Sebastian Bernardez: «Terza apertura per Flores Cócteles. Ma al bancone serve ritrovare la socialità»

20240520123610sebastianbernardez-sociodorregocompany2-b5a6b5ba

Quando si è presentata l'occasione, il team di **Dorrego Company**, società che sviluppa e gestisce format ristorativi, non ci ha pensato due volte. Appena saputo che la storica enoteca milanese La Bottega del Vino, gestita dal grande esperto di vini Emilio Cremasoli, stava per cessare la sua attività, non ha temporeggiato più di tanto e deciso di **rilevare la location dismessa**.

Mossa tattica, dato che il negozio di spirits e vini si trova esattamente al civico accanto a **El Porteño**, brand di punta della stessa Dorrego Company e presente oggi con quattro locali a Milano e due a Roma, mentre dal prossimo giugno si aggiungerà quello stagionale a Porto Cervo. Lo spazio che è stato chiuso da qualche giorno è rinato e accoglie ora la sede del terzo cocktail bar **Flores Cócteles**.

Insegna che conta ora **tre punti di consumo**, dopo quello dell'esordio sempre a Milano e **in Via Melloni**, inaugurato ad aprile del 2022, a cui è seguito, lo scorso anno, il locale **a Roma** presso la terrazza del luxury hotel Umiltà 36, dove al primo piano (e non a caso, come spigheremo) si trova il ristorante El Porteño.

Questo nuovo cocktail bar milanese si caratterizza da un **bancone di legno all'ingresso**, avvolto da una ricca bottigliera, una sharing table e dieci tavoli. In totale, **32 posti all'interno** a cui se ne addizionano circa **una ventina nel dehor**.

A miscelare i drink è stato reclutato **Viacheslav Pavlyk 'Slavik'**, bartender ucraino. A capitanare le operazioni di sviluppo di questo duplice progetto c'è **Sebastian Bernardez**, classe 1972, argentino di Buenos Aires trapiantato nel 1991 a Milano e oggi tra i principali soci di Dorrego Company. Il suo percorso professionale è cominciato come bartender, fino a indossare quelli di imprenditore

ristorativo.

A lui *Mixerplanet* ha rivolto alcune domande per capire il **piano di crescita** delle due insegne, create in stretta sinergia l'una con l'altra. *«Il format nasce proprio con l'intento di affiancare al ristorante un'area cocktail bar, separata, ma al tempo stesso confinante e attigua* – spiega Bernardez –. *Con la nuova apertura* ***colmiamo un gap del ristorante di Viale Elvezia****, dovuto al fatto che non poteva contare, per motivi di spazio, su un ambiente dove fare accomodare il cliente in attesa che si liberi il tavolo, con la possibilità nel frattempo di ordinare e sorseggiare un cocktail. Al tempo stesso* ***proponiamo anche un percorso inverso****, cosa che avviene in tutti i nostri locali, ovvero una volta terminata la cena il cliente può spostarsi presso il bar per concludere la sua serata, senza praticamente dovere cambiare location».*

Una sinergia e complementarietà che sembra funzionare, se si analizza l'espansione a ritmo sostenuto, soprattutto di Flores Cócteles. *«Anche se* – precisa l'imprenditore – ***non ci saranno nuovi opening nel breve termine****, almeno in Italia. Non escludiamo che ci piacerebbe* ***internazionalizzare le due insegne****. In quel caso, le eventuali capitali europee che riteniamo ricettive a una proposta come la nostra potrebbero essere Parigi e Londra. Me ne riparleremo più avanti».*

Una cosa sulla quale invece c'è assoluta certezza riguarda la **ferma volontà di recuperare quel lato più umano** messo a dura prova durante il nefasto periodo pandemico. *«Il Covid ha spinto molti avventori a stazionare sempre meno al bancone del bar, preferendo invece sedersi al tavolo, dando quasi l'impressione di* ***volersi tenere a distanza dalle altre persone*** – sostiene il titolare di Flores Coctéles –. *Oggi che l'epidemia sembra superata, vogliamo recuperare il fattore della convivialità e soprattutto della socialità,* ***ripristinando quella bella abitudine*** *che è elemento* ***focale dell'ospitalità*** *e che si fonda sul dialogo tra chi lavora nel locale e il cliente».*