

Artisan Café, il locale fatto in casa che punta su tapas e drink

In via San Bernardino, negli spazi del Caffè Letterario, la nuova impresa di Stefano e Martina (ex Tsunami e Cafeteria) offre una proposta originale e un ambiente d'avanguardia e multifunzionale



Concept moderno, mobili d'artigianato, drink originali preparati con mestiere, tapas, bevande e piatti vegani e uno spazio per eventi, riunioni, meeting, cene aziendali, corsi, ma soprattutto per laboratori destinati ai bambini. Stefano De Gaspari e la moglie Martina Mafezzoni, in via San Bernardino 53, a Bergamo hanno creato un locale all'avanguardia in tutti i sensi, che punta a tutto tondo sul "fatto in casa".

Non a caso l'hanno chiamato Artisan Cafè, dove artisan sta per artigiano. Insieme hanno studiato e realizzato gli arredi, impiegando legni riciclati, bancali, ferro e cemento, recuperando divani e poltrone vintage in sala e stoviglie e bicchieri nei mercatini d'antiquariato. Stefano ha portato nel nuovo locale la sua passione per i mobili di design (particolarissime le sedie anni Settanta rivestite con manicotti antincendio o cinture di sicurezza e le lampade lavorate con tubi idraulici zincati a forma di omini e dinosauri) e il risultato è un bar bello, intimo e accogliente, un po' nordico.

«Volevamo creare un nuovo concetto di locale – dice Stefano – un bar diurno dove gustare la colazione o il pranzo in compagnia in un ambiente caldo, ma anche uno spazio polifunzionale per ospitare feste e attività, e la sera un luogo per degustare cocktail particolari e di tendenza accompagnati da tapas».

A poche settimane dall'apertura, il locale, che ha preso il posto del Caffè Letterario, è già conosciuto e apprezzato da una clientela composta per lo più da professionisti e persone di passaggio in cerca di una pausa diversa e di qualità. Malgrado l'età, 39 anni lui, 36 lei, Stefano e Martina sono veterani del settore: nel 2004 hanno aperto lo Tsunami, primo sushi-bar della città, e nel 2008 la Cafeteria di Treviolo, ristorante e lounge bar molto frequentato dagli studenti.

Il loro nuovo locale è articolato in 97 metri quadrati di bar e 200 metri quadrati polivalenti. L'offerta food&beverage copre tutto il giorno ma si caratterizza soprattutto per la pausa aperitivo: cocktail anni Trenta rivisitati, infusi alcolici di gin, bitter e sciroppi aromatizzati preparati da loro. «I più richiesti – dice Martina – sono il Montegani a base di gin, bitter al

cardamomo, sciroppo allo zenzero e spremuta di pompelmo; l'Honeyescape, brandy, sciroppo al miele, spremuta di arancia e bitter alla cannella; e il White Spritz rivisitazione personale dello Spritz, preparato con Biancosarti, Saint Germain, sciroppo al rosmarino e vino bianco». In accompagnamento, le tapas che spaziano dai sapori italiani alle novità dello street food e sono tutte preparate al momento. «Non ci piace il concetto dell'apericena – spiega Martina – l'aperitivo deve essere un aperitivo, inoltre odiamo gli sprechi. Abbiamo applicato il concetto di eticità al nostro cibo e proponiamo piattini diversi così le persone possono scegliere cosa e quanto mangiare e come e quanto spendere. Perché le tapas? Secondo noi, sono il giusto mezzo dell'aperitivo».

Il progetto Artisan non si ferma qui. Nel 2016 verranno inaugurati uno shop d'artigianato e una pagina di shopping online.