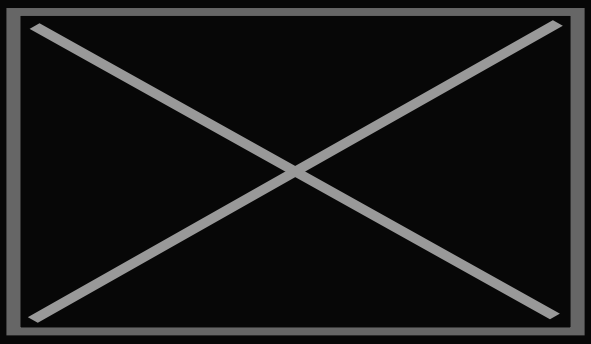
Com'è cambiato l'aperitivo: dall'happy hour al piattino

20171215-041923-22cbfae3

Com'è cambiato il momento dell'aperitivo al bar!

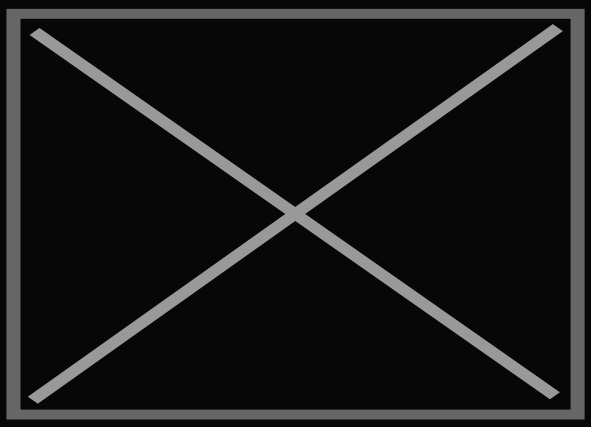
UNO SGUARDO AL PASSATO
Erano gli anni ’90 quando a Milano imperversava l’happy hour (od hora feliz). A lanciare il trend, ovvero a offrire un buffet gratuito con cocktail a special price all’ora dell’aperitivo, fu il Cap Saint Martin di **Vinicio Valdo**, celeberrimo imprenditore della night life milanese, in seguito pioniere nel lanciare le isole del cibo.

“L’happy hour fu una rivoluzione che cambiò le abitudini della gente. Il buffet gratis con drink scontati rappresentava un’occasione per socializzare, permetteva agli studenti di rendere più lunga la serata e ai lavoratori di frequentare colleghi e amici senza dovere poi cucinare a casa”, ricorda il titolare del *Jazz Cafè* **Giuseppe Grasso**.



IL PRESENTE

Oggi questo modello di business è obsoleto.
“Diciamolo: è impossibile guadagnare offrendo drink a metà prezzo a base di buone materie prime e cibo di qualità free. Di fatto, anche negli anni ’90 in tanti ricorrevano ai *travasini* per contenere le spese”, commenta **Patrick Piazza**.



“Nel tempo però la clientela è divenuta più colta e preparata in tema di bere miscelato: utilizzare per i drink prodotti mediocri oggi sarebbe un boomerang”, conclude **Giovanni Dispinzeri**.

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al “solito” cappuccio e brioche

Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d’Autore

L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

La colazione? All’estero piace tanto da durare tutto il giorno

Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Cocktail, la ricetta del Tocando Miles proposta da Stefano Armiento

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena