L’editoriale di Mixer 283. Reputazione online; cibo e stampanti 3d; bartender senza rivalità

covermixer-283-87ea86f0

[caption id="attachment_96987" align="alignleft" width="128"]David Migliori David Migliori[/caption]

Quando si prova ad immaginare il cibo di domani ci si imbatte subito nel problema di come possano coesistere tendenze all’apparenza opposte. Diametralmente opposte. Difficile soddisfare le richieste della clientela se da una parte è in piena riscoperta delle tradizioni di una volta, ma dall’altra è infatuata dall’utilizzo delle nuove tecnologie in cucina. Come trovare la giusta quadra? E di fronte alle ricerche che evidenziano una crescita dell’attitudine casalinga cosa fare? Demoralizzarsi non serve, anche perché servizi take away di nuova generazione non sono così impossibili da gestire. E Amazon & company, una cucina non ce l’hanno e forse possono essere i pubblici esercizi a servirsi di questi nuovi mezzi per raggiungere le persone direttamente a casa propria. Pubblichiamo anche un articolo che serve a ricordarci quanto conti il buon vecchio “passaparola”, anche nella sua versione rinnovata sul web.

img6741**Che si gestisca un bar, una gelateria o una piadineria la buona reputazione è fondamentale per il successo.** Pensare di fare a meno dei commenti sui social o su internet è un errore molto grave quando ormai il 90% delle persone cerca informazioni sui ristoranti anche via internet. I vantaggi di un positivo passaparola web sono ben elencati in una notizia ad hoc che verrà pubblicata sul nostro sito.

Continuiamo a guardare al domani con le stampanti 3D. img7228Quando abbiamo deciso di parlarne eravamo consapevoli di essere i primi a farlo in ambito food ed eravamo convinti di raccontare scenari futuristici. E invece già oggi alcuni chef innovatori hanno iniziato a realizzare pizze, pasta e dolci in questo modo. E molto presto, questa avanguardia avrà un seguito di massa. Meglio saperne di più su questa nuova tecnologia che cambia non solo la forma, ma anche la sostanza del cibo. E, tra non molto, anche dei drink.

A questo proposito, la mixability ha sempre uno spazio importante su Mixer. Ogni mese sulle nostre pagine appaiono i più noti ed affermati bartender del Paese, senza dare spazio a polemiche o rivalità. Sisti e VezzaliSiamo, anzi, convinti che insieme **Filippo Sisti, Luca Vezzali** o Vanzan**Bruno Vanzan** (solo per citare alcuni dei protagonisti di questo mese) sono dei fari guida per le migliaia di appassionati di cocktail e di sperimentazione coi drink. E noi cerchiamo di avere da loro spunti e suggerimenti per i nostri lettori: continuiamo ad approfondire il tema della “contaminazione”, in questo caso, col cibo. E le sorprese non mancheranno.

img8204**Lo spazio stringe e non ho nemmeno accennato al ricco dossier birra** con buone notizie per i consumi o alla buona annata per quanto riguarda **il vino di cui parla Luca Gardini**, e nemmeno ho citato un format innovativo quello dei **Detox, bar naturali dedicati alla salute**, a cui abbiamo dedicato un servizio sul nostro giornale.

Voglio però chiudere questo editoriale invitandovi a leggere una bella storia, quella del Ristorante Pizzeria Da Rosa. img8113È una bella storia italiana, un bell’esempio di immigrazione e di integrazione, di una piccola pizzeria in un paesino della Brianza che ha saputo crescere e trasformarsi, anno dopo anno, con coraggio e innovazione, fino a diventare un’attività di ristorazione di grande successo. Gli ingredienti di questo successo sono molti: il rigido rispetto della qualità di quanto viene servito, anche per la scelta dell’acqua o del caffè che molti trascurano; il coraggio di osare e di sperimentare piatti e pizze originali e fuori dall’ordinario e, ultimo ma non meno importante, una grande unità famigliare che ha permesso ai fratelli gestori di specializzarsi ognuno in un ambito preciso del lavoro, chi in sala, chi in cucina, chi alle pizze. È bello raccontare una storia in cui impegno e serietà alla fine portano i risultati meritati. Complimenti.