

Paola Orsi Il Baretto di Bagnone: così ho portato i drink in provincia

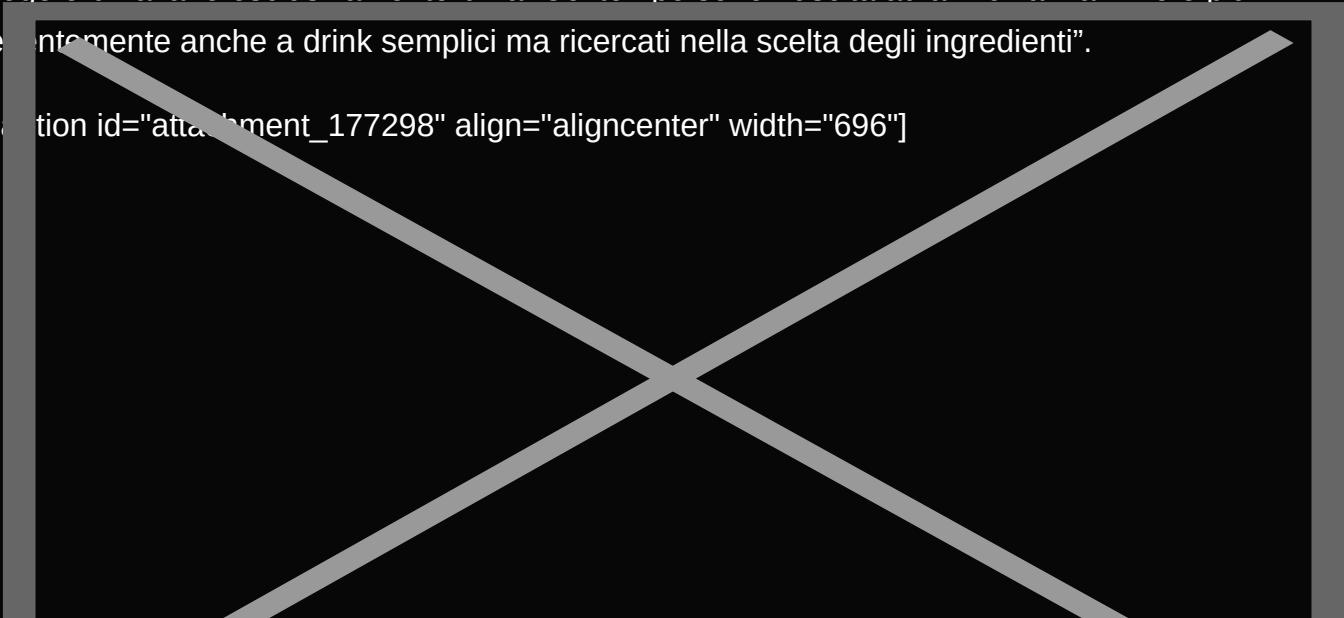
screenshot-20200807-195427-video-player-bff6748e

|

Paola Orsi è la titolare del Baretto di Bagnone. Siamo in Lunigiana, una zona poco turistica della popolare Toscana. L'abbiamo video intervistata per scoprire com'è riuscita a incuriosire i clienti del posto e a modificarne le abitudini di consumo fuori casa.

Il suo locale esiste da trent'anni. E Paola Orsi con una punta di soddisfazione ammette: "Ho lavorato tanto per diffondere una cultura del bere responsabile e di qualità. Fino a pochi anni fa, i clienti del luogo ordinavano esclusivamente birra. Col tempo sono riuscita ad avvicinarli al vino e più recentemente anche a drink semplici ma ricercati nella scelta degli ingredienti".

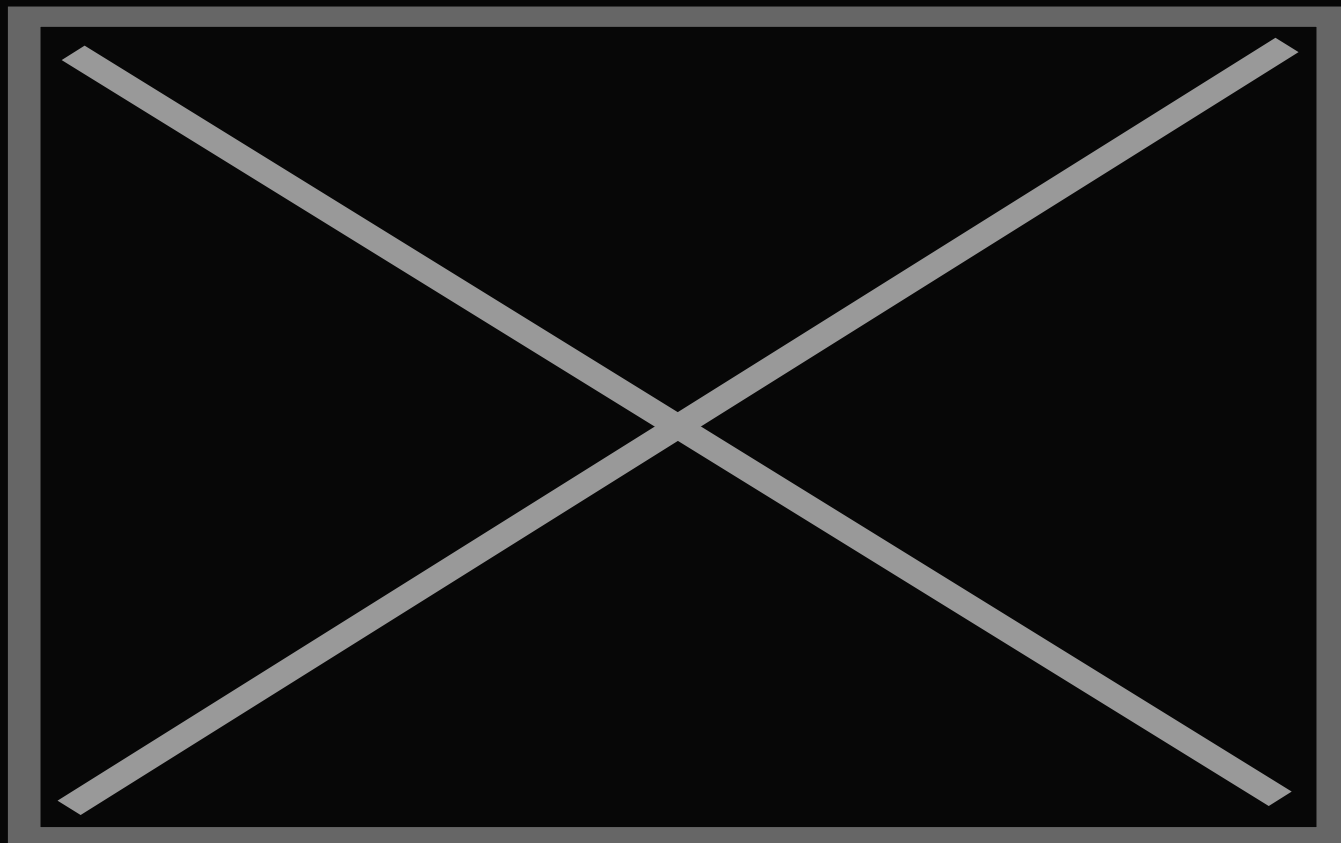
[caption id="attachment_177298" align="aligncenter" width="696"]



Baretto

Bagnone[/caption]

Semplicità di bevuta, rapidità di preparazione e qualità delle materie prime -per quanto possibile- nel segno del territorio: ecco gli ingredienti alla base del successo del Baretto di Bagnone.



Ma non solo: “Per emergere è essenziale anche la capacità di fare sistema con i colleghi ristoratori”, afferma.

[GUARDA LA VIDEO INTERVISTA](#)