

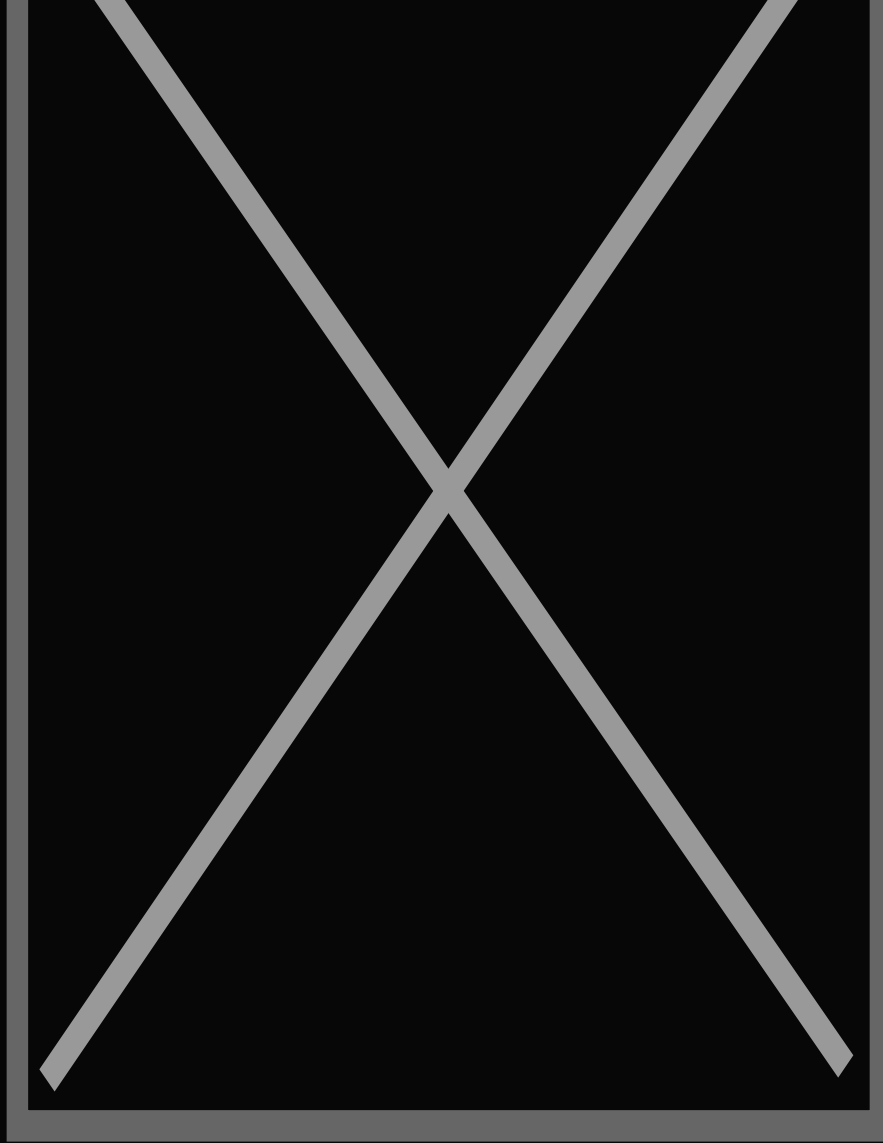
# Bioesserì: materie prime e spirit BIO. Un format di successo

maxresdefault-4-3fd8e87a

|

**Tenetelo a mente: investire nella ristorazione e nella miscelazione green e sostenibile paga. Lo dimostra il successo del cocktail restaurant bar Bioesserì che punta su materie prime rigorosamente BIO acquistate da produttori di fiducia (selezionati in Italia e all'estero) e su [spirit biologici \(vedi qui, clicca\)](#).**

[caption id="attachment\_203257" align="aligncenter" width="459"]



Una variante del Mary Pickford con il

gin di Carlo Simbula[/caption]

**La notizia è che Bioesserì, a 10 anni dalla prima apertura, ha inaugurato nella terza sede in Porta Nuova a Milano The Loft, un locale nel locale con un proprio bancone, e prima dell'estate aprirà il quarto cocktail restaurant bar in zona City Life, il quartiere prestigioso sorto sulle ceneri della vecchia Fiera.**

[caption id="attachment\_203254" align="aligncenter" width="696"]Bioesserì Vittorio Borgia[/caption]

**Ideatori** del format Bioesserì sono **Vittorio e Saverio Borgia**, palermitani, laureati rispettivamente in Economia e Commercio e Ingegneria Meccanica. “Siamo stati tra i primi a credere che il mix di sostenibilità e materia prima bio potesse essere una formula vincente. La storia ci ha dato ragione”, ci racconta Vittorio Borgia.

**bioesserì** Lo incontriamo nel suo locale in zona Porta Nuova, dove è stato appena aperto The Loft. “La nostra nuova sfida è trasformarlo nel punto di riferimento in città per gli appassionati di musica in cerca di atmosfera intima e riservata e di cocktail e cibo di qualità”, afferma. Tra l'altro, a firmare la **drink list** è **Carlo Simbula**.

[Guarda la video intervistata e scopri com'è fatto il locale \(clicca qui\).](#)

Bioesserì **La strategia?** “Per avvicinare un pubblico variegato differenziamo le serate: venerdì proponiamo jazz e blues, mentre giovedì e sabato va in scena il dj con musica clubbing”, risponde Borgia. Che in **futuro** non esclude di allargare il gruppo con insegne in **franchising**. Intanto, di certo ci sono due cose: il nuovo **Bioesserì in zona City Life** prima dell'estate e la replica del **format The Loft**.

Il primo Bioesserì è nato nel 2012 in via Fatebenefratelli 12 a Milano. Due anni dopo arriva il secondo locale, a Palermo. Nel 2019, il terzogenito, ancora nel capoluogo lombardo, in zona Porta Nuova, in via Vespucci 11.



**LEGGI (CLICCA SUL TITOLO) [Format originali: Oro Whisky Bar, Roma. Video servizio](#)**

[Appena lanciati al Roma Whisky Festival \(Parte 2\). Video](#)