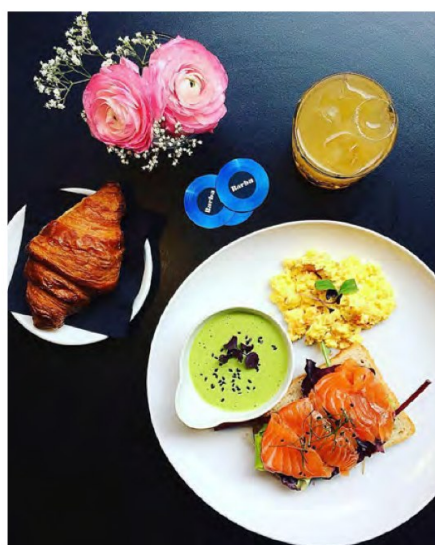


Massimo Feruzzi

L'IMPORTANZA DI ESSERE UNICI



Abbiamo chiesto a Massimo Feruzzi, amministratore unico di Jfc, di svelarci i segreti di una pausa pranzo vincente. Ecco il suo racconto. «Per vincere la competizione serve preparazione e competenza, ma non basta: occorre essere diversi, perché è in forte aumento la quantità degli esercenti che propongono pause decisamente stimolanti. Spesso molto di più - e meglio - di quanto non facciano la maggior parte dei bar. E non si tratta - è bene precisare - della gelateria o del chiosco, ma, ad esempio, di fruttivendoli che trasformano le aree esterne in "vegan lunch break". Pertanto, mentre molti si ingegnano, altri si limitano alla solita presentazione al bancone con 4 panini già pronti, qualche tramezzino ecc. Serve uno scatto in avanti e per farlo occorre inventarsi un bancone che diventa un po' salumeria, un po' frutta e verdura e un po' panificio. La merce è fresca ed è tutta esposta. Le preparazioni sono realizzate al momento: panini, insalate, piatti ecc. Un'altra idea può essere quella di trasformare il bar durante la pausa pranzo in un "social club" dove si parla solo inglese. Un'ora di lezione - per tutti - completamente gratuita».



originali come è il caso di una mousse di gianduia, panna montata alla frusta o panna cotta al timo, scaglie di cioccolato, essenza di lime. «Stiamo molto attenti a creare proposte fuori dagli schemi con ingredienti di primissima qualità - aggiunge Dracos - e anche per i dolci puntiamo sulla fantasia per conquistare il palato dei nostri clienti. Tutto questo senza dimenticare l'informalità

e il lato social: capita, ad esempio, che lasciamo su ogni tavolo un barattolo di Nutella dal quale i clienti possono servirsi a piacere».

VECCHI VINILI E DRINK LIST

A proposito di piacere, il Barba si distingue anche per la scelta della colonna sonora della domenica costituita da brani cantabili della musica leggera italiana degli anni d'oro Sessanta, Settanta, Ottanta. Per capirsi, da Tony Dallara a Rino Gaetano passando per gli 883. D'altronde in un locale dove la drink list è stampata sull'etichetta di un 45 giri con il menu sul retro della copertina si può ben capire quanto siano importanti pentagrammi e vinili. E intorno alla musica gireranno presto altre iniziative per animare i diversi momenti della giornata (il locale è aperto tutti i giorni, anche a pranzo e a cena). «L'idea - conclude Dracos - è proprio quella di continuare a lavorare sul binomio food e musica italiana creandoci una nostra identità». Per la cronaca il prezzo del brunch va ai 25 ai 30 euro (tutto incluso). ★