



Luca Zavolo

PRODOTTI DI QUALITÀ, CIBO E BEVANDE MAI BANALI. MA ANCHE VERA CORDIALITÀ E NESSUNA BARRIERA ARCHITETTONICA FRA ADDETTI E CLIENTI. LE CHIAVI DEL SUCCESSO DE IL CORDIALE, A FORLÌ

di Massimo Feruzzi

IDENTIKIT

IL CORDIALE GENERI DI CONFORTO

Via del Lazzaretto, Forlì
www.facebook.com/il-cordiale-e-generi-di-conforto

Staff **2 soci e 1 dipendente/**
collaboratori

Superficie **35 mq + dehors**
con 30 posti a sedere

Scontrini media/day **105**

Incasso medio/day **500 euro**
 Valore medio scontrino breakfast
3 euro

Valore medio scontrino aperitivo/
 apericena **8,50 euro**

Vi sono locali pubblici dove l'accoglienza è un optional: non importa se grandi o piccoli, se gestiti in famiglia o con formule manageriali, ma ciò che si nota è che nessuno saluta, nessuno sorride. E anche i clienti affezionati sono "no name". Questi locali sono in grandi città d'arte e in piccoli centri, in località balneari e in montagna. E sono locali i cui proprietari o gestori credono che il tempo dedicato a "chiamare per nome" i clienti sia una perdita di tempo. Per questo motivo trovare un locale con una filosofia di vera accoglienza - che si basa tutto sul senso di ospitalità - diventa non solo un piacere ma anche

una sorpresa. Per trovarlo occorre andare in Romagna: non, però, dove il fare accoglienza è business come avviene sulla Riviera, ma in una media città dove la cultura contadina porta, ancora oggi, ad offrire ai passanti un bicchiere di vino e non d'acqua.

Accade a Forlì, dal 18 maggio del 2016. Tutto nasce da una serie di esperienze nella gestione di un precedente locale e di attività svolte sempre nel settore bar/ristorazione da Davide - per tutti Dado - che si lascia coinvolgere dal fascino delle relazioni umane che nascono in un locale pubblico. Davide trova nella gestione del bar la sua pas-

FRITTO SÌ... MA CON **euroChef**



FRIGGITRICE PRONTA
A TUTTE LE ORE



ANCHE SENZA CAPPA
DI ASPIRAZIONE



SENZA FUMI
E VAPORI



FACILE PULIZIA

Per un fritto perfetto, sempre croccante ed asciutto!

Consigliato da



Friggitrice automatica
con cappa integrata



Friggitrice automatica e/o manuale
da collegare alla cappa



Friggitrice doppia automatica e/o manuale
con o senza cappa integrata



EUROCHEF srl - Viale delle Nazioni, 101
41122 Modena, Italy - www.eurochef.it





Davide Casadei

Classe '73, Davide Casadei si dedica alla sua passione di gestore di bar dopo esperienze professionali di vario genere. Anche mentre lavora in edicola con i genitori o consegna medicinali per aziende nazionali, segue la sua passione per tutto ciò che è food&beverage, covando il desiderio di aprire un piccolo luogo, di nicchia, molto personale, condividendo questo desiderio con la moglie Gloria. Nei tanti viaggi a Firenze, dove la moglie studiava architettura, visita ambienti e locali, sino a quando fa il suo primo passo nel settore con la Fiasca Fiorita di Forlì. Lasciato questo locale perfeziona la sua conoscenza nel breakfast e la ricerca dei prodotti, sino a quando apre Il Cordiale - Generi di Conforto.



La selezione dei prodotti è uno dei punti di forza del patron Davide Casadei, che per esempio propone il prosciutto di razza ungherese Mangalica o la spagnola cecina de León



sione, ma non può essere un bar qualunque. In questo gli viene in soccorso la moglie Gloria - architetto e designer - con la quale condivide il pensiero di "costruire" un locale che risponda, prima di tutto, a un'esigenza: quella di essere socializzante. Attorno a questo pensiero Davide e Gloria sviluppano il progetto de Il Cordiale - Generi di Conforto. Così, mentre Davide si mette alla ricerca di un luogo vero, non consueto, Gloria pensa a come far nascere un locale che deve essere come una casa dove ospitare degli amici. Il locale viene scelto nell'area melting pot di Forlì, dove una volta c'era un barbiere e vicino al Tribunale di Forlì. Qui Davide trova la sua location, nella convinzione che avere la forza di operare in una zona che molti forlivesi definiscono "de-

pressa" sia, in realtà, un nuovo valore: «Basta vedere Milano - afferma Gloria - dove è diventato un must vivere in via Solferino, che sino a pochi anni fa era invece considerato un quartiere per disadattati». Nasce quindi Il Cordiale, rispettando le regole ferree della socializzazione. Davide non vuole muri né chiusure, quindi tutte vetrate verso l'esterno; non vuole scalini all'ingresso e da nessuna parte per non "chiudere e limitare" nessuna area: non vuole, soprattutto, distanza tra sé e gli ospiti. Pertanto la cucina non è chiusa, neppure con un vetro, ma completamente open: il tavolo social - altra caratteristica del locale - si "allunga" sino alla zona delle preparazioni, senza distinzioni ma solo in una gestione diversa degli spazi. Ci si può accomodare anche lì, davanti alla cucina. E dialogare con Davide o con le sue collaboratrici. O sedersi lungo il tavolo socializzante e fare nuove amicizie, come pure accomodarsi in un tavolino lungo la vetrata. Dalla primavera sino a inizio autunno Il Cordiale si apre sull'esterno, in un piacevole dehors.

L'ORGANIZZAZIONE

La vita de Il Cordiale inizia alle 7.30, con le colazioni e le prime attente selezioni, perché ogni prodotto - prima di essere proposto - è stato testato. Afferma

Pan Brioches



CON
TEMPI DI COTTURA RIDOTTI*

* 8 / 10 minuti in meno rispetto al tempo di cottura medio dei cornetti standard Alemagna linea Plus. Le modalità di cottura riportate si riferiscono ad un forno pieno con 4 teglie.



PROVALO ANCHE NEI GUSTI:

• **ALBICOCCA** • **CREMA CHANTILLY**



ALEMAGNA

Delizia la tua giornata

Panino con le sardine

INGREDIENTI

Panino: farina 00, latte, burro, uova, zucchero di canna bianco, lievito naturale, sale, acqua, semi di sesamo.

Ripieno: 30 g sardine piccanti, misticanza dell'orto bio q.b., 5 g squacquerone, 2 fette di pomodoro cuore di bue bio, olio bio q.b.

PREPARAZIONE

Riscaldare il panino solo sui due lati interni per non più di 40 secondi sulla piastra o grill, mai nel microonde.

Spalmare sulla parte interna del panino lo squacquerone, aggiungere le fette di pomodoro a temperatura ambiente, un pizzico di pepe e un filo d'olio biologico, la misticanza e infine le sardine piccanti.



Una trentina di posti nel dehors e circa 35 all'interno, in un



continuum di arredo in cui campeggia il lungo tavolo social, in coerenza con lo stile conviviale del locale forlivese



Davide: «Occorre differenziarsi, e per questo ho selezionato un forno che usa solo farine Dop integrali e la pasticceria che ne nasce è ottima. Anche il caffè ha richiesto decine di test e infine ho scelto la linea top di Filicori Zecchini, unico locale in tutta la città».

Una scelta di qualità che prosegue nel lunch: pochi prodotti, selezionatissimi e non consueti, per far vivere ai propri ospiti un break veloce e piacevole. Davide serve solo selezione di prodotti bio Dop e prodotti di eccellenza: dal prosciutto crudo Parma 36 mesi ai prodotti ittici irlandesi, sino ad altre selezioni difficilmente riscontrabili sui mercati dell'horeca, come la cecina de León, il prosciutto di Mangalica o di maiale nero di Calabria. Prodotti che costituiscono anche la base degli appetizer che accompagnano l'aperitivo serale. Ma anche in questo Davide si distin-

gue: mentre tutti intorno a lui presentano carte infinite di Franciacorta, lui ha scelto Champagne di petits vigneron, "bolle" siciliane e dell'Oltrepo pavese, oltre ad una selezione di alcuni Sangiovese superiore e rossi trentini, di cui è appassionato cultore. Come pure si distingue per la presentazione di molti piatti: i prodotti sono infatti presentati o serviti con le confezioni di produzione. Per quanto riguarda i desserts, sono pochi ma tutti fatti in casa.

L'ANIMA SOCIALIZZANTE

Per chi entra è come essere a casa: Il Cordiale è un piccolo locale gestito alla grande, con umiltà e passione. Dove c'era un vecchio barbiere - simbolo del dialogo e delle relazioni umane - ora c'è il Cordiale - moderno simbolo della socializzazione e delle relazioni tra le persone. ★