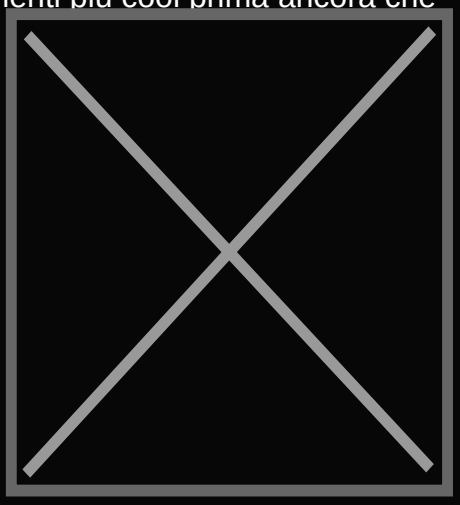
L'editoriale di Mixer 304: Pronti agli eco-cocktail estivi? E anche ai controlli fiscali?

cover-fa090865

Giochiamo d’azzardo e proviamo ad indovinare quali saranno i trend della prossima estate… Con l’inchiesta di Nicole Cavazzuti annunciamo con coraggio e un pizzico di spregiudicatezza le tendenze vincenti nella miscelazione per i prossimi mesi. Non si tratta di previsioni basate sul nostro intuito: ci siamo rivolti ad alcuni dei più noti bartender della scena nazionale, attivi in locali di tendenza e a contatto diretto giorno (e notte) con i clienti, pronti a coglierne le richieste quasi con premonizione. E capaci, a volte, anche di anticipare gli ingredienti e gli abbinamenti più cool prima ancora che diventino di successo…



[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="232"]

David Migliori[/caption]

Ha senso parlare di miscelazione sostenibile e di rispetto dell’ambiente anche per i cocktail? Secondo noi sì. Una parola d’ordine vincente potrebbe infatti essere “eco-drink” per indicare creazioni ipocaloriche e green, usando materie prime del territorio, “a km zero”. E il boom delle erbe nella mixability di cui abbiamo parlato negli scorsi mesi si inserisce perfettamente in questa tendenza Fanno parte di questo filone anche l’uso di frutta e verdura biologica, magari centrifugata, e di tè e tisane, anche ricavate direttamente dall’orto, utilizzando piante semplici come rosmarino e basilico.

Attenzione infine agli abbinamenti inconsueti come quelli con il caffè (a cui dedicheremo prossimamente una inchiesta ad hoc), e con la grappa (vero vanto del made in italy, che può essere utilizzata in alternanza con drink più leggeri o analcolici). Un azzardo possibile riguarda anche il vino, ma ne parleremo diffusamente il mese prossimo…

Rimanendo nel campo delle novità segnalo un nuovo format che ha successo negli Stati Uniti, il Barcade. Si tratta di una formula nuova che punta sull'intrattenimento e ha al centro degli oggetti anni '80, in particolare i vecchi e amati videogames da bar. Perché non potrebbe funzionare anche in Italia? Sempre al di fuori dei confini nazionali, raccontiamo il successo che i Caffè specialty stanno avendo a Parigi, micro-torrefazioni dove il caffè si compra e si degusta con tutta l'attenzione che il prodotto merita.

Spazio infine, come sempre, anche ad argomenti più tecnici. In primis, occhi puntati sul nuovo Contratto Nazionale di Lavoro del Turismo. Silvio Moretti, responsabile delle Relazioni Sindacali di Fipe, illustra gli aspetti più importanti dell'accordo, le novità da conoscere e le conseguenze pratiche per gli esercenti. Un secondo articolo di sicuro interesse fa luce sui controlli fiscali. Prendetevi il vostro tempo per scoprire cosa contiene il nuovo "Manuale operativo di contrasto all'evasione" emanato dalla Guardia di Finanza. Meglio sapere in anticipo cosa vi potrà essere richiesto, con che modalità e con quali tempistiche. E magari anche quali sono le giuste risposte da dare...