Al Pollino Cocktail Camp il cocktail è solo l’ultimo ingrediente

e73b0ccb-ed18-443c-b83f-08bca508cb00

È una sera a **Catasta**, quella straordinaria struttura immersa nel Parco Nazionale del Pollino che da fuori ricorda una grande catasta di legna reinterpretata in chiave contemporanea. È lì che, quasi senza accorgersene, una manciata di professionisti della *bar industry*, giornalisti, organizzatori e amici si è ritrovata a fare quello che forse riesce meglio quando cadono tutte le etichette: stare insieme.

Due chitarre – portate da Giorgio Lupi, Brand Manager di Gin PiùCinque, e Umberto Oliva, art director del progetto e bar manager di Entice a Milano, che non rinunciano mai alla possibilità di una *jam* improvvisata – hanno dato il via alla serata. Poi un pianoforte, suonato con una naturalezza sorprendente, e infine una fisarmonica, capace di cambiare completamente atmosfera con il suo timbro caldo, popolare, quasi ancestrale. Qualcuno ha iniziato a cantare, qualcun altro si è unito poco dopo e, nel giro di pochi minuti, la musica è diventata il collante di un gruppo che fino a poche ore prima era composto soprattutto da perfetti sconosciuti.

Tra una canzone e l’altra c’era anche **Vasile Vidrasco**, giovane bartender entusiasta di far parte di quell’esperienza, che continuava a comparire con la stessa domanda: «Birretta?». Lo ripeteva con un sorriso contagioso, offrendo da bere a chiunque incontrasse. È diventato il tormentone del weekend e ancora oggi strappa una risata a chi era presente. Ma soprattutto è stato il simbolo di un atteggiamento semplice e prezioso: quella voglia spontanea di prendersi cura degli altri e di far sentire tutti parte dello stesso tavolo.

Poi, certo, ci sono stati i **cocktail**. E c’è stato tutto ciò che rende il Pollino Cocktail Camp un appuntamento unico nel panorama italiano: bartender arrivati da ogni parte del Paese, produttori, liquoristi, musica dal vivo, ricerca sulle botaniche, escursioni e attività dedicate alla scoperta del patrimonio naturale del Parco Nazionale del Pollino. Un progetto che continua a valorizzare le erbe

officinali e aromatiche del territorio, trasformandole in strumenti di conoscenza oltre che in ingredienti per la miscelazione.

Ma il punto è proprio questo: il bicchiere, qui, non è il protagonista assoluto. È l'ultimo tassello di un'esperienza molto più ampia. Lo abbiamo capito ancora meglio il giorno successivo, durante un **picnic nel bosco**. Le chitarre sono uscite di nuovo dalle custodie, insieme alla fisarmonica e perfino a un tamburello. Intorno, pane, formaggi, prodotti del territorio condivisi con la semplicità di chi non sente il bisogno di stupire. Nessuna costruzione artificiale, nessuna posa. Solo persone sedute sull'erba a mangiare, suonare, raccontarsi e ridere insieme. Ed è forse proprio questa la riflessione più importante che il Pollino Cocktail Camp lascia a chi vi partecipa. Nel nostro settore si parla spesso di *experience*, ospitalità e relazione con l'ospite. Si studiano tecniche, presentazioni impeccabili e cocktail sempre più complessi. Tutto fondamentale. Ma ci sono momenti in cui basta un pezzo di pane spezzato nel bosco, una salsiccia affettata e condivisa o una canzone improvvisata per ricordarci che l'accoglienza non è qualcosa che si racconta: è qualcosa che si vive.

La Calabria, con il suo modo naturale di aprire le porte e mettere le persone a proprio agio, ha certamente contribuito a creare questa atmosfera. Ma sarebbe riduttivo attribuire tutto al luogo. Il vero merito è di una comunità che ha scelto di mettere al centro la condivisione prima dell'apparenza, il tempo trascorso insieme prima della performance, i sorrisi prima delle fotografie. Per questo, anche a distanza di settimane, non è semplice scegliere quale sia stato il cocktail più sorprendente del weekend. Restano però nitide le note di una fisarmonica nella sala di Catasta, le due chitarre che accompagnavano cori improvvisati, quel pianoforte che nessuno si aspettava di sentire, il picnic tra gli alberi e quel continuo «Birretta?» diventato il filo conduttore di un'esperienza vissuta con leggerezza e autenticità.

Il futuro della *bar industry* deve passare inevitabilmente anche da qui. Meno ricerca della perfezione fine a sé stessa, meno protagonismi e più occasioni per creare legami veri. Perché un grande cocktail può sorprenderti per qualche minuto. Una comunità capace di farti sentire parte della famiglia, invece, resta molto più a lungo.