

BAR GIORNALE pubblica il MI VIDA, gelato, caffè e cocktail firmato IFI.



Copertina del numero di Maggio de "Il Bar Giornale".

Nell'ultimo numero di BAR GIORNALE viene ampiamente recensito un locale di Morciano, il MI VIDA, gelateria, caffetteria e cocktail bar di grande successo.

Parte di questo successo è dovuto ad IFI, che attraverso il concessionario **Sinventà**, ha fornito a MI VIDA le vetrine gelato Jewel e le Snack&Food fredde ventilate.

Le vetrine Jewel sono state scelte per la forma particolare e la grande visibilità del prodotto esposto e perché molto adatte per la presentazione di monoporzioni. Si tratta di 3 vetrine gelato con cui vengono gestite 4 temperature diverse: una contiene gelato gusti cremosi, un'altra è riempita con le monoporzioni e la terza è a temperatura differenziata per mantenere sia granite che gelato gusti frutta.

Le Snack&Food freddo ventilato con piano espositivo alto sono utilizzate per la presentazione di snack freddi e brioches salate. Il piano di questa vetrina snack leggermente ribassato rispetto al piano di miscita, rappresenta un importante elemento di continuità con il banco, nell'integrazione perfetta di tutti le parti.

Se non avete ancora letto l'articolo, ve lo allegiamo qui di seguito.

Buona lettura!



Sopra, il barman del Mi Vida Alessandro Sartoni, detto Tony San, giovane artista del cappuccino.

IL TEAM DI CONSULENTI



CATERINA LASAGNA E MAURO CERRINA

Entrambi barman Aibes, hanno curato i menu e l'organizzazione delle linee bar. In particolare Caterina Lasagna, protagonista di molte gare di mixability e "ambasciatrice" del cocktail per Mazzetti, ha curato la carta dei cocktail del Mi Vida, mentre Mauro Cerrina ha istruito lo staff nella preparazione di decorazioni semplici ma d'effetto.

Gelati, grappe e "astroaperitivi"

Una notte di cocktail e astrologia, una drink list snella ma ragionata, speciali mix alla grappa e cappuccini decorati ad arte. Queste le felici intuizioni che hanno trasformato la gelateria Mi Vida in Romagna. Merito di due consulenti

latina di lei e quella di lei e lui, uno verso l'altro. Una storia di successo nata dalla buona volontà e dal talento, coronata di recente con il progetto di ampliamento. Da gelateria, preda di bambini dal cornetto facile, il 5 marzo il Mi Vida si è fatto adulto.

di Stefano Nincevich

IDENTIKIT

Mi Vida
Via Pascoli 1, Morciano di Romagna (Rn)
Tipologia
Gelateria, caffetteria e cocktail bar
Superficie
Locale 130 mq laboratorio 130 mq
Scontrini
Prezzo del gelato al kg 13 euro. Coni e coppette a 1,7 euro. 100 aperitivi a serata, prezzo 5 euro
Addetti
8 compresi i titolari

Al Mi Vida di Morciano di Romagna succedono cose strane. Quasi fosse una Disneyland per adulti, ci imbattiamo nella serata Astroaperitivo, in frozen a base di grappa, in aperitivi decorati come carretti siciliani e in una sfilza di gelati per i fan di Topolino e per i loro nonni. Nella terra che fu dei "mulen", i mulini, sul cucuzzolo di una rigogliosa collina romagnola, Sonia Guerra e Sergio della Vecchia, compagni nella vita, hanno modellato uno spazio che non c'era. Almeno nella zona. L'avventura è iniziata quattro anni fa con la loro gelateria che ha preso il posto di un fruttivendolo. Un successo di piazza per il Mi Vida, insegna che ha preso ispirazione dalle due passioni dei titolari: quella per la musica

Una mutazione per ampliare l'offerta

Oggi è uno spazio sfaccettato, caffetteria e gelateria di giorno, cocktail bar e grapperia la sera. Questi 130 metri quadrati, nati dall'estro dell'architetto Stefano Ricci, con il contributo di Nicola Masi, si presentano eleganti ma non pretenziosi, con arredi dall'accento contemporaneo forniti dal Gruppo Ifi. Consulenti del "nuovo" locale per le scelte e l'organizzazione delle linee bar dei menu sono Caterina Lasagna e Mauro Cerrina, barlady e barman Aibes, che lavorano in team. Lei fa i cocktail, lui li decora ad arte. Nella carta dei drink? Pochi ma buoni. Caterina e il suo socio, senza strafare, hanno composto una carta veloce e facile da consultare, segmentata in 12 aperitivi, 9 short drink, 11 long drink, 8 pestati, 13 specialità da coppetta e 10 analcolici. Tra le specialità della casa c'è



«Sappiamo poco del nostro distillato nazionale. Preferiamo altri spirit alla grappa. Peccato, perché nei mix è versatile»

anche l'Astroaperitivo, marchio registrato di Caterina Lasagna: una serata astrologica in onda ogni lunedì durante l'aperitivo.

All'evento partecipa una squadra di regine dell'occulto e maghi che parlano con gli elfi, che si offre per la lettura di tarocchi e dei fondi di caffè. Così con 5 euro il cliente beve un Ame ricano,

in evidenza

COCKTAILLERIE

La grappa si rivela un ottimo ingrediente da affiancare ai classici da miscelazione. Nella carta dei cocktail del Mi Vida spiccano i 7 miscolati a base di grappa. Ogni cocktail è accompagnato da una semplice decorazione.

SERATE A TEMA

Anche in provincia non basta un semplice aperitivo per attirare gli ospiti. Al Mi Vida va in scena a cadenza settimanale Astroaperitivo, con letture di tarocchi, fondi di caffè e conchiglie. Al costo di un drink.

pasteggia e si fa pure un "giro" sul suo futuro. Nella carta del locale ci sono altre chicche. All'occhio del visitatore balzano subito i sette cocktail alla grappa, davvero tanti. «Noi sappiamo poco del nostro distillato nazionale e preferiamo spesso altri spirit. Tutto tranne la grappa. Invece si tratta di un prodotto dalle grandi potenzialità anche nei mix». È la stessa frase che Caterina Lasagna ripete ogni volta all'inizio delle sue lezioni all'alberghiero.

Insegnamenti ai futuri barman

«Cerco di educare i futuri bartender alla conoscenza di un prodotto che ha radici profonde nelle tradizioni italiane. La grappa è prodotto apprezzato nel mondo, ma preso sottogamba da tanti barman italiani. Eppure con soli 4 cl di grappa classica o di moscato si può creare un cocktail equilibrato, profumato, morbido ma deciso al tempo stesso. Difficile ottenere risultati simili con altri alcolici. Per questo vale la pena provarci». Caterina Lasagna - consulente per Mazzetti d'Altavilla - può contare diversi esperimenti riusciti. Come il Mosquito, rivisitazione del classico Mojito, dove il rum viene sostituito dalla grappa di moscato, o lo Zen, ideale per il periodo estivo, da preparare nel blender con 2/10 grappa classica Mazzetti d'Altavilla, 4/10 confettura pere e limoni, 2/10 di pesche alla vodka Flambar, 1/10 di succo di lime e 1/10 di zucchero liquido.

Gli analcolici ispirati ai fumetti

Per chi preferisce l'analcolico, o per chi può bere solo analcolici, non mancano le offerte. Agli ospiti più piccoli sono dedicati drink

Sopra, i 36 gusti proposti nella vetrina del Mi Vida di Morciano di Romagna. Specialità, gianduia e fondente. A sinistra, il mix Oro, invenzione di Caterina Lasagna, a base di grappa.

originali ispirati al mondo dei fumetti come Topolino (8 cl di succo d'ananas, 5 cl pompelmo, 1 cl di sour e mezzo kiwi tagliato a fettine) e Olivia (ananas, arancio, sciroppo di rose, sour e fettine di arancio). Per tutti, grandi e meno grandi, c'è l'altra grande specialità della casa: il gelato. Il laboratorio di Sonia Guerra, specialista in materia, ne realizza

cento chili al giorno, di 36 gusti, con specialità come il Mi Vida (gianduia accompagnato da scaglie di cioccolato fondente) e la meringa all'italiana. Tra le novità più gradite citiamo le mousse monoporzionata a base di crema inglese e vari ingredienti selezionati: frutta di stagione, cacao, nocciole, pistacchi. Al secondo posto della "eat parade" ci sono i cannoli siciliani e le brioche con gelato, specialità gettonate anche per il momento della prima colazione.

A colazione, cappuccini d'autore

A guidare la caffetteria c'è il barman Alessandro Sartoni, detto Tony San, un gigante del cappuccino che "dipinga" col suo bricco del latte un centinaio di tazze ogni mattina. Completa l'offerta del locale una carta dei vini in cui emergono soprattutto specialità romagnole. La cantina locale di Campodelsole fornisce al Mi Vida etichette di Sangiovese superiore, Pagadebit e Albana. A questi vini si aggiungono un Gewürztraminer e un Syrah. Le bottiglie sono proposte a 16-22 euro, dai 3 ai 4 euro il bicchiere. Non manca una selezione di specialità after dinner, single malt torbati e rum agricole, che vengono serviti nel balon con bicchiere di acqua a fredda a parte, per una degustazione a prova di intenditore. □