Un pesce di nome… Pikes

cover-9df37e62

A volte, per scoprire must ricercati e imperdibili, bisogna sapersi allontanare dall'idea che il meglio si trovi solo in città abbandonando infatti i ritmi frenetici, le vie modaiole per immergersi in angoli di provincia più riservati e preziosi. Ed è a Vigevano, cittadina legata a icone come Eleonora Duse e Il Bramante, che troviamo il Pikes, un locale multifunzione che passa da caffetteria e punto di ritrovo per l'aperitivo a cocktail bar serale. Per scoprire il successo di questa location e delle sue proposte esclusive, abbiamo fatto una chiacchierata con il titolare e l'head bartender Daniele Marangon e Filippo Dendena.

[caption id="attachment_78356" align="alignright" width="168"]Filippo e Daniele Filippo e Daniele[/caption]

Come e quando nasce il Pikes?
(*Daniele Marangon*) Il Pikes è una mia idea nata anni fa e che ha effettivamente preso vita nel settembre 2011. Ho fatto il barman per tanti anni nei locali della zona e nel milanese. Il mio sogno è sempre stato quello di aprire un locale tutto mio. Casualmente trovai la location adatta proprio nella mia città, a pochi passi dalla bella Piazza Ducale. All'inizio ero titubante, visto il gran numero di concorrenti in una città piccola come Vigevano, e neanche il periodo era dei migliori, ma la determinazione a portare avanti una proposta qualitativamente superiore alla fine ha dato i suoi frutti. Il senso di sfida e la voglia di farci notare in un mercato già saturo ci ha spinto alla ricerca, allo studio dei prodotti e, quindi, a differenziarci.

Hai scelto per il locale un nome e un logo semplici ma di grande impatto: perché Pikes?
(*Daniele Marangon*) Pike significa luccio. Da appassionato di pesca quale sono, per me il luccio è una preda difficile e un animale di grande forza e tenacia, rivedo il mio carattere in questo nome. Mi sono poi ritrovato tra le mani un logo che calzava a pennello con il nome. Alcuni amici mi suggerivano nomi più "campanilistici" o in tema con la tradizione vigevanese, ma la mia testardaggine l'ha spuntata! La forza e la tenacia che si ritrovano nel nome, sono poi l'anima del locale: sono caratteristiche che ci hanno permesso di "formare" i clienti e di fargli scoprire un mondo, quello della miscelazione, in cui c'è

molto da provare, qualcosa che va oltre al semplice gesto di preparare un cocktail o un espresso al bar.

Filippo, qual è il tuo ruolo al Pikes e quando sei entrato a far parte del progetto?
(*Filippo Dendena*) Sono head bartender dal giorno 1, anche se a quei tempi ero l'unico bartender. Scherzi a parte, sono entrato a far parte del progetto poco prima dell'apertura del locale, ma conosco Daniele da molti anni e sapevo che le premesse erano quelle giuste. Oggi lo staff si è allargato ed il mio ruolo è sia quello di affiancare Daniele nella selezione dei prodotti e nella creazione della proposta cocktail.

Cosa caratterizza la proposta del Pikes?
(*Filippo Dendena*) Alle origini avevamo optato per un menù classico. Poi abbiamo introdotto oltre ai grandi classici, cocktail vintage poco conosciuti, grandi o piccoli twist, drink signature, tutti creati seguendo i gusti dei clienti. Insomma, ci sbizzarriamo, cercando però di non strafare.

Un'intuizione molto interessante del Pikes è quella di proporre drink stagionali e a tema, giusto?
(*Filippo Dendena*) Abbiamo la fortuna di avere sempre ottimi prodotti di stagione quindi perché non sfruttarli? I nostri cocktail analcolici, ad esempio, non compaiono mai in lista, ma sono sempre creati su misura in base alla frutta fresca che abbiamo a disposizione.

Chi altro fa parte della squadra del Pikes?
(*Daniele Marangon*) Al momento oltre a me e a Filippo, altre sei persone fanno parte dello staff: Mario, addetto al banco per la caffetteria del diurno, due cameriere ai tavoli, Miriana e Camilla, Alessandro che si occupa della cucina per il servizio aperitivo e due bartender per l'happy hour e dopocena, che oltre al banco condividono anche lo stesso nome: Edoardo. Essere uno staff unito ed affiatato permette a tutti di trovare la giusta concentrazione per offrire qualità nel servizio.

Da titolare e da head bartender, quanto è importante per voi la formazione?
(*Daniele Marangon*) La formazione è importante per qualunque professionista. Ho frequentato una scuola per barman anni fa, mi è servita come trampolino di lancio, poi molta formazione l'ho sperimentata sul campo avendo avuto la fortuna di lavorare al fianco di ottimi insegnanti. Filippo Dendena. La formazione deve venire sia dallo studio che dalla pratica. Come lui ho fatto tanta gavetta, frequentato dei corsi, letto tanti libri del settore e ancora oggi seguo corsi di aggiornamento e masterclass. Oggi le scuole di bartending si sono molto evolute e c'è sempre moltissimo da imparare anche per chi come noi fa questo lavoro da quasi vent'anni.

Chiudiamo con un gioco: se doveste descrivere l’altro con un cocktail…

(*Daniele Marangon*) Filippo non lo miscelerei, lo paragonerei a un bicchiere di Bourbon Barrel Proof, grezzo all’inizio, un po’ scorbutico, ma che al terzo sorso cominci ad apprezzarlo per il suo vero valore.

(*Filippo Dendena*) Per me Daniele è un Old Fashioned: ci vuole tempo per capirlo, non è per tutti, anzi, ad alcuni può non piacere per nulla, ma è un caposaldo e un classico. Ruvido, ma con un cuore morbido