

A tu per tu con il territorio: Cinquanta - Spirito Italiano

20231020114712a-tu-per-tu-con-il-territorio-cinquanta-dcbf8ade

Attualizzare il concetto di 'bar all'italiana' in chiave moderna. È tornato dopo sei anni a Londra nella sua Pagani (Sa) **Alfonso Califano** con questa idea in testa. E, *against all odds* come dicono gli inglesi, insieme al bartender **Natale Palmieri** ha creato un piccolo gioiello in una zona non facile, che ha debuttato nel difficile maggio 2021, con i lavori fatti in piena pandemia.

“La domanda che ci siamo fatti è: come sarebbe il bar sport nato negli anni '50, il bar di quartiere e centro di aggregazione, oggi? Volevamo una piattaforma che fosse al centro del paese, del quartiere ma che raccogliesse un po' anche l'Agro Nocerino-Sarnese, la zona in cui ci troviamo, che fosse un punto di riferimento per i giovani del territorio”, dice Califano, ex manager del Dandelyan a Londra, nel 2018 primo nella classifica dei [The World's 50 Best Bars](#).

Il rapporto con l'Agro, col territorio e i suoi prodotti sin dall'inizio del progetto è stato intenso, e ha coinvolto gli artigiani e le eccellenze agroalimentari come il pomodoro, utilizzato anche nei cocktail sotto forma di acqua o di composta.

“Sicuramente non è un territorio facile dove investire. Ma se non l'avessimo fatto noi che eravamo di Pagani chi altri sarebbe venuto qua? C'era la volontà di tornare a casa e mettere a frutto ciò che si era imparato in giro perché poi è sempre bello realizzarsi a casa e cercare di ridare qualcosa al territorio, posti di lavoro e nuova energia in generale”, continua Califano.

Al [Cinquanta](#) lavorano 30 persone che coprono tutti i turni di lavoro, dalla mattina alla sera, con una settimana di cinque giorni lavorativi, mentre il bar chiude solo il martedì. *“Quasi tutti sono qui dall'inizio, tre anni fa c'era ancora possibilità di manovra nella ricerca del personale e noi offrivamo dei benefit come i cinque giorni a settimana e stipendi super competitivi, perché venendo dalla gavetta e avendo fatto i dipendenti per tutta la vita sapevamo cosa voleva dire. Abbiamo un po' rotto le dinamiche del lavoro della nostra zona”.*

‘LASCIATI ANDARE’

È la scritta che campeggia ovunque, nel neon giallo sulla parete, sopra lo zerbino all'ingresso, sulla cocktail list: Lasciati andare, che significa? *“È un po’ il motto che ci siamo cuciti addosso, proviene dal periodo in cui stavamo lavorando al progetto durante la pandemia, ci siamo ricordati della canzone di Pino D’Angiò che iniziava con questo ‘lasciati andare’ molto forte e profondo: dopo quei mesi che ci hanno fatto riflettere tanto volevamo un po’ di leggerezza, di stare insieme di nuovo senza troppi fronzoli, divertirsi senza pensarci troppo”*.

50 Spirito Italiano è **aperto da mattina a colazione alle 2 di notte**. Come un bar all’italiana: difficile trovare negli altri Paesi europei una struttura ricettiva che copra così tanti momenti e tipologie di offerta.

“È un modello di business che ci permette di sfruttare al meglio tutte le fasi della giornata, consentendo di massimizzare l’incasso giornaliero: dalla colazione (la vicinanza con due scuole, l’unica Agenzia dell’Entrate dell’Agro Nocerino Sarnese, l’ospedale, l’area mercatale), il pranzo, l’aperitivo, fino alla cena e all’intrattenimento post-cena. Abbiamo cucina interna, facciamo pausa pranzo con menù che cambia tutte le settimane, sfiziose tapas italiane con l’aperitivo, panini alla sera”, dice Califano.

TWIST ON CLASSICS

Dopo una prima lista ispirata alle storie degli anni '50 e una ai riti e alle feste, **quest’anno è arrivato il terzo cocktail menu: ‘Spirito liquido’** [presentato in una particolarissima ‘carta liquida’, ndr] che *“vuole parlare della nostra ossessione che sono i cocktail e quindi abbiamo fatto dei voli pindarici su quello che era il tema liquido. Cambiamo la lista una volta l’anno, la usiamo anche come inizio di conversazione con i nostri ospiti. Poi se abbiamo drink stagionali o qualcosa di nuovo da sperimentare lo inseriamo”*.

Il menù è diviso in **cinque sezioni**: Classici dimenticati, Classici a modo nostro, Per niente classici, Senza Spirito (senza alcol) e Spiriti lussuosi.

“Nella miscelazione siamo abbastanza essenziali, ci piace fare twist on classics, prendere cocktail classici e strutture note e rivederle in maniera nostra. Siamo minimali, puliti anche nelle guarnizioni, ci piace l’essenzialità anche del gusto con pochi ingredienti e un giusto equilibrio tra il classico e l’innovativo”.

DA MATTINA A SERA

50 Spirito Italiano è aperto da mattina a colazione alle 2 di notte. Come un bar all'italiana: **difficile trovare negli altri Paesi europei una struttura ricettiva che copra così tanti momenti e tipologie di offerta**. “È un modello di business che ci permette di sfruttare al meglio tutte le fasi della giornata, consentendo di massimizzare l'incasso giornaliero: dalla colazione (la vicinanza con due scuole, l'unica Agenzia dell'Entrate dell'Agro Nocerino Sarnese, l'ospedale, l'area mercatale), il pranzo, l'aperitivo, fino alla cena e all'intrattenimento post-cena. Abbiamo cucina interna, facciamo pausa pranzo con menù che cambia tutte le settimane, sfiziose tapas italiane con l'aperitivo, panini alla sera”, dice Califano.

GRANIGLIA RELOADED

La struttura sinuosa e particolarissima con un ampio dehors era destinata a una banca che mai aprì, e rimase chiusa per 12 anni. All'interno, il riferimento progettuale [a cura dell'architetto locale Daniele Della Porta, ndr] parte dai piedi, spiega Califano puntando al pavimento: ***“La classica graniglia che c'era nelle case delle nostre nonne. Da lì si è messo in piedi uno stile moderno e attuale ma che richiama quegli anni in alcune linee e forme”***.

Anima pulsante è il bancone, diviso in due grandi aree: quella dei cocktail, “la parte per cui siamo riconosciuti maggiormente anche a livello internazionale”, e dall'altro lato la caffetteria. Una pedana rialzata nella zona dei tavolini crea un 'effetto teatro' dove il palcoscenico è, appunto, l'area di lavoro del bartender.

Progetti futuri? ***“Questa è una realtà abbastanza totalizzante, ma stiamo puntando a espanderci differenziandoci un po' e trovando una formula che è quella di investire, diventare soci con i dipendenti che ci hanno mostrato attaccamento al progetto e competenze. Abbiamo iniziato con un team molto esperto e preparato, ed è naturale che dopo qualche anno cerchino di mettersi in proprio. Per ringraziarli andiamo a investire sulle loro idee di nuovi business e ad allargare un po' la compagnia”***.

CAMPANIA WAVE, UNA SCENA STA NASCENDO

Qualcuno l'ha chiamata 'Campania Felix' questa terra ricca di cultura e tradizioni, graziata dal clima mite e fertile nei terreni. **Ma Napoli e la Costiera amalfitana sono anche la dream coast del momento**, capitata sotto i riflettori dei turisti stranieri che accorrono a frotte. **La consacrazione de l'Antiquario di Napoli nei 50 Best Bar è solo la punta di diamante** di un settore che si sta rinnovando grazie a una generazione di chef e bartender trenta-quarantenni. Altro esempio,

Giuseppe Iannotti con il progetto Luminist (caffetteria e bistrot), Anthill (bar) e Toledo177 (fine dining) alle nuove Gallerie d'Italia, sempre a Napoli. **“Secondo me la chiave di volta è stata la nostra generazione dei trentenni operatori del food and beverage** che in più di un’occasione è tornata a casa dopo esperienze all’estero mettendosi in gioco e questo cambia un po’ le sorti, aiutati dai fari come l’Antiquario: otto anni fa ha iniziato a Napoli dove non c’era un vero cocktail bar, aprendo la pista a una serie di giovani che volevano imitare quel percorso” dice Califano. È un filone che va al di là del food and beverage, “parte dalle serie tv [come il fenomeno Mare Fuori finito sul *New York Times* , ndr] e si conclude con lo scudetto del Napoli. **È arrivato anche il momento di Napoli e della Campania.** Adesso sta a noi capire come costruire, dobbiamo essere capaci di veicolare quest’attenzione negli introiti economici, possiamo cambiare il futuro di questi territori. Però bisogna anche incanalare le energie nella giusta direzione”. Napoli è esplosa nei numeri ma sulla qualità dei servizi c’è ancora tanto da fare: “bisogna investire sul tessuto socio culturale per far sì che i ragazzini non stiano tutto il giorno in strada ma vadano a fare il corso di musica piuttosto che a giocare a calcio in un ambiente protetto”. A quel punto, la Campania sarà davvero, completamente felice.

LA RICETTA

Il cocktail nasce per **omaggiare il Bar Sport**, i suoi riti e la sua atmosfera. Il nome deriva dalla denominazione che assunse nel 1951 la vincita al Totocalcio, quando l’obiettivo del gioco divenne quello di indovinare i risultati di 13 partite di calcio anziché 12. La domenica, ritrovo settimanale della comunità, ci si riuniva intorno a un aperitivo o dopo pasto con la radiolina accesa per controllare la schedina.

Tredicesimo

Ingredienti:

- 40 ml Rinomato Americano Bianco
- 10 ml Rinomato Bitter Scuro
- 30 ml Rinomato Aperitivo Deciso
- 10 ml Amaro Lucano
- 30 ml Soda Tecnica Build

Bicchiere: High-ball

CAMPANIA WAVE, UNA SCENA STA NASCENDO

