

Nessun Dorma

un nuovo modo di bere, mangiare, leggere, ascoltare ogni giorno, ogni notte.

Sicuramente Bari si sta confermando uno dei centri più attivi e dinamici per quanto riguarda la moda dell'aperitivo *alla milanese*, per poi spostarsi in locali più poliedrici dove poter ascoltare musica dal vivo, fermarsi al banco bar per degustare un buon bicchiere di vino oppure intrattenersi a cena assaporando prelibatezze della nostra cucina tipica, ma non solo. Dal 4 Luglio 2005 è presente a Bari, in via Fiume alle spalle del fu glorioso Teatro Petruzzelli, il **Nessun Dorma**, egregiamente gestito da una splendida ragazza barese, **Valentina Bianco**, una persona molto attaccata alle sue origini, alla sua terra anche perché come ci ha riferito «i colori, le sensazioni, il mare, il caldo, la spontaneità della gente pugliese è qualcosa di unico, che ti arricchisce dentro e di cui senti subito la mancanza quando ti trovi fuori». Il **Nessun Dorma** è struttura polifunzionale improntata ad attività di ristorazione, lounge bar ed enoteca, atta ad accogliere eventi di alto livello e di vario genere. Dopo aver sentito tanto parlare di questo locale ed informato del fatto che ogni martedì è in programma una serata dedicata a "Jazz and Wine", chiedo a Valentina se ci possiamo incontrare in tale occasione. Questa volta non c'è bisogno di chiedere informazioni vista la location privilegiata. Entrando, sulla destra, troviamo un accogliente lounge, mentre ad un angolo i musicisti sono già intenti a sistemare gli strumenti per la serata. Valentina smentisce subito la mia prima impressione «molti dicono che è un locale milanese o new-yorkese o che sarebbe comunque adatto ad una metropoli, in realtà io sostengo che è un locale molto pugliese, perché l'anima è quella del sud, l'unica cosa che abbiamo cercato di realizzare è di non imporre un certo modo di bere, di mangiare, di ascoltare la musica, ma di far scegliere, per questo il locale si articola in più zone. Dove ci troviamo adesso, ad esempio, ci si può tranquillamente rilassare bevendo un cocktail, oppure degustare qualcosa, anche un piatto particolare, senza avere l'impegno del ristorante; al primo piano si trova il ristorante alla carta molto studiato, dove non si mangia alla maniera pugliese, ma partendo dalle nostre tradizioni si tenta di rivederle e riproporle da altri punti di vista (quella che in

gergo si chiama *cucina fusion*); infine abbiamo l'enoteca dove si possono degustare vini provenienti da ogni parte del mondo». Ecco parliamo di questa splendida vineria...

«Siamo arrivati intorno alle 400 etichette. Vanno benissimo i vini pugliesi (Negroamaro, Salice e Primitivo) e se dovessi incrementare la carta dei vini lo farei con produttori emergenti, ma di buon livello, che sappiano comunque proporre degli ottimi vini. Quando seleziono un vino, non mi interessano gli aspetti quantitativi, ma la sostanza, la qualità del prodotto». Che tipo di clientela frequenta il **Nessun Dorma**? «E' sicuramente molto variegata, si va dai professionisti che vengono ogni giorno per il *brunch* agli amanti della musica, magari il fine settimana abbiamo una clientela più eterogenea, ma quello che più ci rappresenta è il target che abbiamo quotidianamente, caratterizzato da persone tra i 30 e i 60 anni che vogliono stare in un ambiente pulito, sobrio, piacevole, dove si mangia bene con dei prezzi ragionevoli». Hai accennato a clienti amanti della musica, parliamo un attimo dei numerosi eventi che vedo in programma... «Il **Nessun Dorma** è un locale che sin dall'inizio è stato pensato per essere polifunzionale ed infatti in nemmeno un anno di vita abbiamo ospitato una mostra di arte aborigena, circa 36 opere che sono rimaste esposte sino a metà febbraio, dopodiché è partita questa rassegna di musica Jazz abbinata ad una degustazione di vini che si terrà ogni martedì fino a giugno». Ma che cosa rappresenta per te il vino? «Il vino è una scoperta. Ogni bicchiere è una scoperta e allo stesso tempo un confronto e non c'è bisogno di essere dei grandi intenditori per carpire l'essenza di una bottiglia».



b BICCHIERDI VINO