia, soprattutto come riscoperta di ricette e riti del passato. Da qui l’idea di unire le due realtà.

Pensi che mancasse da noi una proposta di questo tipo?

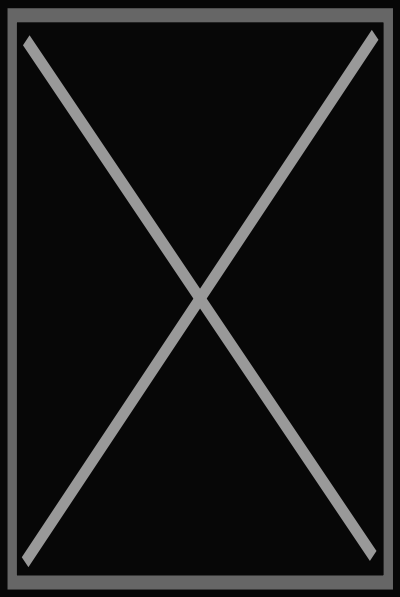
Sia DRY, che il “fratello maggiore” Pisacco, nascono da un’attenta analisi della domanda; ma non sono ragionamenti a freddo su tendenze e possibilità. La spontaneità anche un po’ estemporanea da cui sono nati è stata colta da tutti ed è stata una delle chiavi del successo. Dietro, c’è una precisa strategia sulla localizzazione e, ovviamente, un business plan preciso e dettagliato. Tuttavia, non sono format da replicare, sono semplicemente i locali che ci sarebbe sempre piaciuto frequentare come clienti, ma che a Milano non trovavamo ancora.

Presentiamo la società...

Ci siamo dati questa etichetta di think tank perché il termine trasmette bene l’idea di un laboratorio dove i confini d’intervento non sono così netti e precisi. C’è chi come me e lo chef Andrea Berton, ha una professionalità diretta nel mondo della ristorazione; mentre i nostri altri due soci, l’architetto Tiziano Vudafieri e l’avvocato Diego Rigatti, portano le competenze non solo dalle rispettive carriere, ma anche quelle di preparatissimi gourmet. Le parti si mescolano, e tutti hanno le loro intuizioni su più argomenti: dall’interior, alla gestione, alle scelte da mettere in carta.

Qual è stata la base di partenza del progetto e come avete sviluppato il format?

Innanzitutto, nel non renderlo un format, che presuppone una sua potenziale replicabilità. È un ragionamento applicabile a tutti i nostri locali: Dry e Pisacco sono così come sono. E stop! C’è sicuramente un dna di fondo: qualità, attenzione al prezzo, un interior non scontato, la presenza dell’arte come elemento connaturato. Ma, se ne nasceranno delle emanazioni altrove, saranno diverse. Non sono situazioni nate per diventare catene, perderebbero il loro spirito fondante. Per Dry l’inizio è stato addirittura clandestino: avevamo lanciato questa idea di uno speakeasy, anzi un “blind-pig”, una sotto categoria più rude di locali segreti durante il proibizionismo, che durante i giorni del Salone del Mobile si poteva raggiungere solo di notte e solo ricevendo le coordinate attraverso un giro di mail e tweet. Questo è stato il prologo di Dry, e alcune idee nate in quelle sere clandestine sono poi state trasferite nel locale alla luce del sole. Fondamentale è stato poi individuare le figure di riferimento: per la parte bar in Guglielmo Miriello, un talento già noto e desideroso di mettersi alla prova in una realtà interessante che abbiamo fatto rientrare da Shanghai, e il pizzaiolo Simone Lombardi, che ci ha convinto della sua abilità nel preparare l’altro nostro pilastro, la pizza, anche lui tornato da Città del Messico. È anche intorno allo scouting delle professionalità giuste per i due punti chiave del locale – cocktail e pizza - che si è concentrato lo sforzo iniziale.



Siete proprio di fronte al Pisacco, il bistrot contemporaneo che fa parte del vostro gruppo. Come mai questa scelta e quali vantaggi porta?

La location è stata frutto di un'occasione, ma ci ha subito convinto. Non si crea cannibalizzazione: sono due proposte assolutamente differenti, anzi, anche complementari. C'è chi passa a bere un cocktail da Dry e cena da Pisacco e viceversa, si è creato subito un felice network. Ovvio poi che anche la centralizzazione dei fornitori e la gestione delle consegne, magazzino, etc. sia così semplificata. Interessante, è notare come l'avvento di Pisacco prima, e ora di Dry, abbia attivato un generale rinnovamento della proposta in quel tratto di via Solferino che da anni pativa un po' rispetto alla cosiddetta Solferino "bassa". Ci sono state nuove aperture interessanti e ce ne saranno di prossime nel futuro, che rendono questo tratto una destinazione dedicata a un certo tipo di 'fuori casa' contemporaneo di qualità.

Avete puntato su una qualità altissima mantenendo tuttavia prezzi contenuti. Come ci riuscite?

Abbiamo fatto della qualità al giusto prezzo la base delle nostre iniziative. Oggi è quello che fa la differenza in un panorama affollato. Bisogna avere un'idea chiara della proposta, anche semplice e compatta, ma assolutamente unica. Su questa base il controllo dei costi deve poi essere costante; abbiamo un sistema di controllo che ci dà report quotidiani e che condividiamo immediatamente con tutti i partner e consulenti per attivare già dal servizio successivo le correzioni necessarie. Oggi l'unico modo per affrontare professionalmente questo settore è avere una pianificazione dettagliata al massimo di tutti gli aspetti e un'attenzione costante.

Che tipo di stile avete scelto per il locale?

Non avevamo uno stile particolare in mente. Sicuramente la sfida era fare convivere due realtà, il cocktail bar e la pizzeria così fortemente connotate in un luogo solo. Abbiamo lavorato per sottrazione togliendo tutto quello che ci si aspetta di solito, “asciugando” e portando all’essenziale (“dry” per l’appunto) e aggiungendo invece elementi di distinzione. Le pareti sono scrostate, ruvide, ma accostate a superfici splendenti, il bancone bar in ottone è in vetrina e diventa protagonista dalla strada, il forno a legna non è a vista come da classica pizzeria. Sicuramente il concept è dare a entrambi i mondi un look inaspettato e più notturno.

Avete in cantiere nuove aperture. Che tipo di format?

Un progetto appena lanciato in cui, oltre a me, sono coinvolti ancora Rigatti e Vudafieri. È il nuovo Turbigo Bar & Restaurant. Abbiamo deciso di trasferire un po’ delle nostre idee in un’altra zona calda della ristorazione Milanese: i Navigli in questo locale ai bordi del Naviglio Grande con un approccio “all day long”: dalla colazione, ricca e gastronomica, alla cena con il coinvolgimento di un giovane e promettente chef napoletano: Raffaele Lenzi. In parallelo Andrea Berton sta lavorando personalmente al suo ‘Ristorante Berton Milano’ in cui tornerà alla ribalta in cucina e che debutterà a metà novembre nel nuovissimo quartiere di Porta Nuova.