Cinquanta - Spirito Italiano: arriva Baropoli, la drinklist che racconta l'idea di comunità

20240506092656copertinabaropoli-78ab8869

Ormai dopo tre anni esatti dall’apertura, possiamo dirlo, il seppur giovane cocktail bar **Cinquanta Spirito Italiano** gioca ufficialmente nel campionato dei grandi e porta l’arte della miscelazione italiana nel mondo. Non sono tappe bruciate ma bravura nel metodo, organizzazione del lavoro, forte credo nella propria terra (di provincia) e connessioni giuste. Potremmo anche dire vocazione, quella che **Alfonso Califano e Natale Palmieri** sono riusciti a trasmettere alla loro folta squadra di oltre trenta giovanissimi ragazzi tutti under 30.

*“Stiamo compiendo un **lavoro sociale per la nostra terra e comunità**, siamo tutti contrattualizzati, crediamo nel valore della provincia, cresciamo guardando a un futuro che spesso da queste parti manca e ci divertiamo pure”*, mi racconta il talentuoso **Emanuele Primavera**, miglior bartender d’Italia under 35 secondo Food&Wine Italia nel 2023 e in prima linea al Cinquanta, durante il tragitto di rientro da Pagani all’aeroporto di Napoli.

Pagani, comune in provincia di Salerno di certo non riconosciuto per bellezza paesaggistico-architettonica e passato ai fatti di cronaca per la viva attività camorristica. Oggi, però, per tanti della bar industry e non solo, questo comune è **famoso anche perché ospita un cocktail bar tra i più interessanti d’Italia**, un esempio di metodo e credo, conosciuto anche all’estero come dimostra il recente inserimento tra i migliori dieci bar team d’Europa (accanto a grandi nomi) **secondo gli Spirited Awards 2024 organizzati da Tales of the Cocktails**. Vanto e soddisfazione non indifferenti, benzina per continuare a creare, farsi conoscere e stupire.

La presentazione del nuovo menu, il quarto, ne è dimostrazione. *“Il nostro menu cambia ogni volta che abbiamo nuove storie da raccontare e quando il nostro team sente l’esigenza di concentrarsi su un nuovo argomento. Con la prima drink-list abbiamo narrato **gli anni ’50**, per entrare nel mood del locale e spiegarne il suo concept. Con la seconda abbiamo spostato l’attenzione sulle **feste e i riti** che hanno trasformato il singolo in parte attiva di una comunità, la terza parlava dell’unica cosa che ci*

*interessa veramente, lo **“spirito liquido”**, i drink e le loro storie. Ora siamo giunti ad un altro viaggio”*, racconta Califano.

E dunque **“Baropoli Storie di Mercanti”** è servito. Così si chiama il quarto menu che parte dal cuore del mercato rionale di Pagani (Arena Pignataro) dove è stato presentato in anteprima per noi con un pop bar tra le “baracche” dei venditori incuriositi.

Pagani è paese di santi (S’Alfonso Maria dei Liguori), artisti (Franco Califano) e mercanti (senza tempo la rivendita delle “pezze americane”, gli stracci riutilizzati). La figura del mercante diventa più importante del prodotto che vende. Storie belle lontane e vicine, più o meno appassionanti ma sempre curiose e tanto diverse, sviluppate in termini liquidi in **“Baropoli”, la nuova creatura di un’inarrestabile squadra.**

*“La polis moderna è centro simbolico di incontri, scambi culturali e dibattiti, manifestandosi sia attraverso spazi fisici come piazze, mercati e centri commerciali, ma anche attraverso piattaforme virtuali come i social network. Il **mercato**, in particolare, è **cuore pulsante della polis**, dove le relazioni umane prevalgono più della merce, diventando un **crocevia di culture e luoghi**, uno **spazio di cambiamenti e innovazioni**.*

*Il banco mercatale e quello del bar sono entrambi luoghi chiave all'interno di questa polis, non solo per la merce esposta o venduta, ma anche come **centri di incontro e socializzazione tra le persone**. Il bar è quindi la nuova polis, con **il bancone che si rivela il nuovo epicentro dello scambio**. È così che nasce Baropoli, il nostro quarto menu che celebra l’intersezione tra spazi fisici e virtuali, tra commercio e connessioni umane”,* raccontano entusiasti Califano e Palmieri.

“La parte più significativa di Baropoli è stata sicuramente quella di incontrare i mercanti. Il nostro desiderio era quello di raccontare una idea di comunità che sentiamo nostra: rapporto costante e vivo con le maestranze, con i produttori e con i fruitori. Accogliere ed essere accolti. Ospitare ed essere ospitati”, precisa il direttore del Cinquanta **Emanuele Monteverde**.

Si spazia quindi dai **mercati di tulipani** in Olanda a **quello delle spezie** nella Medina di Marrakech, dal mercato del pesce giapponese ai biscotti con gocce di cioccolato, da noi conosciuti come “Gocciole”, del Massachusetts. Dai profumi e sapori delle orientali vie della seta all’arrivo in Europa del pomodoro, quello che nell’agro nocerino sarnese ha trovato la sua casa migliore, dal commercio di primizie in Australia fino ai moderni mercatini del vintage.

Ben **16 nuovi drink** dai sapori anticonvenzionali e dalle storie per molti sconosciute (oltre a un menu parallelo mensile dedicato a uno specifico brand).

Lo **“Schiaccianoci”**, ad esempio, si ispira al mercato delle spezie di Marrakech e alla conservazione di prodotti tramite la juta, elemento fondamentale e poliedrico. Da qui la ricetta a base di Rump@blic Rum, Disaronno, orzata di noci e rosmarino. Il Banana Underground all’arte di Andy Warhol, al concetto di “Arte di Consumo” come la famosa banana della copertina dell’album “The Velvet Underground & Nico” del 1967; in questo caso Jameson Irish Whiskey, Mancino Kopi Vermouth, Banana, Perrier.

E ancora un progressivo e quanto mai interessante **“Gocciole e Negroni”** di cui vale la pena ascoltare la storia di Emanuele Primavera raccontataci durante la miscelazione: *“la signora Ruth Wakefield insieme al marito Kenneth, acquistò il Toll House Inn nel 1930 in Massachusetts. Negli anni ’30 mentre stava preparando dei biscotti al cioccolato, per velocizzare decise di aggiungere pezzi di cioccolato invece che il cioccolato fuso, aspettandosi che in cottura si sciogliesse e si mescolasse con l’impasto. Non fu così, infatti i pezzi di cioccolato mantennero la loro forma e nacquero i primi biscotti con le gocce di cioccolato. Divennero subito popolari tra i clienti dell’Inn e successivamente in tutta l’America, tanto che* ***Nestlè acquistò i diritti della ricetta*** *e iniziò a produrre i biscotti che divennero famosi in tutto il mondo. Il cookie italiano più famoso è senza dubbio la Gocciola”*, da qui un morbido e piacevolissimo drink realizzato con Tanqueray Ten, Mancino Vermouth Secco, Savoia Orancio e gocciole.

Si spazia quindi **dai mercati di tulipani** in Olanda **a quello delle spezie** nella Medina di Marrakech, **dal mercato del pesce giapponese** ai **biscotti con gocce di cioccolato**, da noi conosciuti come “Gocciole”, del Massachusetts. Dai profumi e sapori delle orientali vie della seta all’arrivo in Europa del pomodoro, quello che nell’agro nocerino sarnese ha trovato la sua casa migliore, dal commercio di primizie in Australia fino ai moderni mercatini del vintage. Ben **16 nuovi drink** dai sapori anticonvenzionali e dalle storie per molti sconosciute (oltre a un menu parallelo mensile dedicato a uno specifico brand).

La nuova drink list sarà accompagnata dal recente **food menu realizzato in collaborazione con Ingordo**, il farmacista foodblogger al secolo **Alessandro Tipaldi**, che prevede tapas italiane da condivisione, padellini e panini. Per la prima volta, quindi, ci sarà un vero e proprio menu ristorante abbinato ai drink suggeriti al momento dalla squadra del Cinquanta (valido il Tulipomania in coppetta

con Santa Teresa 1796 Rum, St Germain e miele di frutta abbinato al risotto con asparagi, caprino, kefir e black lime).

A rimanere invece identico sin dal giorno zero è il **claim**, o meglio lo stile di vita e di lavoro del Cinquanta Spirito Italiano: “lascati andare…”. Che il lavoro svolto da questi ragazzi possa essere da esempio per i tanti che decidono di iniziare il difficile ma affascinante cammino del bar.

LA DRINK LIST DI CINQUANTA SPIRITO ITALIANO

TULIPOMANIA

I Paesi Bassi sono famosi per la produzione e vendita dei tulipani, apprezzati in tutto il mondo. 400 anni fa a causa di forti speculazioni di mercato, i bulbi di Tulipani iniziarono ad essere venduti a prezzi esorbitanti, tanto che iniziarono ad essere scambiati con altra merce, tra cui mele e pere molto apprezzate dalla popolazione olandese. Questa crisi economica prese il nome di Tulipomania.

Ingredienti

Santa Teresa 1796 Rum

St Germain

Miele di frutta

SCHIACCIANOCI

In un mercato conservare prodotti e materie prime diventa di fondamentale importanza. Il mercato delle Spezie di Marrakech è famoso per il grande commercio di spezie, frutta fresca e secca, patate e caffè. Camminando per questo mercato possiamo incontrare un elemento comune, la juta. **La juta, infatti è una fibra tessile usata in ambito alimentare** per favorire il ricircolo dell’aria all’interno ed aiuta a conservare i prodotti al suo interno essendo inoltre 100% vegetale e biodegradabile. Grazie alle sue proprietà Green nel corso degli anni la juta ha trovato largo impiego anche nel settore dell’alta moda per contrastare il fenomeno del fast-fashion.

Ingredienti

Rump@blic Rum

Disaronno

Orzata di noci

Rosmarino

RIOSHI HOUSE PUNCH

Il Giappone è noto nel mondo per i suoi mercati del pesce, ma soprattutto del tonno pinna blu. Nel mercato di Tsukiji Fish Market di Tokyo, il **tonno pinna blu diventa protagonista delle famose e folkloristiche aste del pesce**. Il tonno infatti è un tratto distintivo della cultura nipponica e della vita dei pescatori nei villaggi, che durante la pesca si nutrono di riso, sushi e zuppe di miso. Il tutto bevendo sakè e te.

Ingredienti

Bombay Sapphire

Gin Fusetti Mare

Ananas

GOCCIOLE E NEGRONI

La signora Ruth Wakefield insieme al marito Kenneth, acquistò il Toll House Inn nel 1930 in Massachusetts. Negli anni ’30 mentre la signora Wakefield stava preparando dei biscotti al cioccolato e per velocizzare decise di aggiungere pezzi di cioccolato invece che il cioccolato fuso, aspettandosi che in cottura si sciogliesse e si mescolasse con l’impasto. Non fu così, infatti **i pezzi di cioccolato mantennero la loro forma e nacquero i primi biscotti con le gocce di cioccolato**. Divennero subito popolari tra i clienti dell’Inn e successivamente in tutta l’America, tanto che Nestlè acquistò i diritti della ricetta e iniziò a produrre i biscotti che divennero famosi in tutto il mondo. Il Cookie italiano più famoso è senza dubbio la Gocciola.

Ingredienti

Tanqueray No. TEN

Gin Mancino Vermouth Secco

Savoia Orancio

Gocciole

DOP MARTINI

Sappiamo bene come la rotta orientale sia sempre stata fondamentale per gli scambi tra i mercati occidentali ricchi di grano e quelli orientali famosi per le spezie e seta. Nacque così l'esigenza di semplificare e migliorare gli scambi tra i due mondi. Nel 1869 venne inaugurato il Canale di Suez che facilitò gli scambi commerciali, eliminando la circumnavigazione dell'Africa. Si crearono così due rotte fondamentali, la via della seta e la rotta del Grano che migliorarono l'economia di entrambi i mercati.

Ingredienti

Ketel One Vodka

Pane

CASA MARIA

Nel 1540 Hernan Cortes portò sulle sponde europee alcuni semi di una pianta proveniente dal nuovo mondo: "il pomodoro". Il pomodoro lungo il corso dei secoli è diventato così un ingrediente principale della cucina mediterranea e italiana, trovando terreno fertile nei comuni dell'Agro Nocerino Sarnese. Grazie ai terreni fertili, si sviluppò **una nuova varietà chiamata Pomodoro San Marzano**, nacquero così nella zona campi di coltivazione e industrie conserviere. L'impatto economico sul territorio fu così alto da migliorare il benessere del territorio che passò da tradizione contadina a imprenditoria agricola. Grazie allo sviluppo del pomodoro in conserva, nel 1910, un anno storico per l'emigrazione italiana, verso le regioni americane, gli italiani affezionati al pomodoro, decisero di portare con sé anche le ricette tradizionali pasta e insalata caprese divennero famosi in tutto il continente.

Ingredienti

Grey Goose Vodka

Pomodoro Casa Marrazzo

Provola

Basilico

BANANA UNDERGROUND

L’arte con il trascorrere degli anni è diventata un mezzo di largo consumo, facendo accrescere diversi settori tra cui: antiquariato, vintage e collezionismo. Si sono sviluppati così, fiere dedicate, mercatini dell’usato e negozi specializzati in cui poter acquistare oggetti rari, tra cui i vinili. **Andy Warhol è uno delle figure più influenti del panorama dell’arte pop**, celebre per il concetto di “Arte di Consumo”. Famosa è la banana della copertina dell’album “The Velvet Underground & Nico” del 1967 creata da Warhol con la tecnica della serigrafia che semplifica il processo di riproduzione illimitata, rendendo così l’album una vera icona dell’arte POP.

Ingredienti

Jameson Irish Whiskey

Mancino Kopi Vermouth

Banana

Perrier

AGAVE E PRIMIZIE

Il commercio della carne di coniglio e? uno dei punti di forza del settore alimentare della Nuova Zelanda, grazie al loro allevamento all’aperto, il terreno viene concimato naturalmente. Il concime naturale apporta numerosi nutrienti al terreno che rende il suolo alcalino, rendendolo adatto alla coltivazione e crescita di cetrioli ed insalata. Uno dei principali oggetti di commercio della Nuova Zelanda.

Ingredienti

Altos Tequila

Italicus

Misticanza e piselli