Claudio Zucca: «Al BarBianco, menu bilingue e dj session» FOTO

barbianco-ccc14a68

Il barman **Claudio Zucca** è passato dal bancone del **Divina Club di Milano** a quello del **BarBianco di Milano**, storico locale all'interno del Parco Sempione, da poco rinnovato nel look grazie a una partnership con Martini. Le sue idee da copiare? Il menu bilingue, l'aperitivo in "mono porzioni" in accattivanti buffet caldi e freddi e le serate con dj session dal vivo. Così il BarBianco, che ha una capienza di circa cinquecento posti, ogni sera fa tra i 600 e i 1200 cocktail.

Come definiresti il tuo stile di miscelazione?
Sono un barman preciso, pignolo, creativo. Lavoro per sottrazione, convinto che meno ingredienti usi, meglio è. Esattamente come in cucina. Inoltre, adoro creare cocktail su misura, ascoltando le esigenze dei clienti.

Parlaci dell'offerta del BarBianco.
Il locale apre alle 10 per la prima colazione con caffè e brioche appena sfornate, poi a pranzo si trasforma in ristorante di cucina mediterranea con primi piatti, secondi di carne e di pesce, insalate, piatti freddi, sfiziosi panini, golose piadine, frutta e dessert. La sera, infine, diventa un cocktail bar vivace, con dj session dal vivo. L'happy Hour dura dalle 18 alle 22 (tra gli 8 e i 10 euro): abolito il bancone con gli appetizer, offriamo "mono porzioni" in accattivanti buffet caldi e freddi. Quanto al beverage, oltre a vino e birra, prepariamo Drink XL (al costo di 10 euro).



Che cosa significa per un barman lavorare in un locale come il BarBianco?
Avere l'opportunità di confrontarsi con una clientela mista, fatta di stranieri, giovani, famiglie. Sotto questo aspetto, è molto stimolante.

Quali cocktail vanno di più?
Aperol Sprizt e i cocktail a base di gin e vodka.

Suggerimenti per avvicinare anche gli stranieri?
Vi consiglio di creare un menu bilingue, ovvero in italiano e in inglese. Agevolerete le ordinazioni e farete sentire a casa anche chi non parla italiano.

Macro differenze tra italiani e stranieri in ambito cocktail?
È tutto relativo, ovviamente. Nel caso della clientela del BarBianco, gli italiani mi sembrano più colti e consapevoli in tema di drink. Ma è evidente che generalizzo e che non si può fare di tutta l’erba un fascio.