



Barfly

di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi

Tra Chinato e tè di Long Island, il sereno fascino di un drink al Barolino

23 LUGLIO 2016 | di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi

BAROLINO

(+2)▼



Mettiti placido: sei al Barolino. Lascia correre lo sguardo. La strada è tranquilla anche in luglio, ma offre la contemplazione del passaggio. I vicini di tavolo scommettono «etti» di chissà che cosa su Hendriksen al Toro: «Ci metti quattro etti o parli e basta?». Agli altri tavoli, ragazzini di 18 anni e centenari immobili con gli



occhiali da sole. Trentenni che parlano di Los Angeles come fosse casa loro e cinquantenni come me. Belle mamme e bei papà. Che cosa unisce tutti noi dispartati? L'amore per il bar del dolce vivere, il Barolino. Che non è sul mare, ma si fa preferire a quelli che offrono gratis il tramonto sulla baia di Levanto. Il Barolino ha 95 anni, è stato fondato nel 1921 in collaborazione con la Cocchi di Asti. Quelli dell'Americano, l'aperitivo più buono che c'è. Loro volevano promuovere il vanto di casa, quel Barolo chinato che nella versione Barolino, con o senza seltz, continua a farci godere (chi non lo prova, è pazzo). Al

timone ci sono Marco, Eugenio, Gloriana e Arianna. Sono loro che aggiornano il fascino del locale d'epoca, ancora con i grandi specchi degli anni Venti. Loro che cercano gli spiriti più recenti, in modo che qui ciascuno trovi il suo. Loro che ti preparano il Long Island con la brocchetta di tè invece che con la Coca-cola e un Martini che non trovi neanche a Londra. E quelle focaccine per asciugare lo stomaco? Barolino, tornerò da te.