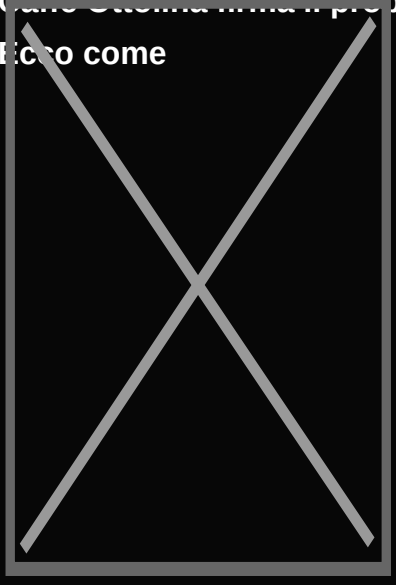
La novità Otto Bar di Caffè Ottolina

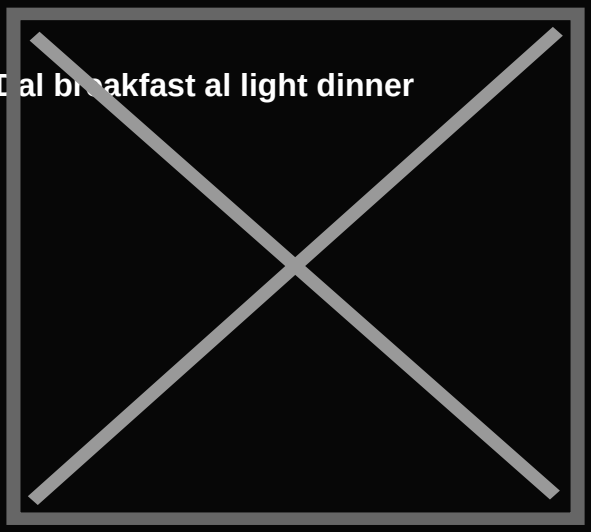
otto-bar-foto-nicole-cavazzuti-3-d54b3c9a

Caffè Ottolina firma il proprio punto vendita a milano. e si prepara a varcare i confini nazionali. Ecco come



Si chiama Otto Bar ed è la nuova caffetteria della storica torrefazione milanese Caffè Ottolina, inaugurata prima dell'estate nello spazio Ravizza, prestigioso negozio di abbigliamento e di sartoria in via Hoepli, alle spalle del Duomo di Milano. «L'idea di aprire un locale affonda le radici nell'esigenza di creare un format replicabile all'estero, in particolare in Asia e Medio Oriente, al fine di incrementare le vendite dei nostri prodotti», spiega il Cavaliere Remo Ottolina.
La strategia per emergere sulla concorrenza? «Puntare non solo sulla qualità delle nostre referenze di caffè, tra l'altro certificate Rainforest Alliance, ma anche su un personale altamente qualificato: in questa logica, ci siamo affidati a Massimiliano Crispino, docente dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè, per dirigere la nostra prima caffetteria milanese e formare lo staff», risponde.
«Per cercare di soddisfare le richieste di un pubblico sempre più esigente, internazionale e curioso, nonché per garantire al cliente un'alternativa, offriamo due miscele di caffé, una 100% Arabica e una miscela di Arabica e Robusta. Ovviamente, per completare l'offerta, non mancano cioccolata, ginseng, tisane e infusi» specifica.

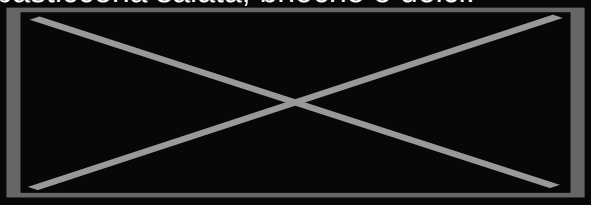
Dal breakfast al light dinner



Coordinato da Juicebar, partner di Ottolina da diversi anni, e affiancato dallo Yoghobar di Danone e da Pan Brioche, Ottobar è una caffetteria polifunzionale, aperta dalle 7,30 alle 23, perfetta per una pausa in qualunque momento della giornata: dal breakfast al pranzo, dall'aperitivo a un light dinner.

«Dalle 17 alle 21 vige la formula dell'happy hour. Banditi gli appetizer sul bancone, serviamo ricchi piattini ai tavoli. L'obiettivo, per i prossimi mesi, è estendere l'offerta food fino alle 23 e organizzare concerti di musica live almeno due volte alla settimana», afferma il barman Paolo Perroni che, insieme a Francesco Barone, gestisce l'offerta beverage.

L'ambiente è suddiviso in tre aree: il corner Yoghobar con offerta di Yogho Fresh, Yogho Ice e Yogho Shake e con un'ampia scelta di topping, dalla frutta fresca agli sciroppi, dai cereali ai wafer; il bar a marchio Ottolina dotato di bancone affacciato sulla galleria e di un dehor e la zona griffata Pan Brioche, con la cucina a vista in acciaio e cristallo per la produzione in loco di arancini, panzerotti, pasticceria salata, brioche e dolci.



Prossimi passi? L'apertura di tre caffetterie a Londra, di due a Milano e di una in Cina, a Shenzhen. Senza ipotizzare, per il momento, la formula del franchising: «Per adesso, non ci interessa. Preferiamo aprire e gestire personalmente i nostri locali», puntualizza.