

The Family: «Cocktail, qualità e cent'anni di storia»

Pubblicato: Martedì 25 Settembre 2018



Il concorso **Best Bar 2018** è stato organizzato da VareseNews in collaborazione con Moka Sir's e ForBar. Per rendere uniforme a tutti i dieci finalisti l'approccio alla votazione, faremo a tutti le stesse domande, nello stesso ordine.

Protagonisti di oggi, i gestori de **“The Family – Circolo di Albizzate”** di Via XXV Aprile.

Quando ha aperto il bar?

«È molto probabile che non esista nessun altro bar che possa vantare una storia lunga come la nostra. Noi, infatti, siamo aperti ininterrottamente dal 1900. Questo locale è un circolo cooperativo che ha 118 anni di storia e, di volta in volta, si è adattato alle esigenze della contemporaneità, rinnovandosi. L'ultimo volta è successo nel 2012 quando è nato il progetto “The Family” che attualmente dà il nome al locale».

Quale è stata l'esigenza che ha fatto nascere questo locale?

«118 anni fa questo circolo è stato fondato per creare un luogo di aggregazione tra i giovani albizzatesi, si trattava soprattutto di muratori che nello stare insieme cercavano un po' di svago dalle fatiche del lavoro. Quando nel 2012 abbiamo fondato il progetto The Family non abbiamo fatto altro che rilanciare quello stesso principio: stare insieme e dare spazio alle idee e alle esigenze dei giovani e delle famiglie della comunità di Albizzate. Oggi the Family copre tutto l'arco della giornata: dalla colazione del mattino al ristorante della sera, dando spazio a concerti di musica live e, il nostro forte: gli hamburgers e i cocktails. Ora qui vengono da tutta la provincia».

Ci raccontate chi siete, cosa fate, le vostre mansioni...

«Siamo tanti e con una struttura abbastanza complessa. Alla base di tutto ci sono i soci della cooperativa che una volta erano più di mille mentre ora ce ne sono circa 300. I soci a loro volta eleggono in assemblea un consiglio di amministrazione che è composto da 10 consiglieri e un presidente, oggi Gianluca Iannetti, che si occupano dell'amministrazione della società che non è solo un bar ma un soggetto che deve fare innanzitutto attività sociali e di cooperazione. Poi ci sono i dipendenti veri e propri, coordinati dal gestore Nicola Oldrini, che si occupano di portare avanti quotidianamente le nostre attività».

Qual è la vostra specialità?

«La risposta più semplice sarebbe gli hamburger e i drink. Quella più fedele alla realtà invece è il cercare ingredienti e materie prime di alta qualità, scovarli in luoghi remoti, lavorarli e dargli nuova vita. Che si tratti di un semplice panino o di un ancor più semplice cocktail»

Come descrivereste il vostro locale?

«La provincia che incontra per caso Berlino e insieme scoprono che possono piacersi. Un luogo dove si coniugano alla perfezione una partita a briscola con un cocktail realizzato con un distillato rarissimo proveniente da una piccola fattoria di Haiti. Dove gli anziani discutono ad alta voce di politica e sport con il sottofondo dell'ultimo disco indipendente italiano del momento. Dove vecchio e nuovo convivono, ai tavoli, nell'arredamento e in ciò che serviamo quotidianamente»

Chi è il vostro miglior cliente?

«Il cliente curioso, quello che chiede ma ascolta la risposta, che si fida e che in qualche maniera si affida alle nostre mani»

Da dove arrivano e chi sono i vostri clienti?

«Arrivano davvero da tutta la provincia e, qualche volta anche da più lontano. Aldilà di chi capita qui per caso abbiamo osservato che ci sono persone che vengono qui anche dall'area milanese. Crediamo sia dovuto alla nostra offerta di cocktails e al fatto che siamo uno dei pochi luoghi dove si fa una programmazione costante di musica dal vivo»

Qual è il vostro rapporto con il territorio?

«Il rapporto col territorio è centrale per la nostra realtà che, dopotutto, è espressione del territorio stesso. Noi ospitiamo spesso molte iniziative delle associazioni e collaboriamo attivamente con loro per organizzarle. Si è appena conclusa, ad esempio, la rassegna di cinema all'aperto che è durata tutta l'estate».

Come vivete il digitale e la comunicazione?

«Per noi è indispensabile la comunicazione digitale. Abbiamo un sito internet, che funge sostanzialmente da biglietto da visita, ma soprattutto utilizziamo i social network per promuovere i nostri prodotti ma anche raccontare e coinvolgere le persone in quello che accade in questo luogo molto speciale che ospita concerti live e tante iniziative»

La cosa più divertente che vi è successa?

«Fino a qualche tempo fa in questo piccolo paese miracoloso c'era un evento straordinario che si chiamava Albizzate Valley Festival. Il The Family si occupò spesso di offrire i propri servizi in queste occasioni. Un anno in particolare, ospiti i Subsonica, ci chiesero di occuparci del catering per gli artisti, con la condizione che le cene d'asporto avrebbero dovuto essere consegnate a mezzanotte in punto, non un minuto prima, non un minuto dopo. Fu un'impresa titanica riuscire a consegnare il tutto rispettando gli orari, la qualità del cibo e del servizio, ma ci riuscimmo. Il giorno dopo scoprimmo che il cibo non venne neanche toccato, totalmente ignorato».

E invece, qual è la più sgradevole?

«Maggio 2015, un venerdì pomeriggio di primavera. Una delle famigerate bombe d'acqua, che tanto

spesso vengono evocate ultimamente, si abbattè su Albizzate. In dieci minuti di tempesta, il soffitto della nostra sala da pranzo si trasformò in un enorme colabrodo. Lampadari diventati docce, muri che sudavano acqua. Tentammo di opporci in tutte le maniere ma presto il livello dell'acqua salì a tal punto da rendere pericolante parte dell'intera struttura. Nel giro di qualche ora riuscimmo a stabilizzare la situazione, con l'aiuto dei dipendenti, di alcuni volontari, della Protezione Civile e del Comune. Tuttavia furono tre ore di paura reale».

Perchè secondo voi dovrebbero votarvi come “Best Bar”?

«Perchè siamo obiettivamente bravi, perché affrontiamo questo lavoro con professionalità, amore e dedizione, considerando l'ospitalità come una tradizione degna di essere portata avanti con la stessa attenzione e stile che i nostri avi hanno tramandato. E, non ultimo per importanza, perchè dietro a questa grande macchina impegnativa, c'è un folto gruppo di persone che giorno dopo giorno prestano il loro aiuto a titolo totalmente volontario».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it