



Un posto per 4 amici?

Descrizione

Non sono quattro amici, ma molti di più¹ quelli che si incontrano nel raffinato locale "Four friends" di Bracciano nella zona "Rinascenza". Un luogo dove la suddivisione degli spazi, tre interni ed uno esterno, permette di chiacchierare tranquillamente, gustando un caffè con un dolce della pasticceria interna, un aperitivo o un cocktail, un lunch o una cena.

Il nome non deriva dalla bella canzone di Gino Paoli, ma dalla scelta imprenditoriale proprio di quattro amici che, cinque anni fa, hanno fatto una scommessa: quella di far avere a Bracciano un locale elegante, ma senza esagerazione per non precludere nessuno, cioè raffinato senza la "puzza sotto il naso", decidendo di aprire un punto di ristoro con una amplissima varietà di servizi, ma con delle precise scelte etiche miranti a donare sorrisi e tranquillità. Scelte etiche economicamente pesanti, ma certamente lodevoli, quali non avere rivendita di tabacchi, né televisori o videogiochi, preferendo la serenità di una buona musica in sottofondo, scelte che rendono questo bistrot un locale che non ha eguali nel territorio. Il locale "per chi ama stare in compagnia, senza il pericolo di essere disturbato dalla presenza di persone urlanti o nervose, qualunque ne sia il motivo, o comunque fuori di testa che non sanno divertirsi. Massimo Nervegna, uno dei 4 amici fondatori del locale, confessa che vanto della loro azione sono stati i complimenti ottenuti dalle due ultime amministrazioni comunali che hanno ringraziato "Four friends" per avere riqualificato, con la sua presenza, la zona della "Rinascenza", un quartiere dove prima di loro non c'era nulla, nessun punto di aggregazione o di incontro fra i cittadini. Con la presenza del locale, la zona si è invece rapidamente vivacizzata con la presenza di persone di tutte le età che si incontrano, prendono anche solo un caffè, un the, un dolce e si confrontano tranquillamente. Ogni giorno oltre 1200 persone sostano nel locale per un drink, un pranzo, una cena o una pizza e, se si pensa che Bracciano ha una popolazione di 20000 persone, ci si rende conto che il 6% dei cittadini passano per questo luogo, che ormai possiamo definire essere chiaramente di tendenza. La stessa scelta di chiudere il locale alle 23.30, permette di evitare che si beva troppo e si perda il controllo infastidendo chi, poco distante dorme e il giorno dopo va a lavorare.

Come recita la home page del caffè bistrot: "il locale combina i migliori caffè, i dolci più raffinati, un menù esclusivo, piatti gourmet, cocktail e un servizio catering di eccellenza. Un luogo unico, in cui rilassarsi e godersi, con calma e tranquillità, cibo e bevande, dimenticandosi del tempo che passa" e Massimo, uno dei quattro amici fondatori del locale, gioca con un calembour sul nome del locale.

Forse, mi dice, c'è una "u" di troppo nel nome del locale: non dovrebbe chiamarsi "four friends", ma "for friends", cioè non il luogo di quattro amici, ma il posto per gli amici.

Massimo mi rivela che, grazie alla serenità derivante dalla loro scelta etica, sono molte le famiglie ed i giovani che frequentano il locale e fra i giovani, sono molte le ragazze che, anche la sera, arrivano indisturbate e si siedono ai tavoli sentendosi, ed essendolo, protette e serene. Anzi, sempre più spesso, la presenza femminile ai tavoli è superiore a quella maschile o delle tavolate miste. Questa tranquillità e sicurezza, deriva anche dalla presenza frequente di avventori che lavorano nelle forze dell'ordine o dalle varie caserme della cittadina: la presenza usuale di divise dissuade chi non verrebbe per stare serenamente in compagnia. In particolare molti militari della "Folgore" sono affezionati clienti. Insomma, non c'è motivo di venire nel locale, se non per potere restare fra amici e mangiare come si deve.

Il locale offre una amplissima varietà di servizi, a partire dalla mattina alle 6.00 fino alla sera tardi non oltre le 23.30. Si inizia con caffetterie e pasticceria (i pasticceri iniziano il loro lavoro dalle 4 del mattino per preparare, con farine selezionate e uova fresche, cosa non scontata, i gustosissimi dolci, a partire dai fragranti croissant) per chi si reca al lavoro presto. A pranzo il menu prevede cibo per un "light lunch", preparato con cura e attenzione, avendo l'accortezza di variare la scelta nell'arco della settimana, per offrire, agli habitués, una giusta diversificazione; Nel pomeriggio l'offerta è basata su una abbondante selezione di the e alle 17.30 è il momento che è divenuto il cavallo di battaglia del locale: gli aperitivi basati sulla "pinsa", come apericene, aperifish eccetera, fino al momento della cena con un menu molto ampio con carni selezionate.

Vale la pena aprire una piccola parentesi sulla "pinsa romana", il cui nome deriva dal latino "pinsere", che significa allungare o schiacciare (la pinsa non è rotonda, ma ha una forma allungata a ovale), che è simile alla pizza, ma più digeribile per via delle differenze tecniche sostanziali negli ingredienti e nelle fasi di preparazione. È composta da un mix di farine, fra cui quelle di soia e di riso, che permettono di eliminare l'uso di grassi animali, piuttosto pesanti per la digestione, rendendo la pinsa sana, gustosa, leggera e digeribile, oltre ad offrire un profilo nutrizionale più completo. La sua prima realizzazione, dovuta a Corrado Di Marco, esponente di una delle più antiche famiglie di panificatori romani, risale ai primi anni 2000 ed immediatamente si è diffusa a macchia d'olio, con velocità esponenziale, giungendo anche a Bracciano e divenendo il vanto dei "4 friends".

A proposito della digeribilità della pinsa, Massimo si lascia andare al triste ricordo del lock down, quando il locale provvedeva a fornire cibo a domicilio. Per oltre quattro settimane, lui e varie altre persone, della ventina di impiegati (fra chef, pizzaioli, pasticceri e altri), cui il locale fornisce lavoro a tempo indeterminato, mangiarono pinsa a pranzo e cena, ma senza avere alcuna conseguenza, grazie alla forte idratazione, all'uso del lievito selezionato ed alle oltre 72 ore di lievitazione che forniscono grande digeribilità alla pinsa, resa gustosa dalle varie possibilità di farcitura. Chi scrive ha avuto modo di assaporare e appurare l'effettiva leggerezza e digeribilità, oltre alla bontà, di questo prodotto.

Un riscontro molto positivo proviene dalle ormai note "serate a tema enogastronomico" con partner aziende vinicole toscane, più o meno conosciute, ma che propongono tutte vini di altissima qualità, eventi mensili apprezzatissimi che coniugano il bere alla buona cucina, curando con attenzione il corretto abbinamento fra cibo e vino.

La bravura dei maestri pasticceri e degli chef Ã¨ comunque disponibile non solo nel locale, ma anche per catering, matrimoni, feste private: una scelta che va dai semplici tramezzini, fino a cene eleganti per eventi speciali e il futuro prevede un aumento delle collaborazioni con altri partner e con ulteriori strutture e location per fornire pasticceria e specialitÃ a chi voglia apprezzarle.

Se la qualitÃ Ã¨ elevata e riconosciuta, i prezzi sono accessibili grazie alla strategia di produrre direttamente dalle materie prime, abbattendo cosÃ¬ i costi degli eventuali intermediari e contemporaneamente potere controllare direttamente e meglio la qualitÃ . Tutto Ã¨ come se fosse fatto in casa, ma da seri professionisti e con il massimo controllo sulla sicurezza delle materie prime utilizzate.

Dalla chiacchierata si comprende che i gestori hanno chiare le difficoltÃ che molte famiglie hanno fin dal periodo del CoViD e che le tensioni internazionali avranno ripercussioni sui prezzi: i dazi ridurranno o impediranno la richiesta dei prodotti italiani o piÃ¹ in generale europei all'estero ed i prezzi aumenteranno conseguentemente. Per questo motivo la loro azione Ã¨ quella di ridurre quanto possibile i prezzi.

Non c'Ã¨ che dire, l'idea dei quattro giovani amici Ã¨ stata una idea vincente, fuori dagli schemi perchÃ© non c'Ã¨ nulla in giro che offra servizi simili e di simile qualitÃ . Una idea imprenditoriale che stimola le persone ad uscire ed incontrarsi in un luogo accogliente, elegante e di qualitÃ .