Caffè al banco, occhio al prezzo: è sempre giusto?

400x495-mixer293-125x155-216b02f2

Il prezzo del caffè al banco, una questione che suscita pareri contrastanti e provoca dibattito. L'editoriale del numero di febbraio di Mixer.

[caption id="attachment_119129" align="alignleft" width="231"]David Migliori David Migliori[/caption]

L'argomento con cui apriamo questo numero di Mixer è di quelli che meritano l'etichetta "Attenzione, materiale delicato, trattare con cura". Parliamo del prezzo del caffè al banco, una questione che suscita pareri contrastanti e provoca dibattito. Se sia il caso di superare la soglia dell'euro a tazzina, una soglia psicologica, già oltrepassata in alcune realtà, è una cosa di cui nel settore si discute da tempo. Affrontiamo il tema non perché il giornale condivida l'idea, ma perché è nostro compito quello di informare e di favorire il dibattito.

Ma prima di dare spazio ai pareri, è fondamentale fornire dati ed informazioni, le uniche basi su cui è possibile poi formarsi delle opinioni, evitando superficialità e semplificazioni. Il tema, che è strettamente collegato alla qualità del prodotto e alla questione se sia giusto che il prezzo sia lo stesso per tutti gli esercizi, merita approfondimenti che iniziamo a dare tra poche pagine. Confrontiamo i prezzi di varie città del mondo (e le italiane non sono tra le più care), prendendo in considerazione non solo il caffè al bar, ma anche quello di Starbucks, quello della macchinetta in ufficio e anche quello domestico (stimando il consumo medio di caffè in kg procapite). Consiglio di passare poi qualche minuto sui numeri che descrivono i consumi in Italia. Togliamo spazio ai dubbi: il mercato del caffè vive da tempo un trend positivo e le prospettive sono positive.

Dopo tanti dati, meglio voltare pagina passando a temi più leggeri, ma ugualmente importanti. Parliamo di musica: forse non tutti danno il giusto peso al "sottofondo". Secondo una ricerca di Fipe-Confcommercio per il 55% dei clienti la musica è fondamentale per creare l'atmosfera desiderata e per rilassarsi. Altra cosa da non trascurare è il nome del locale, che deve piacere e rimanere impresso

(a pag.20). E se ormai il nome non può più essere cambiato, si può fare il possibile per valorizzarlo…

Il tema di copertina è dedicato ai panini. Si può svecchiarne la presentazione nei bar tradizionali, presentarli al ristorante in versione “gourmet”, oppure azzardare e proporli con coraggio come accompagnamenti arditi a cocktail e drink serali..

Il Dossier del mese parla di bionde, ma di quelle in boccale o bottiglia. Oltre alle ultime tendenze, con la conferma che le speciali e le artigianali continuano a “tirare” il settore, siamo andati a vedere cosa dicono i consumatori sul web per scoprire, ad esempio, che sono molti più del previsto quelli che, per bere una birretta, non entrano in un locale qualsiasi, ma scelgono con attenzione dove andare… E sui bicchieri, toglietevi dalla testa che il mondo si divida in “boccale da piccola” e “boccale da media”. Chiara, scura, doppio malto: ogni birra ha bisogno di un calice adatto per valorizzare il gusto e presentarsi nel modo migliore…

Ahimè ci tocca parlare anche di conti e contributi… Nel numero, una sintetica e pratica guida alle novità Inps 2017: si tratta di cose che bisogna per forza conoscere (quasi) a memoria. **Ma mi rifiuto di chiudere parlando di tasse**. Facendo un volo pindarico, porto quindi la vostra attenzione al “magico mondo del Molecolare”. Non avete idea di cosa si tratti e non sapete come iniziare a giocare con la chimica ? Se partite da zero, nessun problema, il servizio dedicato è per voi. In bocca al lupo con gli esperimenti…