

Gramm Cafe, Mazzucchelli: “A Milano anche ai Navigli si può fare qualità”

20230524110256gram-eef8902e

I Navigli a Milano sono uno strano posto: luogo dello spritz facile e della movida, **tra gli ultimi baluardi dell'apericena con buffet d'assalto**, sono anche la casa di alcuni dei migliori bar milanesi, dal Rita al Mag. Certo però che aprire qui oggi è quanto meno una sfida per chi vuol fare una **mixology di qualità**, o anche solo proporre un buon caffè. Una sfida accettata, e anzi fortemente voluta, da **Niccolo? Mazzucchelli che con la moglie Eda Akman** nel luglio 2018 ha aperto in riva ai Navigli il **Gramm Cafe**.

*“Vengo da una piccolissima realtà, Massa Carrara – ci racconta – Ho studiato architettura a Firenze, sono venuto a Milano per un master, dopo di che ho deciso che non mi piaceva stare chiuso in ufficio. Mi è sempre piaciuta l'idea di **creare un ambiente accogliente** per le persone così mi sono buttato in questa avventura. Nonostante fosse il mio bar ho cominciato da lavapiatti, mi sono affidato a persone più competenti di me, si trattava di imparare piano piano. È stato un **percorso abbastanza travagliato e lungo**, se c'era bisogno davo una mano in cucina o al bar. Guardavo e imparavo. Il difficile di questo mestiere è capire cosa ti piace, che tipo di lavoro vuoi fare”.*

La tua idea di bar qual è?

“Non ho aperto a Lambrate ma sui Navigli, volevo fare un cocktail bar, volevo fare cocktail in una certa maniera, qui gli esempi che hai di fianco sono lampanti: c'è il Rita, il [Tiki](#), la famiglia del Mag, Ugo, il Pinch, c'era il Rebelot accanto al Pont de Ferr, mi sono inserito in questo contesto, mi hanno molto ispirato”.

I Navigli hanno una doppia faccia: tante persone ma anche un pubblico in cerca di alcol a pochi euro. Come ti sei inserito?

“Il grande rischio del Naviglio è farsi affascinare dai soldi facili, perché affrontare un percorso come il nostro nel momento in cui abbiamo aperto era molto rischioso. Il Rita ha aperto nel 2002, Mag nel 2011. Noi siamo arrivati 5 anni fa quando ormai l'equazione era «Naviglio=bevi e mangi male», fai le

cose fatte senza idee, fai un buffet spritz al tavolo con prodotti del discount con massima resa e minima spesa. È una situazione affascinante per un imprenditore ma io non mi sento imprenditore, devo lavorare in questo posto tutti i giorni, deve essere un luogo che mi rappresenta e quindi abbiamo scelto un percorso molto più difficile”.

Da voi come sono i prezzi?

“Tra i 12 e i 13 euro a cocktail, lo spritz fatto bene a 9 euro, che qui è tanto”.

Dal 2018 è cambiata la clientela?

“Tantissimo, evolve in base a quella che è la proposta e la proposta varia in base a quella che è la clientela, è una cosa che si regola da sola. Se sul Naviglio funzionano i locali dove mangi male, bevi male ma spendi poco vuol dire che hanno ragione loro, se la gente viene qua e cerca quello glielo danno. Però io voglio fare quello che devo, ci vorrà di più a farsi conoscere ma preferisco fare le cose in questa maniera, e l'avrei fatto anche se avessi fatto il calzolaio o qualsiasi altro mestiere, è proprio un modo di affrontare le cose in generale”.

Con l'aumento dei costi avete alzato i prezzi?

“Abbiamo aumentato solo la parte di caffetteria perché il nostro produttore ha alzato i prezzi. Si tratta di una torrefazione locale che lavora bene, non volevamo lavorare con un big. È una miscela classica italiana arabica e robusta, sono molto bravi, al chilo la paghiamo 20 euro che è tanto, trovi caffè a 4-5 euro al chilo. Ci coprono tutta la gamma: capsule per ginseng, orzo, cioccolate calde e tutto quello che è caffetteria. Siamo aperti dalla mattina alle 8 e facciamo la colazione: due mesi fa abbiamo aumentato l'espresso da 1 a 1,50 euro, diamo un bicchiere di acqua a parte e poi è un buon caffè, abbiamo pensato che a 1 euro lo stavamo proprio regalando”.

Sostenibilità al bar, è importante?

“Per noi è essenziale. Non a caso la nostra lista precedente si chiamava GrammGlobe: there is no plan(et) B. Ci tengo molto e a riprova di ciò collaboro con brand attenti al tema. Cerchiamo di mettere pochi drink in lista e in ognuno c'è qualcosa recuperato da ingredienti che usiamo quotidianamente al bar, può essere il lime o il latte o il vino, o l'acqua di melone recuperata. Oppure uso lo stesso ingrediente per più preparazioni, così ottimizzo e non ci sono sprechi”.