

Dario Iazzetta del Flanagan's: così possiamo avere successo oggi

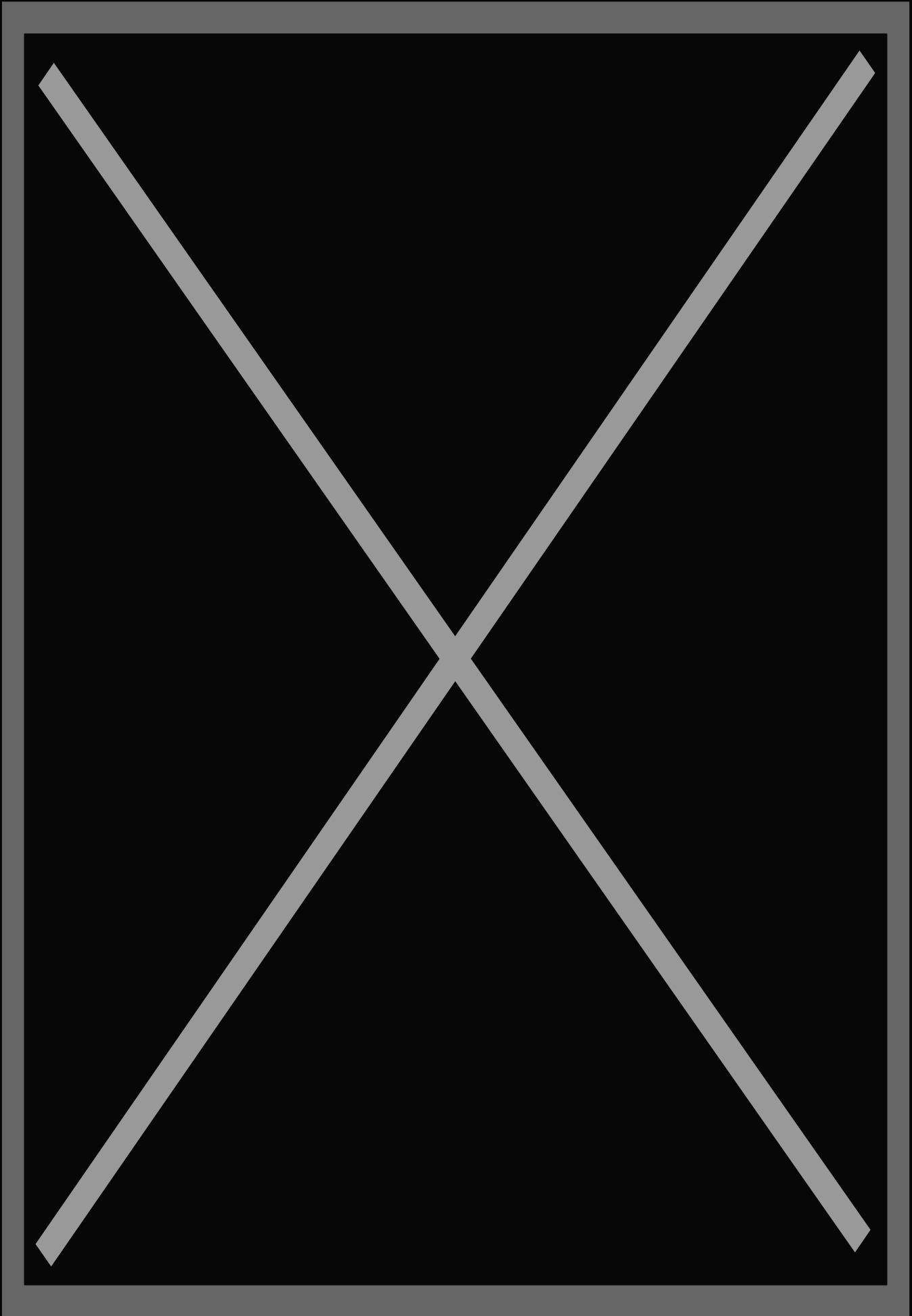
flanagans-bb4dabc2

Barman di punta del Flanagan's cocktail bar di Napoli, Dario Iazzetta ci racconta come affrontare al meglio l'autunno e come avvicinare i clienti in un periodo così critico

Aperto da Giovanni Fenderico e Stefano Auletta 5 anni, il [Flanagan's cocktail bar di Napoli](#) (**CLICCA QUI**) è un localino di 20 mq che si è conquistato in poco tempo un'ottima reputazione grazie al servizio attento e di qualità. Merito, anche, del valido bartender Dario Iazzetta.

Ci siamo stati con Marco Ghezza, brand ambassador Beam Suntory, e con l'esperta di comunicazione Maria Consiglia Izzo poco tempo fa.

L'INTERVISTA

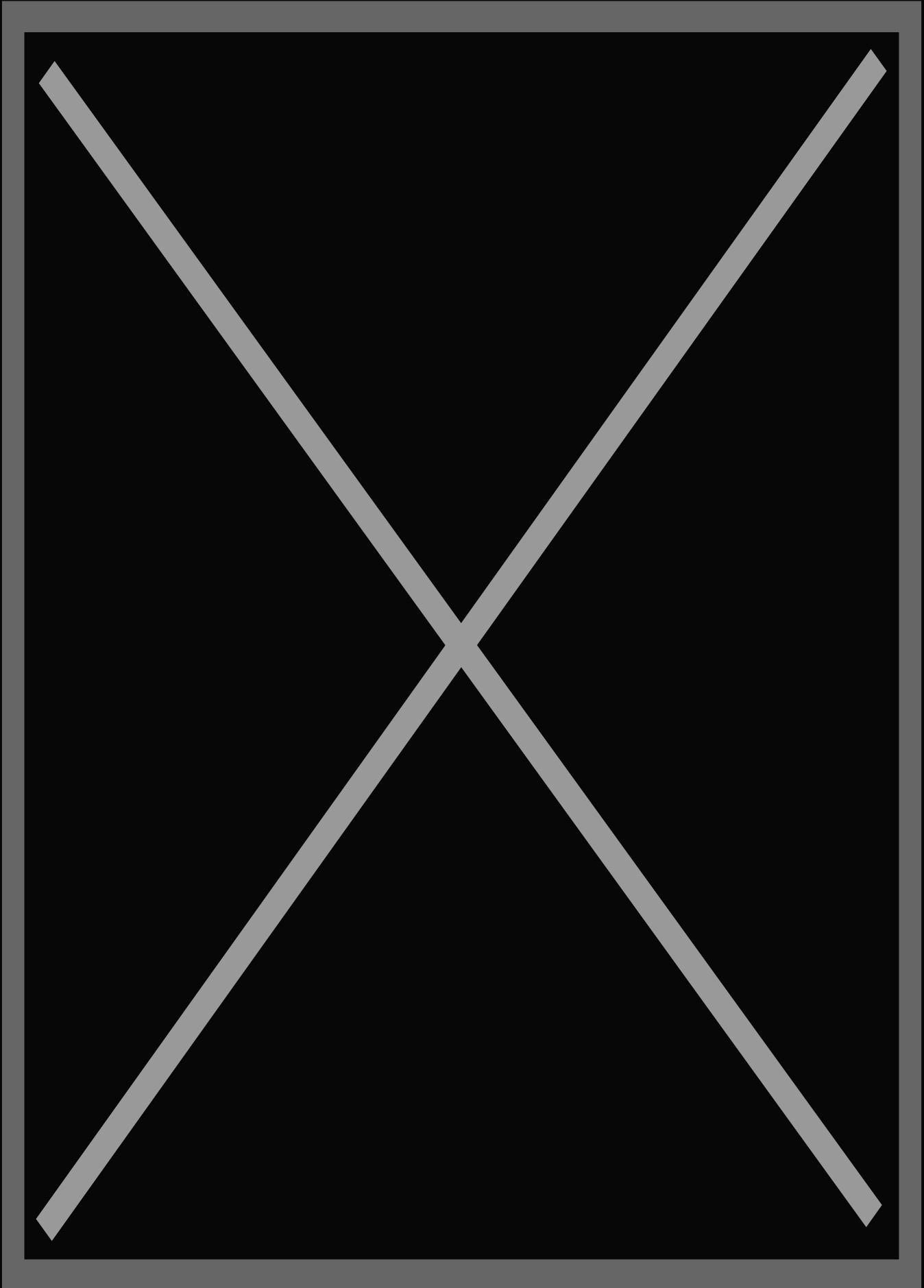


No. In realtà per ora è andata tutto sommato bene. E ora, insieme a Kerim e Mirko, siamo nella fase di definizione dei signature per l'inverno.

Insomma, la vostra parola chiave è... positività?

Sì, cerchiamo di affrontare quel che sarà nel miglior modo possibile, ovvero con positività.

Purtroppo oggi non si può programmare nulla, quindi non resta che aspettare e vedere come si metterà la situazione. Per fortuna possiamo contare sulla caparbità di Giovanni Fenderico e Stefano Auletta, capaci di reagire sempre con intelligenza e lungimiranza agli imprevisti.



Veniamo ai consigli pratici. Come si fa ad avvicinare i clienti in un periodo così critico?

Primo, occorre rispettare le norme anti-covid. Secondo, bisogna far capire che ci si può rilassare lo stesso al bar, anche se con meno spensieratezza di un tempo. Per esempio, si sorride con gli occhi. Diciamolo, alla fine *la Barra* è sempre *la Barra*.

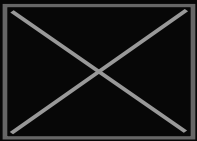
Suggerimenti per i colleghi in base alla tua esperienza e strategia di azione.

Una cosa che mi sento di dire è: guardate sempre il bicchiere mezzo pieno! Oggi occorre limitare gli ingressi, il che può diventare l'occasione per fare vivere ancora meglio la Flanagan's experience.

Mi spiego: un rapido cicchetto di amaro dopo cena si può trasformare in una degustazione di buon rum, per dirne una.

Non è tutto: c'è più tempo per raccontare un cocktail e quindi rendere ulteriormente interessante la bevuta.

E ancora: possiamo coccolare davvero chi ha aspettato 20 minuti in piedi fuori dalla porta per bere uno dei nostri drink.



[LEGGI:](#)

[Simone Baggio, l'Alchimista: la mia strategia in tempi di covid VIDEO](#)