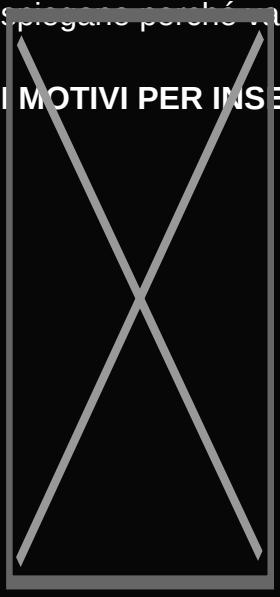
È tempo di pizza e cocktail

tempo-di-pizza-e-cocktail-bar-01-copia-d4652ee6

La pizzeria cambia volto e da roccaforte della tradizione diventa luogo di sperimentazione e ricerca di nuovi gusti, abbinamenti, proposte. E così scopre la mixology. Dopo il pairing tra drink e haute cuisine, oggi infatti cresce l'interesse per il mix drink e pizza. Per fortuna, perché questo connubio rappresenta un'opportunità di business. Ne parliamo con gli chef **Antonino Esposito**, **Gino Sorbillo** e **Andrea Berton** e con i bartender **Oscar Quagliarini**, **Federico Volpe** e **Massimo Stronati**. Che qui ci spiegano perché vale la pena proporre anche i drink in pizzeria e come avere successo.

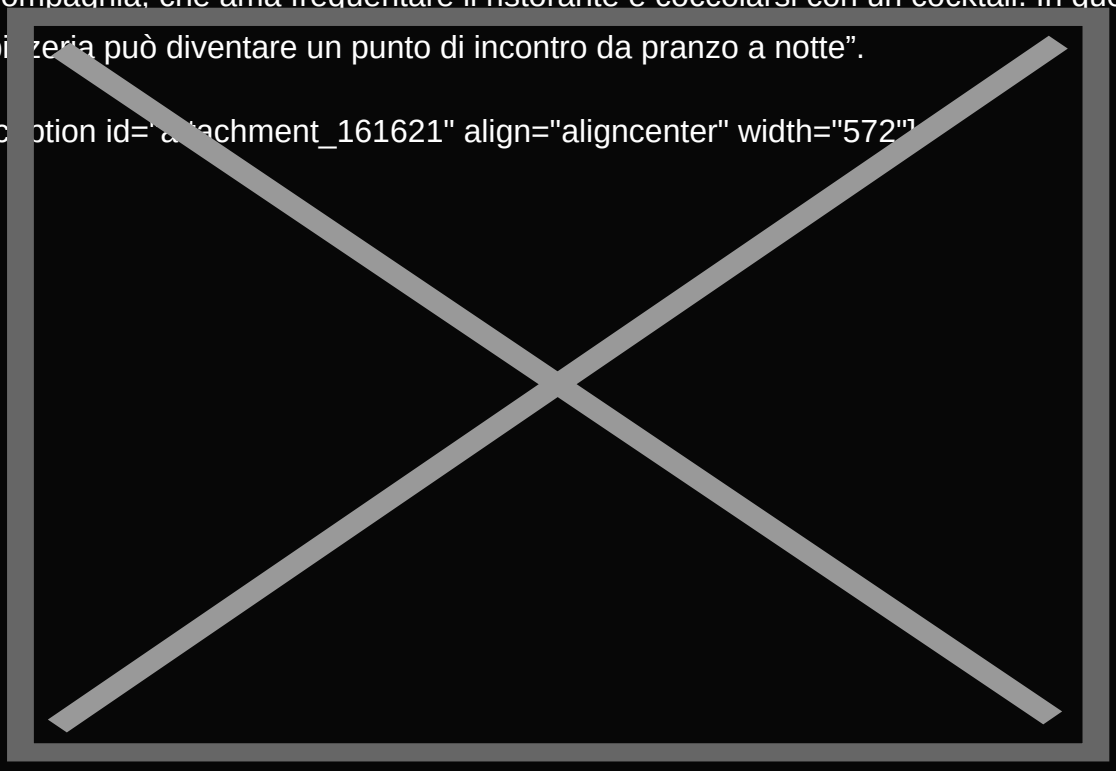
I MOTIVI PER INSERIRE IN PIZZERIA UNA COCKTAIL LIST



Le ragioni per cui è consigliabile offrire una selezione di cocktail nella vostra pizzeria sono diverse. In ordine sparso: "Primo, il cliente non cerca solo qualità, ma anche stile e novità. Insomma, un'esperienza", afferma **Gino Sorbillo**, che è in procinto di lanciare un'area mixology nella sua storica pizzeria di Napoli. Secondo, introdurre una proposta di drink permette di allargare la clientela e di aprire il locale anche nell'ora dell'aperitivo, magari con pizze in formato mignon come accompagnamento al cocktail, nonché di prolungare l'orario di apertura. "Il primo obiettivo non è aumentare il profitto con il pairing drink e pizza (che comunque è destinato a diventare sempre meno marginale) quanto di appropriarsi della fascia pre e post cena, incoraggiando i clienti a

consumare un aperitivo o un after dinner nel locale e, quindi, macinando nuovi incassi”, spiega il noto pizzaiolo **Antonino Esposito**, che ha da poco aperto a Milano *Così fa Antonino Esposito*, pizzeria moderna con american bar (ne abbiamo parlato il mese scorso) Ma il pairing, quindi, che ruolo ha? “Rappresenta una frontiera ancora da esplorare anche se per ora resta una voce marginale nel fatturato. Detto questo, è il futuro della pizzeria”, risponde **Federico Volpe**, barmanager del Dry di Milano che ha studiato a quattro mani con lo chef pizzaiolo Lorenzo Sirabella un’articolata proposta di signature cocktail pensati proprio per accompagnare pizze e focacce. E noi condividiamo la sua opinione visto che le abitudini di consumo fuori casa stanno cambiando. “Ormai è sempre più consistente il numero di consumatori che chiede un drink e una pizza da condividere con gli amici prima di cena” evidenzia il celebre pizzaiolo **Enzo Coccia**. Che crede fortemente nella forza di questo mix e afferma: “Io non ho una selezione di cocktail nella mia pizzeria solo per ragioni di spazio. E me ne rammarico. L’incidenza del target tra i 18 e 34 anni nel comparto fuori casa si aggira intorno al 32/%. Parliamo di un pubblico con una capacità di spesa media che vive il proprio tempo libero in compagnia, che ama frequentare il ristorante e coccolarsi con un cocktail. In questo contesto la pizzeria può diventare un punto di incontro da pranzo a notte”.

[caption id="attachment_161621" align="aligncenter" width="572"]



Cocktail e montanarine, le tipiche pizzelle fritte napoletane, al Dry Milano[/caption]

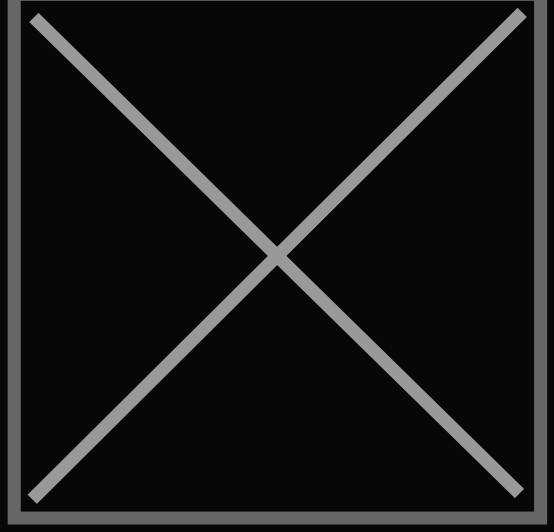
COSTI E SPAZI

Un altro elemento a favore del mix pizza e drink? Non dovete assumere un barman. “Se mancano lo spazio per una bottigliera completa o il budget per creare un vero e proprio cocktail bar si può delegare a un barman consulente la creazione del menù, la selezione delle etichette, la formazione del personale e l’affiancamento iniziale”, spiega **Massimo Stronati** barmanager di Vina Enoteca di Palo Alto, in California. “Per incuriosire i clienti e incrementare le occasioni di business è sufficiente offrire pochi drink semplici, veloci da realizzare e magari a base di preparazioni ad hoc. In altre parole, non occorre un bancone a vista perché si può lavorare anche in cucina. Ovviamente in questo caso è raccomandabile esporre le bottiglie in sala per suggerire visivamente all’avventore la presenza dei cocktail, oltre che segnalarne la presenza nel menù e promuoverli al momento dell’ordine”, puntualizza.

DOVE E QUANDO FUNZIONA

E ancora: il mix non è vincente solo nelle grandi città. “Il format potenzialmente può avere successo ovunque, fermo restando che per la scelta della location vanno tenuti presenti i classici criteri rilevanti come centralità, tipo di afflusso e di quartiere, concorrenza… e che comunque ci deve essere un’idea coerente alle spalle, supportata da un rigoroso piano marketing”, afferma lo chef **Andrea Berton**, che per primo, ormai sei anni fa, portò il connubio a Milano con il Dry. E su questo punto sono tutti d’accordo. Come lo sono, del resto, sull’importanza del coinvolgimento e della formazione dell’intero staff nel progetto di pizza pairing. “Non basta che barman e pizzaiolo dialoghino per creare abbinamenti e contaminazioni. È essenziale far comprendere a tutto il team la filosofia della proposta, coinvolgendolo nello studio delle proposte e nella scelta dei menu e dei piatti” suggerisce Oscar Quagliarini, pioniere dieci anni fa, nel creare una proposta di pizza pairing con i cocktail per il **Grazie** di Parigi.

ABBINAMENTI



E veniamo quindi al pairing. Premesso che in assoluto la Margherita è la più richiesta, il gioco degli abbinamenti con i drink tutto sommato è facile. Già, perché questa pizza si sposa bene non solo con cocktail classici semplici e popolari come Gin Tonic, Negroni, Spritz e Daiquiri, ma anche con long drink a basso tenore alcolico. E poi tenete presente che il gin e drink secchi “sgrassano” il palato. Così con una pizza saporita e robusta come la Pugliese farcita con broccoli, salsiccia e peperoncino **Massimo Stronati** ha pensato a un *Negroni al Balsamico di Modena* con Campari, Martini Rubino, Fords Gin, aceto balsamico di Modena invecchiato per due mesi in botte. Un abbinamento per contrasto, che stempera il gusto sapido della pizza.

CONSIGLI

Se macinate grandi numeri, che siate o meno dotati di un cocktail bar, è una buona idea lavorare con i cocktail pre batch (ve ne parleremo in modo approfondito prossimamente). “Per velocizzare il servizio potete preparare prima alcuni drink e riporli pronti per l’uso in bottiglia”, suggerisce infatti Stronati. E ancora: non sottovalutate il ruolo della vista. “Anche in pizzeria la presentazione dei cocktail deve essere curatissima e scenica”, raccomanda **Sorbillo**. Attenzione: ciò non preclude l’eventualità di offrire il servizio take away, con bicchieri di qualità però. Magari brandizzati dalle aziende di distillati protagonisti dei vostri drink d’asporto. Avete presente il **Back Door 43** di Milano, vincente progetto di **Flavio Angiolillo, Marco Russo & Co?**

Pizzeria, l'Operazione Innovazione di Antonino Esposito