

# Piccola guida per cominciare Costi, suggerimenti e segreti per aprire un bar di successo

Dagli arredi di design ai materiali riciclati, fino al tema da scegliere per rendere il vostro locale unico. Ma l'esperto avverte: «Il cliente dà una sola possibilità»

**TOMMASO LORENZINI**

■ Un buon bar è come un buon cocktail: perché riesca, perché piaccia, servono ingredienti di prima qualità e serve la mano del barman. Deve appagare i cinque sensi, più un sesto elemento: la memoria. Un buon bar è come un cocktail perché deve farsi ricordare e farti dire “ancora”, “voglio tornarci”. Ma come inventarsi un bar che funziona? Come dar forma al locale dei propri sogni magari disegnato su un tovagliolo mentre si fantastica davanti a un paio di drink con gli amici?

La parte più noiosa è quella burocratica. Un sito come [affarimiei.biz](http://affarimiei.biz) spiega in maniera lineare tutta la trafila (e relativi costi) da affrontare. Parallelamente alla fredda logica delle carte bollate, ci si può buttare sulla progettazione tout court: è come affacciarsi ad una finestra sull'infinito, anche se la parola d'ordine che va per la maggiore è “differenziare”.

Siti come [localiarreda.net](http://localiarreda.net) suggeriscono di partire affidandosi a render fotorealistici per ottenere una disposizione ottimale degli spazi e avvalersi della consulenza di architetti e interior designer. È evidente che locali come il Bar Necchi (il covo di quei bischeri di Amici Miei) o il “Bar Sport” di Stefano Benni appartengono al pantheon del cinema e della letteratura, realtà folkloristiche che sopravvivono in piccoli centri

sparsi per l'Italia, ritrovo per aficionados o amici di lunga data. Ma anche i locali fumosi di Bukowski, dove ci si siede circondati da fumo, puttane, gente che gioca a biliardo e attaccabrighe sono più che altro roba da Hollywood. Film e libri possono regalare spunti creativi, ma gli esperti ricordano: il vostro locale deve “appartenere” al cliente, è la chiave per farlo tornare, che sia per appollaiarsi su uno sgabellaccio o svaccarsi su un divanetto di design.

## TENDENZA E CLASSE

Se volete visualizzare cosa vuol dire “bar di tendenza”, fatevi un giro sul sito di [Pedrali](http://Pedrali), azienda bergamasca leader di settore che ha curato l'arredamento del **Caffè Fernanda** della Pinacoteca di Brera (progetto di Rga Studio) e a cui anche Antonino Cannavacciuolo si è affidato per arredare il suo **Bistrot** di Novara. [Pedrali](http://Pedrali) ha curato fra gli altri gli arredi dello **Zombie Blue Live Club** di Inveruno (Milano). Fabio Gianoli ha ideato il progetto (per BMItalia) di questa location che estende il concetto di bar, dando vita ad un luogo in stile newyorkese sulla scia dei più famosi teatri e jazz club di Broadway, piazzandoci però una pennellata di italianità sistemando una Fiat 500 d'epoca al centro. Soluzione non inconsueta, visto che il Cinquino lo si trova in bella mostra anche altrove, come al **Garage Beer** di Segrate, sovrastato da un motorino che spiove dal soffitto. Ecco, quando si parla di oggetti appesi è impossibile non pensare a **Le Biciclette**, altro

locale storico meneghino il cui “tema” è fin troppo chiaro, e qui si entra davvero nel vivo: che tipo di bar avete in mente?

Al **Pottery Café** (nel quartiere di Fulham, a Londra) si ordina il cappuccino e poi si dipinge. Chi lo desidera, dopo aver consumato può scegliere una tazza o una statuetta in ceramica o in gesso e dare sfogo alla propria

creatività. Capita una volta a settimana, ma crea fidelizzazione, passaparola, ed è aperto a tutte le età.

Dall'arte amatoriale a quella “professionistica”, all'estero spesso succede che un bar diventi polo d'attrazione per appassionati d'arte oltre che del caffè: esistono concept bar dove artisti e intellettuali espongono e mettono in vendita le proprie opere, che siano quadri, sculture, gioielli.

Nel Nord Europa i bar con l'angolo giochi sono molto popolari, soluzioni ideali per “parcheggiare” i bambini e coinvolgerli in varie attività senza rinunciare alla propria vita sociale, compresi i giochi da tavolo. In Italia funzionano pure i bar con annessa libreria o viceversa, una commistione

che sublima il concetto del caffè letterario. Ve ne citiamo cinque fra i più gettonati a Milano: **Spazio Open**, **Verso**, **Gogol & Company**, **Volume**, **Librosteria Baravaj & Balandran**.

## PAGARE CON INSTAGRAM

E se questo per voi è molto chic, figuriamoci l'idea di condividere gli spazi con un animale anche in una caffetteria. Sempre a Milano troverete il **Crazy Cat Café**: «Muffin artigianali e cioccolata calda in un piccolo caffè dagli arredi vintage di legno, con gatti nella sala», recita la presentazione su Google. L'interazione fra i gatti e i clienti è totale, ma c'è pure chi va oltre. **Pop Economy**, la piattaforma multimediale che racconta l'economia in maniera accessibile a tutti, in un recente servizio si è occupata di **This is not a sushi bar**, gestito a Milano dai due fratelli padovani



Matteo e Tommaso Pittarello e primo locale al mondo in cui si può pagare in "Instagram follower", con la possibilità di avere gratuitamente alcuni piatti. Come? Una portata gratis si

conquista con un numero minimo di 1000 followers, e dunque ci sono "fasce di pagamento" che garantiscono dal singolo piatto all'intera cena gratuita.

Idee e intuizioni che comunque è sempre bene far valutare da chi ha fatto dei bar la propria professione. Gabriele Cortopassi è il fondatore di *aprireunbar.com*, blog da cui è stato tratto anche un manuale di Hoepli, e spiega a *Libero*: «Oggi di bar "classici" in Italia ne esistono anche troppi. Mentre all'estero si specializzano, da noi spesso viene proposto il bar generalista che fa tutto - dai biglietti del bus, all'edicola - e, a volte male». Ma allora come cominciare? «Il punto non è voler costruire un bar fighetto, ma offrire qualità», continua Cortopassi, «servirebbe segmentarsi: va bene il bar di servizio perché mi serve qualcosa come caffè, colazione, panino per pranzo; tuttavia serve che sia sulla strada, ben raggiungibile, efficiente. E occhio al prezzo: se quello del caffè aumenta, il consumatore lo avverte». E poi c'è il bar esperienziale: «È quello che va dall'aperitivo, alla pizza, ai cocktail di livello. Funziona perché spesso diventa centro di gravità per il gruppo di amici che là dentro si forma, o anche per il barista ganzo».

Quali consigli darebbe Cortopassi? «Nel bar si allarga la nostra anima e la si propone. A chi vuole lanciarsi in questa attività dico subito la cosa da non fare: se il cliente lo sopportiamo, allora non è il lavoro che fa per noi.

Quando si è al bar si è attori, è come stare sul palcoscenico, serve personalità gentilezza e carattere». La cosa da fare? «Ricordare sempre che non è solo un bar, ma un'azienda e serve creare valore e valori: è necessario chiedersi sempre "perché il cliente viene da me e non da un altro?"».

Cortopassi puntualizza poi una raccomandazione pratica: «Il proprietario del bar deve analizzare il contesto dove si trova il pro-

prio locale: deve passare anche del tempo all'esterno per capire chi passa in quella zona, qual è il potenziale target della sua clientela anche in diversi momenti della giornata. At-

tenzione ai primi giorni, sono decisivi: il cliente ti dà una sola chance, va giocata al meglio».

### LISTINO PREZZI

Ma quanto costa aprire un bar? Le nuove tendenze soprattutto ecologiche si orientano molto su materiali a basso impatto ambientale, come le ecostoviglie, oppure di riciclo per l'arredamento, come pallet e cassette della frutta (molto da Nord Europa). In questo senso, *Nhero Caffè* a Baronissi (Salerno) può definirsi il primo bar totalmente realizzato con materiali di riciclo. Elemento dominante è il legno, caratteristico delle botti di vino utilizzate come tavolini e sgabelli.

Se la fantasia è la vostra migliore arma, la forchetta dei prezzi per arredare un bar "standard" è abbastanza definita. *Frigomeccanica.com* "serve" una esauriente panoramica dei prezzi. Il bancone è il pezzo più costoso e importante, quello che determina l'approccio primario col cliente. Il suo costo medio al metro quadro è 5.000 euro, ma i materiali e le opzioni possono far lievitare il costo. Una vetrina refrigerata può costare da 3.000 a 20.000 euro, a seconda di materiali, finiture e disegno: una squadrata costa meno di una tondeggiante.

Scaffalature e tavoli sono imprescindibili ma si rivelano le parti più economiche. Fatti i conti, il costo al metro quadro di un locale di piccole dimensioni è più alto di quello di un locale grande. Se volete arredare un bar del tutto nuovo il costo potrebbe aggirarsi fra gli 800 e i 1000 euro al metro per quanto riguarda la parte accessibile al pubblico. Poi si può lavorare molto sui sistemi di arredamento più creativi e meno costosi. Il budget messo in mano a un architetto è decisivo, così come il gusto personale, ma alla fine conta sempre il buon senso.



### STILI DIFFERENTI

Qui sopra, l'interno scenografico dello "Zombi Blue Live Club" (a Inveruno, Milano: progetto di interior curato da Fabio Gianoli per BMItalia, con arredi Pedrali) e, a sinistra, l'eleganza del "Caffé Fernanda" nell'Accademia di Brera a Milano (Rga Studio, architetto Giuliano lamele; arredi Pedrali). A destra, il "Nhero Caffè" a Baronissi (provincia di Salerno) può definirsi il primo bar totalmente realizzato con materiali di riciclo.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato