Foodies Bologna: un nuovo format che mixa food&drink

foodies-by-nicole-cavazzuti-16-f404f097

Parliamo di *Foodies*. Accarezzi l'idea di aprire un'attività che mixi food&drink? Ecco un'idea semplice quanto vincente: un Bloody Mary Bar, con una proposta food incentrata sulle migliori materie prime a livello mondiale e locale. È il format di Foodies Bologna, aperto a pranzo e a cena, inaugurato pochi mesi fa dal team titolare del Nu Lounge Bar e della Buca San Petronio: **Daniele Dalla Pola**, tra i massimi esperti di Tiki nel mondo, **Elena Esposito**, che ha portato al successo la Buca San Petronio, **Maurizio Gerosa e Davide Cavallari**, ideatori dello storico party Fidelio Milano.

[caption id="attachment_121388" align="alignright" width="300"]



Foto: Guido Frieri[/caption]

L'offerta beverage prevede *ben 13 diverse versioni del cocktail a base di vodka e succo di pomodoro*, ma anche Irish Coffee e Margaritas, oltre a vino, birra, Spritz e una Sangria Emiliana realizzata col Lambrusco proposta in versione classica, frozen e Macedonia Ice (ovvero in ghiacciolo). Quanto al food, in carta ci sono tra gli altri: alici del Cantabrico, salmone Balik, Pata Negra, Burrata di Andria e Fassona piemontese, ma anche pesce crudo e al vapore abbinato a verdure, snack 'fish & meat' e percorso gastronomico. "I nostri piatti sono itinerari nel segno del gusto attraverso sapori che toccano le eccellenze d'Italia ed Europa.

[caption id="attachment_121389" align="alignleft" width="300"]

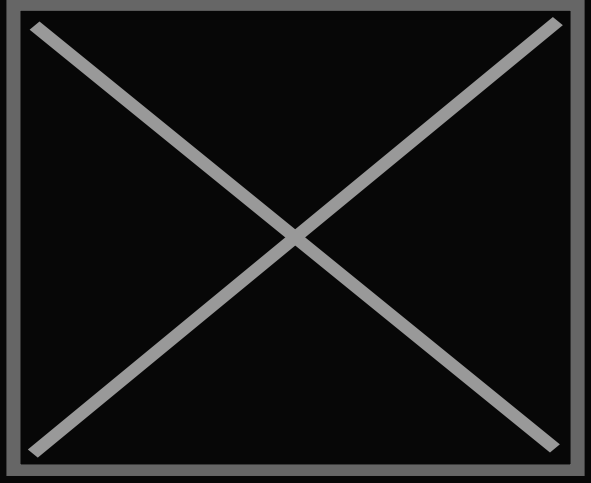


Foto: Guido Frieri[/caption]

Anche per questo **Foodies Bologna** è replicabile un po' ovunque, ovvero nelle vie centrali non solo delle città capoluogo di regione, ma anche in quelle delle principali province", sostiene Marco Guerrieri, esperto di food e gestore del locale insieme a Gianfranco Lomartire, ex manager del Nu Lounge. Il segreto per emergere? "Per avere successo occorrono conoscenza, passione e amore per il buon cibo e il buon bere", chiarisce. E se per sviluppare in modo analogo o leggermente diverso il format è meglio essere dotati di cucina, tuttavia la sua assenza non compromette la possibilità di



offrire ugualmente preparazioni di alta qualità.

Come si fa? "Basta appoggiarsi a strutture di alta gastronomia che, sulla base delle ricette e delle materie prime selezionate dal gestore del locale, elaborino prodotti da somministrare all'interno del locale", chiarisce Guerrieri. Vi interessa saperne di più? *Contattate il team di Foodies Bologna, disponibile anche per consulenze.*

Format unici: il Bàcaro Navigli di Milano

Format unici: il Backdoor 43 di Milano