

NOTTI MAGICHE ALL'HOCUS POCUS DI ERBA

Elisa Chiodarelli
Foto di Luca Gavagna



MOLTO PIÙ DI UN RISTORANTE, MOLTO AL DI LÀ DI UN SEMPLICE PUB, QUESTO LOCALE DI TENDENZA HA TUTTE LE CARTE IN REGOLA PER OFFRIRE SERATE DI DIVERTIMENTO PURO FINO A NOTTE FONDA

Antonio Songia, Ivano Bedetti e il titolare, Claudio Rimoldi (al centro)

Cucina creativa e stuzzicante, musica dei migliori dj internazionali, compagnia giovane per festeggiare insieme le occasioni speciali, ma anche per celebrare i fine settimana in uno dei locali più cool della città. Molto più di un ristorante, molto al di là di un semplice pub, l'Hocus

Pocus di Erba (Co) ha infatti tutte le carte in regola per regalare serate di divertimento puro fino a notte fonda.

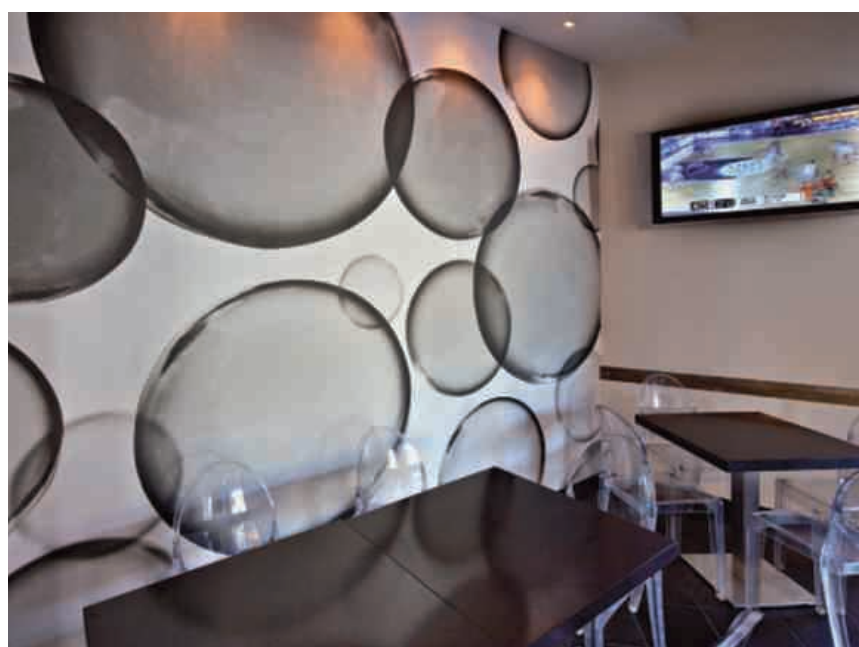
La "formula magica" viene inventata sette anni fa, quando Claudio Rimoldi, titolare del locale, decide di rilevare un pub nel centro storico.

«Era un bar aperto solo di giorno - ricorda Claudio - con tutti i servizi e le proposte classiche dei punti di ristorazione veloce dedicati a una clientela generica di abitanti del centro città e impiegati bancari degli uffici circostanti». Con il tempo, però, Claudio - che a oggi vanta vent'anni di attività nel



campo della ristorazione - capisce che le grandissime potenzialità del locale vanno ben oltre la portata del lavoro fatto fino a quel momento. L'Hocus Pocus ha infatti tutte le caratteristiche (dall'ubica-

zione - si trova proprio nel centro della cittadina, vicino alla piazza del mercato - agli spazi, all'ambiente) per essere trasformato nel punto di incontro di un target giovane e modaiolo.



Così, nel giro di pochi anni, il locale si trasforma in un House Bar, subito apprezzato dai ragazzi della cittadina e dei dintorni, che offre intrattenimento dall'ora dell'aperitivo fino alle due di notte, senza rinunciare alla clientela diurna, dalle colazioni, ai brunch, ai pranzi di lavoro.

A PRANZO CON LEGGEREZZA

A questi clienti, lo chef di Hocus Pocus, Ivano Bedetti, dedica particolare attenzione, proponendo ogni giorno una raffinata scelta di piatti che attingono alla tradizione ma con interessanti rivisita-

Ristorazione IL LOCALE DEL MESE



zioni. Come i ravioli di magro con salsa rosé, gorgonzola e noci, o il riso nero con mazzancolle flambé, seguiti dai secondi e dai contorni, tutti cucinati con ingredienti scelti e di stagione. Per il tipo di target,

perlopiù impiegati che lavorano in zona, la filosofia dei pranzi all'Hocus Pocus è la leggerezza, e quindi, oltre alle ricette calde, largo anche alle fresche insalatone e alle dissestanti macedonie di frutta.

Ma è quando cala la sera che Hocus Pocus rivela il suo vero volto di locale trendy, rivolto ai giovani che hanno voglia di stare insieme all'insegna del divertimento e della musica di tendenza.

Si comincia dunque il giovedì sera. In consolle i più apprezzati dj e la loro musica ad animare le serate fatte di cocktail speciali, compagnia divertente e proposte gastronomiche originali.

Nel nutrito staff musicale dell'Hocus Pocus troviamo, come resident dj, Carlo B., dalla forte personalità e dallo stile inconfondibile. I suoi set si distinguono per dinamismo, impatto emotivo e originalità nel sound e nell'imprevedibilità della selezione. Carlo B. ha iniziato proprio all'Hocus Pocus a proporre la sua musica, ed è diventato in pochi anni uno dei più richiesti dj



nelle discoteche italiane e internazionali.

Anche Davide Svezza dj si esibisce spesso qui. Davide è un producer e remixer apprezzato già dal pubblico con le sue proposte house. Megna dj, eclettico, amante dell'hip hop e di tutto ciò che è ritmo, ha trovato nella musica minimale e tech/house il mezzo ideale per esprimere le sue capacità; infine Steve Cremonesi dj, da anni presente nella nightlife del nord Italia e Tommy Tricks, giovane talento in forte ascesa.

IL DIVERTIMENTO È ASSICURATO

Che si tratti di un Dinner a tema o di una University Night, il locale garantisce sempre divertimento assicurato. Dal febbraio scorso, poi, le sale interne sono state completamente ristrutturare e rinnovate nell'arredamento, con un nuovo design ed effetti di luce che creano un'atmosfera speciale: banconi modernissimi, acciaio, tappezzerie, grafica di tendenza, led luminosi.



Così, in un ambiente dai dettagli esclusivi, si propongono di volta in volta cene stuzzicanti e originali, con cucina internazionale (dalle specialità messicane alla paella spagnola al sushi) e proposte italianissime, come le serate valtelinesi o la maxi grigliata di carne. Il giovedì sera sono inoltre previsti speciali sconti, riservati in particolare ai ragazzi con tessera universitaria. Il venerdì e il sabato sono indiscutibilmente le serate dedicate al pre-discoteca, dato che tutta la

zona di Erba è diventata in questi anni un polo per il divertimento notturno e offre al pubblico giovane una scelta molto ricca di locali di vario genere.

I ragazzi amano trascorrere all'Hocus Pocus le ore che li separano dall'entrata in discoteca, ritrovandosi in compagnia, chiacchierando e facendo progetti per il weekend.

APERITIVISSIMO DELLA DOMENICA

Ma l'evento più importante della settimana è l'Aperitivissimo della domenica sera.

«Non pensate al classico aperitivo - spiega Claudio -. Lo definirei piuttosto "apericena", dove il pezzo forte è rappresentato dal Free Royal Buffet, un tavolo imbandito con le migliori specialità dello chef, calde e fredde, accompagnate da vini, spumanti e cocktail preparati al momento».

Per partecipare all'Aperitivissimo è sufficiente una sola consumazione, ma non a quota fissa. «Così precisa il titolare - i ragazzi hanno la possibilità di frequentare queste occasioni di ritrovo senza spendere cifre impegnative».

Anima della festa, il barman Anto-



Ristorazione IL LOCALE DEL MESE

I COCKTAIL



STRAWBERRY KISS (ANALCOLICO)

Banane frullate con latte e panna, fragole frullate con limone, bordatura di zucchero, spiedini di frutta di stagione per guarnire.

nio Songia. Una predilezione per i cocktail classici, ma aperto anche a nuove e originali ricette, preparate con grande professionalità. Tra le sue specialità, I cocktail Strawberry Kiss, dal fresco sapore di frutta, e il Deep Green, con il suo mix di profumi. Oltre ad

Antonio, lavorano al pub in modo continuativo altre cinque persone, impegnate in cucina e in sala.

All'esterno, Hocus Pocus offre ai ragazzi un dehors ampio e ben attrezzato: 160 posti a sedere, maxi schermi che proiettano immagini di intrattenimento ma anche programmi sportivi nelle occasioni speciali (partite importanti ecc).

Nelle serate estive con gruppi musicali o ospiti di grido, Hocus Pocus ha accolto fino a 1.200 persone.

Di grande successo, in particolare, i "Mercoledì sotto le stelle",



DEEP GREEN (ALCOLICO)

1/3 di Midori, 1/3 di Triple Sec, 1/3 di Vodka liscia, un drop di sour mix, un drop di granatina, lemon-soda on top.



il barman Antonio Songia prepara lo Strawberry Kiss

organizzati qualche estate fa dal Comune di Erba, con la chiusura alle auto di tutte le vie del centro, spettacoli, e tanta gente finalmente in giro a piedi per la città. In quelle occasioni, Hocus Pocus ha proposto eventi particolari con dj, visual su maxischermo e serate one night disco.

SI ORGANIZZANO FESTE ED EVENTI

Ma il locale, per le sue caratteristiche, è anche un punto di riferimento per tutti coloro che decidono di organizzare una festa, di laurea, di compleanno, ma anche battesimi e comunioni. Oppure eventi in location esterne di grande appeal, come il castello di Casiglio (comune di Erba), che arriva a ospitare più di 5.000 persone.

Da ricordare, "Carnival in Wonderland", organizzato lo scorso carnevale, ispirato alla recente versione cinematografica di Alice

in Wonderland di Tim Burton, con premi finali per le maschere più originali.

INSALATONA HOCUS POCUS

Ingredienti:

Lattuga, radicchio rosso, rucola, carote a julienne, mais, pomodoro a fette, mozzarella, tonno, qualche gheriglio di noce, olio extravergine di oliva, sale, pepe macinato al momento, aceto balsamico, qualche fetta di bresaola

■ Raccogliere tutti gli ingredienti in un piatto. Condire con olio, sale, pepe e qualche goccia di aceto balsamico. Guarnire con la bresaola.

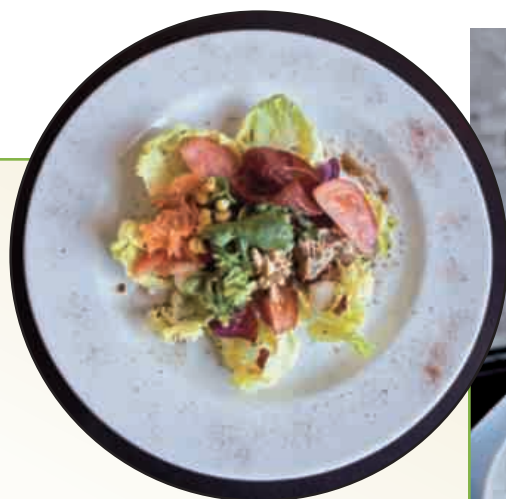
RISO NERO CON MAZZANCOLLE AL FLAMBÉ

Ingredienti:

Riso venere, pomodori pachino, alcune mazzancolle freschissime, erba cipollina fresca, burro, olio extravergine di oliva, sale e pepe, brodo

■ Far cuocere il riso con il brodo. Quando è quasi cotto, mantecare con il burro e spegnere il fuoco. Condire con sale e pepe macinato.

■ Nel frattempo, pulire e far saltare in padella le mazzancolle con un po' di olio. Flambare con un goccio di brandy.



■ Comporre il piatto appoggiando le mazzancolle sul riso venere, guarnire con pomodori pachino a cubetti conditi con sale, pepe e olio e un po' di erba cipollina tritata.

RAVIOLI DI MAGRO CON SALSA ROSÉ, GORGONZOLA E NOCI

Ingredienti:

Ravioli ricotta e spinaci, gorgonzola, panna, salsa di pomodoro, sale, pepe, parmigiano grattugiato

■ Cuocere i ravioli al dente e farli saltare in padella con tocchetti di gorgonzola, un po' di panna fresca, la salsa di pomodoro, sale e pepe macinato al momento.

■ Impiattare, finendo con una spolverata di parmigiano.



Ad affiancare il titolare dell'Hocus Pocus nella gestione complessa di questi eccezionali eventi, così come nelle serate del weekend, il duo SixSeven, Claudio Crespi e Lorenzo Bellantone.



Lo Chef Ivano Bedetti alle prese con un flambé

HOCUS POCUS
via Volta, 48
Erba (Co)
Tel. 031 644415
giorno di chiusura: mercoledì
info@hocuspocuserba.com



C+C MAXIGROSS: UN PARTNER DI FIDUCIA



Punto di riferimento per gli acquisti dell'Hocus Pocus di Erba è il Cash & Carry C+C Maxigross di Como di Commerciale Brendolan, associata Selex. Da anni sulla piazza di Como, il C+C è stato ristrutturato e ampliato lo scorso dicembre, per rispondere in modo ancora più efficiente alle attese della clientela. Una clientela composta prevalentemente da professionisti della ristorazione e del dettaglio specializzato che qui trovano

una risposta sempre conveniente e di qualità a ogni loro richiesta. Il Cash & Carry si estende su una superficie di circa 1.500 mq di cui ben 500 dedicati all'area dei freschi: macelleria, con banco a servizio, salumeria, gastronomia e latticini, ortofrutta, surgelati.

REPARTI AD ALTA ATTRATTIVITÀ

Claudio Rimoldi, titolare dell'Hocus Pocus, vi si reca regolarmente, non solo per rifornirsi di tagli di

carne sceltissima e della migliore verdura e frutta di stagione, ma anche per acquistare i formaggi, i salumi, l'olio, la pasta, vini e liquori... E poi, tutto quello che serve per la pulizia e la detergenza del locale, oltre a tovagliame, piatti, bicchieri.

In tutti i reparti, infatti, assortimenti e servizi sono studiati per soddisfare le esigenze complesse e differenziate degli operatori del fuori casa, anche con articoli che fidelizzano la clientela e per-

sonalizzano l'offerta del punto di vendita.

Come le due linee esclusive a marca commerciale Sù e Vanto, che comprendono oltre 500 referenze studiate su misura - come caratteristiche qualitative, prezzo e formato - per il mondo Horeca. Sù è il marchio che contraddistingue gli alimentari, mentre la linea Vanto è composta da articoli per la detergenza professionale.

LOCATION STRATEGICA

Ubicato in una posizione strategica, praticamente in centro



vato e preparato assiste infatti il cliente nei suoi acquisti e risponde puntuale a tutte le sue richieste. Inoltre c'è anche la possibilità di effettuare prenotazioni, soprattutto per la carne o per l'ortofrutta, via telefono o via fax.

Il C+C Maxigross di Como presenta

DIALOGO APERTO CON I CLIENTI

Per essere sempre più attrattivo e instaurare con i clienti un dialogo proficuo, il C+C pianifica nel corso dell'anno un'intensa attività promozionale. Ogni due settimane, un ricco paniere di prodotti super scontati e veicolati attraverso i volantini spediti al domicilio dei clienti. Inoltre, iniziative sulle marche commerciali Sù e Vanto, sui prodotti freschi e su tanti altri comparti.

La rete dei C+C Maxigross di Commerciale Brendolan comprende 16 Cash & Carry, presenti in Lombardia, Piemonte e Veneto.



città, raggiungibile con facilità da ogni direzione, e comodo per chi proviene da entrambi i rami del lago, il C+C è dotato di un ampio parcheggio ed è aperto, con orario continuato, dal lunedì al sabato dalle 8 alle 19.

Oltre all'articolato assortimento, con un'ampia base dei migliori prodotti di marca e un gran numero di specialità locali, alla qualità e alla convenienza delle proposte, i punti di forza del Cash & Carry si esprimono anche nell'accoglienza e nel servizio offerto.

In ogni reparto, uno staff moti-

soluzioni innovative sia nei dettagli espositivi, sia nel layout.

I diversi reparti sono ben distinti ed evidenziati da luci calde e da un'efficace cartellonistica, gli scaffali sono di media altezza, per non togliere luminosità all'insieme, le corsie spaziose, per una maggiore comodità e una più riuscita valorizzazione dell'offerta.

Di particolare impatto, oltre alla zona dei freschi, anche l'assortimento vini e liquori, con una selezione di etichette e marchi esclusivi.



C+C MAXIGROSS
Via Grandi 10
22100 Como
Tel. 031 241588
www.cc-cash.it