

GRAZIE A "PIER" UN DIVIETO È DIVENTATO UN'OPPORTUNITÀ



La partecipazione del BarCastello, in particolar modo di **Pier Strazzeri**, all'evento di fine anno dell'IIS V. Bachelet, ha dato vita a un'iniziativa che è andata oltre la semplice somministrazione di bevande, diventando un progetto di educazione alla salute. Questo grazie alla fornitura di cocktail analcolici, realizzati in collaborazione con l'azienda **Nexus**, per dimostrare come sia possibile vivere momenti di socialità e divertimento anche senza il consumo di alcol.

In qualità di membro del Comitato Organizzativo, ho avuto l'opportunità di intervistare proprio Pier, una delle figure più significative della nostra cittadina, per approfondire il progetto e comprenderne gli obiettivi.

> Secondo la tua esperienza, come sono cambiate le abitudini del bere degli adolescenti?

L'adolescente che frequenta i locali oggi è molto attento a quello che beve, si potrebbe definire "**healthy**". La maggior parte dei ragazzi tra i 18 e i 20 anni sceglie acqua, Coca-Cola Zero o altre bevande analcoliche; a volte esce semplicemente per stare in compagnia senza consumare nulla.

C'è poi una percentuale, sempre della stessa fascia d'età, che tende a **esagerare** con l'alcol. Tuttavia, da quello che ho osservato, questi episodi avvengono raramente nei locali: più spesso si tratta di gruppi di ragazzi che si ritrovano tra loro e, in alcune occasioni, eccedono con il consumo di alcolici.

Per quanto riguarda i giovani che frequentano abitualmente i locali, come il BarCastello o altre attività del territorio, ho notato una crescente attenzione e consapevolezza rispetto a ciò che bevono.

> Dal tuo punto di vista, quali cambiamenti ha subito il bar in quanto luogo di socializzazione per le nuove generazioni?

I cambiamenti sono stati molti. Credo che il Covid abbia rappresentato uno spartiacque nel modo di vivere i locali. Prima della pandemia, ma anche quindici o vent'anni fa, non c'era bisogno di organizzare ogni uscita tramite chat di gruppo: ognuno usciva sapendo che al bar avrebbe trovato qualcuno.

Oggi, invece, noto che se non ci si accorda in anticipo, spesso si rischia di non uscire affatto. Se manca una persona del gruppo, molti preferiscono restare a casa. È una differenza che mi colpisce particolarmente rispetto a come vivevo io il bar e a come veniva vissuto fino a pochi anni fa.

Questa è una cosa che mi dispiace, perché il bar è, per definizione, un luogo di ritrovo. Dovrebbe essere un posto dove si va sapendo di poter incontrare qualcuno, senza dover programmare tutto nei minimi dettagli. Un tempo il locale faceva parte della quotidianità: ci si andava naturalmente, certi che si sarebbe trovato un amico o l'occasione per fare nuove conoscenze.

Oggi, invece, vedo sempre più spesso persone che parlano soltanto con chi già conoscono. Se qualcuno è estraneo al gruppo, difficilmente si crea un contatto o una conversazione. E questo, secondo me, è un vero peccato, perché uno degli aspetti più belli del bar è proprio la possibilità di **incontrare** persone nuove e creare nuove amicizie.

> Cosa ti ha spinto a partecipare a questo evento? Quando ti abbiamo proposto di collaborare con noi, c'è stato qualcosa in particolare che ti ha colpito?

Quando mi avete proposto di collaborare a questo evento, i motivi per dire di sì sono stati diversi. Uno molto personale è che mi è sempre piaciuto essere tra i primi a **sperimentare** qualcosa di nuovo. Quando ho sentito parlare di questa festa in palestra, ispirata al modello americano delle feste di fine anno, l'idea mi ha subito colpito. Mi sono detto: "Ok, questa la voglio fare!".

Un altro aspetto che mi ha convinto è stato il tema della **proposta analcolica**. So che per qualcuno può sembrare una rinuncia, e infatti qualcuno ha storto il naso proprio perché non c'erano alcolici. Però per me è stato il punto più interessante: dimostrare che **il divertimento non è per forza legato all'alcol**. Ho visto una serata in cui i ragazzi si sono divertiti davvero, stavano insieme, si godevano il momento. Tutti erano bellissimi, anche le professoresses se si sono messe in gioco, ed è stato bello proprio questo clima generale. E il fatto che non ci fosse alcol, alla fine, **non ha tolto niente all'energia della serata**.

Dal mio punto di vista, questo è possibile perché c'è un lavoro dietro molto preciso. Io da anni collaboro con un'amica speaker di **Radio Freccia** e mi occupo anche di ricette di cocktail

analcolici. È un ambito che studio da tempo, circa da sei anni: cocktail analcolici pensati per sembrare drink veri, con un gusto complesso e piacevole, non semplici succhi di frutta. Se quella sera ci fossero state solo bibite classiche come Coca-Cola, aranciata o Sprite, l'esperienza non sarebbe stata la stessa. Invece, proporre due cocktail analcolici studiati apposta, che sembravano veri cocktail anche alla vista, è stata secondo me la chiave giusta per far vivere ai ragazzi una serata completa, divertente e diversa dal solito.

> **Qual è il messaggio che vuoi lanciare ai giovani e quanto ritieni sia importante sensibilizzarli sul consumo responsabile di alcol?**

o

Quello che posso fare, nel mio piccolo, è provare a dare dei limiti chiari quando serve. Se vedo ragazzi troppo giovani che cercano di "fare gli adulti" troppo in fretta, **cerco di fermarmi anche a costo di perdere un cliente**. Preferisco non servire alcol piuttosto che alimentare una situazione che, secondo me, non è gestita con la giusta consapevolezza. Perché certi percorsi, anche nel consumo di alcol, andrebbero affrontati con gradualità: se si salta questo passaggio, le conseguenze possono diventare davvero serie.

Per questo, ad esempio, io evito anche di organizzare compleanni di diciottenni se non c'è una chiara consapevolezza da parte del gruppo su come verrà gestito l'alcol. Se ci sono minorenni, diventa difficile controllare tutto in modo responsabile. Nel tempo ho anche perso qualche tavolata, perché alcune persone hanno preferito andare altrove, dove magari su questi aspetti si chiude un occhio. Ma va bene così.

Il mio obiettivo è un altro: al Bar Castello mettiamo **al centro la salute delle persone** che vengono da noi, perché vogliamo che tornino, e soprattutto che escano da lì senza rischi. Perché poi, nel momento in cui succede qualcosa legato all'alcol, inevitabilmente la responsabilità ricade anche sul locale. E io questo voglio evitarlo, sia per etica personale sia per l'immagine del posto.

In fondo, il messaggio è semplice: **preferisco costruire un ambiente sicuro, pulito e sostenibile nel tempo, piuttosto che inseguire il risultato immediato**.

> **Quali sono stati i feedback che hai ricevuto durante la serata sui tuoi drink?**

I feedback ricevuti durante la serata sono stati molto, molto positivi. Anche da parte di chi inizialmente era un po' dispiaciuto o scettico perché si aspettava la presenza di alcolici, alla fine c'è stato un cambio di percezione.

Molti sono venuti a provare i cocktail quasi per curiosità, e poi sono tornati più volte a prenderli con piacere, non perché non ci fosse alternativa, ma proprio perché gli sono piaciuti. In diversi casi mi hanno detto direttamente: "Caspita, però è buono!".

Quindi, nel complesso, il riscontro è stato davvero ottimo per tutta la serata.

> Parteciperesti nuovamente ad un evento di questo tipo?

Certo, ormai posso dire che sono diventato il bar di riferimento delle feste del Bachelet. Quell'angolo è un po' "mio", nel senso buono del termine: è un contesto in cui mi sono trovato bene e che ormai sento familiare.

E quindi sì, parteciperei sicuramente di nuovo!

> Hai qualcos'altro da aggiungere?

Sì, aggiungo volentieri un'ultima cosa.

La mia collaborazione con l'azienda **Nexus** è qualcosa che va avanti da anni. Loro mi hanno fornito i prodotti analcolici utilizzati per i cocktail della serata e sono un'azienda leader nel settore dei liquori analcolici, con una forte attenzione proprio a questo mondo. Lavorano molto anche con l'estero, in particolare con gli Emirati Arabi, dove l'alcol è vietato, quindi hanno un'esperienza consolidata nella produzione di alternative analcoliche di alta qualità.

Se i cocktail sono stati apprezzati, non è solo per la preparazione del bar, ma anche perché la **qualità del prodotto** era di livello molto alto.

Questa collaborazione è nata anche con l'obiettivo di contenere i costi e rendere l'evento possibile. Nexus è un'azienda familiare, guidata da Giordano Vita e dai figli Mattia e Luca e hanno accettato di supportare il progetto senza esitazioni. Anche grazie a loro, quindi, la serata è riuscita al meglio.

Infine, voglio aggiungere una cosa importante: i miei due assistenti, Massimo e Alessandro, sono stati eccezionali: precisi, affidabili, sempre presenti. Hanno lavorato in modo impeccabile per tutta la serata e sicuramente li richiamerò per i prossimi eventi.

Al termine dell'intervista, ciò che emerge con maggiore evidenza è come, in ogni risposta, si delinei con chiarezza la stessa direzione, che va oltre il singolo evento o la singola collaborazione: **un modo di intendere il lavoro che si costruisce nel tempo, fatto di esperienza, attenzione e continua ricerca della qualità**. Non è solo organizzazione o servizio, e nemmeno soltanto la riuscita di una serata, ma una visione più ampia in cui ogni dettaglio ha un peso preciso, dalle scelte dei prodotti alla gestione dei ragazzi, fino all'idea stessa di cosa significhi **divertirsi in modo consapevole**.

È in questo equilibrio che si legge la sua impronta più autentica: quella di chi **non si limita a "fare"**, ma cerca di **dare un senso a ciò che fa, mantenendo sempre al centro le persone e la responsabilità verso chi vive quegli spazi**. Una **passione** che non si dichiara, ma si riconosce nelle scelte, nei limiti posti quando servono e nella volontà costante di far funzionare le cose nel modo più corretto possibile.

Gaia Ximena Testa (3BT)

Malak Eldeib (3BT)