L'editoriale di Mixer 313: Un mese di buoni propositi

mixer-313-40823c89

Primo, ricordarsi che l’espresso è un’eccellenza italiana; secondo, liberarsi della plastica inutile; terzo, valorizzare la drink list e puntare sulla comunicazione



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

"Son tempi strani” **e bisogna essere pronti a tutto. Ad esempio, al fatto che a vincere una competizione sul caffè e a manifestare entusiasmo verso il “nostro” espresso italiano sia un ragazzo dagli occhi a mandorla.** Suona leggermente disorientante, ma è lui, **giovane barista e imprenditore di Taiwan, fresco vincitore dell’Espresso italiano Champion**, ad assumere l’impegnativo compito di “ambasciatore dell’espresso italiano nel mondo”. È un bella storia e una riprova del fatto che siamo visti e considerati un modello in tutto il mondo. Forse, a volte siamo proprio noi italiani a sottostimare le nostre capacità e a non saper valorizzare i nostri punti di forza. Vale per il caffè, ma lo stesso si potrebbe dire di molte altre eccellenze del made in Italy, per non parlare del patrimonio storico culturale – e quindi turistico – che non ha eguali al mondo.

Un secondo tema di questo mese riguarda un cambiamento epocale ormai alle porte che andrà a toccare anche il mondo dei bar e dei ristoranti: la fine dell’utilizzo della plastica per bicchieri, posate, piatti e molto altro ancora. Per molti sarà un “fastidio” e non mancheranno problemi pratici. Tuttavia, si tratta di un passaggio necessario, anzi imprescindibile, se vogliamo che le prossime generazioni possano vivere sul pianeta con la nostra attuale libertà di muoverci, viaggiare, nuotare,

respirare. L’impatto della plastica sull’ecosistema non è una cosa che si tocca con mano nella quotidianità, ma consiglio di andare a cercare le immagini dei rifiuti di plastica che si stanno accumulando in alcune zone del mondo e che nessuno riesce a smaltire, per avere l’idea di una situazione ormai sfuggita al controllo. Chilometri e chilometri di spiagge e di mari ricoperti di plastica, danni irreversibili per l’ecosistema, conseguenze incalcolabili per flora e fauna (fauna di cui facciamo parte anche noi esseri umani…). La notizia che entro pochi anni tutto il nostro comparto dovrà utilizzare solo materiali biodegradabili o, come si dice più correttamente, “sostenibili”, è da accogliere con positività. **I dettagli sulla normativa e di come si stanno già muovendo i grandi del settore, da Starbucks a McDonald’s.**

In tema di Mixability, questo mese ci concentriamo sulla “presentazione”. Come creare una cocktail list efficace? Abbiamo chiesto suggerimenti per avere un buon menu, dal taglio originale, chiaro, capace di trasmettere l’idea dei drink e, soprattutto, l’anima e la filosofia del locale…

Parte questo mese una nuova rubrica destinata ad approfondire i temi del marketing e della comunicazione di bar e ristoranti. Roberta Parollo, consulente e docente di queste materie, affronta un tema fondamentale: come distinguersi dalla concorrenza in un mercato fatto di migliaia di punti vendita? Come valorizzare la propria identità e indirizzare le scelte dei clienti/consumatori?

Termino questa breve anticipazione dei contenuti di Mixer citando il tema del gelato. Abbiamo fatto interessanti scoperte, sia in termini di nuovi gusti (creati andando ad attingere idee e suggestioni dal mondo della ristorazione, della pasticceria e della mixology), sia in termini di format (presentiamo **sei gelaterie che esprimono sei modi completamente diversi di intendere e proporre il gelato**). Dall’artistico al vegano, dal futuribile allo stellato, non mancano curiosità e spunti utili per tutti…