

Come sarà il bar vincente dell'estate 2021? Lo immaginiamo con voi

bar-estate-2021-f69611ce

Parliamo di bar ed estate 2021. Senza troppe illusioni. Perché sì, tutto passa. Anche il Covid-19 un giorno sarà un ricordo. Allora, finalmente, i bar torneranno a lavorare come hanno sempre fatto, senza preoccuparsi del distanziamento al bancone. Ma tra il Medio Evo e il Rinascimento ci sarà una fase intermedia. E in quel periodo cambierà qualcosa. Ne abbiamo parlato con voi.

bar estate 2021I bar quest'estate? Beh, tra sei mesi non saremo ancora usciti dall'incubo di nuove ondate e nuove mutazioni del Covid-19. Così si punterà sul dehor e il locale sarà

orchestrato nel segno del green, del solidale e della qualità. Su questo, sono tutti d'accordo.

Abbiamo ipotizzato con voi come saranno i bar dell'estate 2021. Ecco che cosa ci avete prospettato

[Giorgio Fadda, presidente IBA](#): "I clienti saranno più esigenti di quanto già non siano diventati. La parola chiave dev'essere quindi qualità. In tutti i sensi: qualità del drink, del servizio e dell'ambiente".

[Niccolò Mazzucchelli, titolare di Gerico](#) e di [Gramm Cafè a Milano](#) osserva: "Certezze è impossibile averne. Del resto, anche fare previsioni è difficile. Tuttavia, credo che nella stagione estiva i chioschi saranno molto apprezzati".

[caption id="attachment_182681" align="aligncenter" width="696"]bar estate 2021 Mosè Giordani, ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Mosè Giordani, bar manager del [Rex di Firenze](#): "La gente cercherà locali allegri dove bere bene senza spendere troppo. Inoltre, tenuto conto dei cicli e ricicli teorizzati da Gianbattista Vico, è probabile che una volta usciti dall'emergenza Covid-19 la moda dei tiki bar in Italia esploda con maggiore vigore. Del resto, i primi segnali si sono visti dieci anni fa e tra il 2018 e 2019 c'è stato un boom di tiki bar".

Federica Geirola, barlady del [Paramorecafé di Milano Marittima](#) commenta: "Pensando al mio territorio, ovvero alla Romagna e in specifico ai bar al mare, c'è da dire che abbiamo una clientela variegata. In estate serviamo gente di tutte le regioni italiani e le nazionalità. E se quest'estate vedremo ancora pochi stranieri, mi aspetto però un turismo italiano variegato. Che sarà più esigente in termini di qualità. E di certo prediligerà i locali con dehors".

[L'architetto esperto di locali Paolo Albano](#) lancia un'idea: "Suggerisco di pensare a nuovi concept, come le **edicole wine bar**. Potrebbero essere un'opportunità se fossero ben diffuse nei quartieri della città".

Noi segnaliamo lo spunto, anche se non abbiamo verificato che cosa preveda la legge in fatto di licenze. E anche se ricordiamo che per avere successo in qualsiasi attività ci vogliono preparazione e costanza. Potreste valutare quindi eventualmente delle partnership tra voi e loro. Magari sfruttando i bar pre-fabbricati, nuova tendenza in arrivo dagli USA.