Come ampliare il business dei bar? Ecco i suggerimenti dei vip

belen-da-cotril-4c467644

Sembra ieri, ma puntata dopo puntata sono passati ben quattro anni dal debutto di *Un caffè con…*, la rubrica online tutte le domeniche sul nostro sito www.mixerplanet.com dedicata a Vip, bar e ristoranti. Qui abbiamo deciso di riproporvi alcuni degli interventi più interessanti per una rassegna sui macro trend secondo le nostre *Celeb*. Le parole chiave? Qualità, cortesia, scontrino contenuto, pulizia, ma anche salutismo, musica e divertimento.

CLIZIA INCORVAIA: NEL SEGNO DELL'HEALTHY FOOD



La showgirl e fashion blogger Clizia Incorvaia (nella foto di Alessandro Tondo),

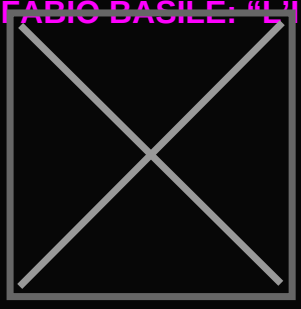
tra le protagoniste dell'ultima edizione dell'adventure game Pechino Express insieme al marito Francesco Sarcina, suggerisce di fare leva sul desiderio di proposte green & healthy. " Le opportunità sono tante, anche nel campo del bere miscelato, ma come sempre è vietato improvvisare. Un menu salutista non basta a fidelizzare il cliente, se i piatti e i cocktail poi non sono gustosi", osserva.

BELEN RODRIGUEZ: "FATE DIVERTIRE IL CLIENTE!"



Se i clienti si divertono, si fermano più a lungo al ristorante. È l’opinione della showgirl e imprenditrice argentina, tra le altre cose socia del ristorante Ricci di Milano. “Per fidelizzare i clienti non basta un pasto eccellente, occorre offrire anche un’esperienza estetica, sensoriale ed emozionale completa. E allora spazio ai locali con musica dal vivo durante il convivio, con un’atmosfera divertente”.

FABIO BASILE: “L’IMPORTANZA DELL’EQUILIBRIO TRA PREZZO E QUALITÀ”



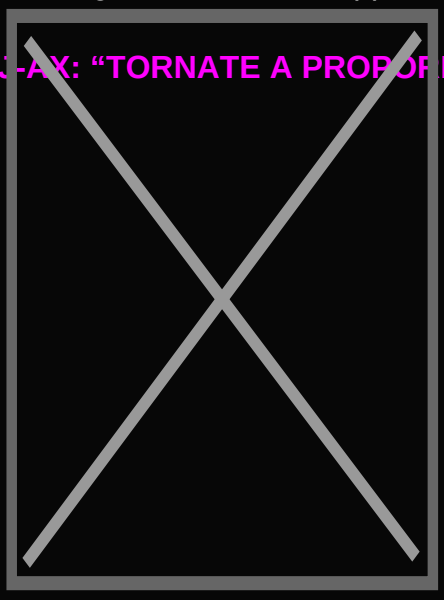
Dalle Olimpiadi alla tv: classe 1994, medaglia d’oro ai Giochi di Rio nella categoria 66 kg, il judoka Fabio Basile è stato la rivelazione dell’ultima edizione di Ballando con le Stelle, il talent record di ascolticondotto da Milly Carlucci. Assiduo cliente di pizzerie e ristoranti giapponesi, fuori casa cerca “locali semplici, informali, con uno scontrino contenuto ed equilibrato”.

FRANCESCA PICCININI: “THE WINNER IS… IL SORRISO”



La pallavolista più celebre d’Italia, ex capitano della Nazionale Volley, quando cena fuori casa alterna ristoranti chic e trattorie. E chiarisce: “Per me la cucina è un modo per conoscere il territorio e la storia del luogo, nonché un’opportunità di sperimentare nuovi sapori e abbinamenti”. Il suo consiglio? Non sottovalutare l’importanza di un sorriso. “Io non sopporto il servizio scortese e svogliato. Posso tornare in un ristorante dove ho mangiato una pasta con poco sale o leggermente scotta, ma metto una croce rossa sopra i locali dove trovo personale scontroso e imbronciato. Perché se sbagliare è umano, l’approccio è invece questione di educazione e buona volontà”.

J-AX: “TORNATE A PROPORRE LA MUSICA DOPO CENA”



Il rapper più popolare d’Italia -neo papà e in vetta alle classifiche con il suo ultimo album *Comunisti col Rolex* in coppia con Fedez – racconta: “A Milano di sera esco solo per frequentare i locali che ospitano concerti dal vivo. Ovvero Alcatraz, Carroponte e Blue Note”. E ai gestori lancia un appello: “Riportate i club milanesi all’altezza di un tempo, quando erano al livello di

quelli di New York e Miami. C’è aria di rinnovamento, ma si potrebbe fare di più”.

MARTINA COLOMBARI: “REGALATE AL CLIENTE UN’ESPERIENZA”



Miss Italia 1991, la modella, attrice e conduttrice Martina Colombari mangia spesso fuori casa: “Il cibo per me non è solo un piacere, bensì una forma di esperienza e di cultura. Per questo amo i ristoranti che oltre alla qualità e a un ambiente confortevole vantano un personale preparato, in grado di raccontare la storia e la provenienza degli ingredienti e delle ricette”.

SERGIO MÚÑIZ: “PERSONALIZZATE L’OFFERTA CON I PINTXOS”



Il modello e attore spagnolo Sergio Múñiz si è scrollato di dosso in fretta il marchio di sexy naufrago dell’isola dei Famosi. Merito di scelte contro corrente come quella di recitare soprattutto per il teatro e di stare lontano dal gossip. Anche per questo sono in pochi a sapere che il suo primo lavoro è stato quello di barman! Residente ormai da oltre 10 anni a Milano, ai gestori di bar e ristoranti suggerisce: “Per rinnovare l’offerta valutate l’ipotesi di un pintxos restaurant bar. Format tipico dei Paesi Baschi, è un bar con piccola cucina aperto tutto il giorno dove poter bere un caffè, un bicchiere di vino o una birra e mangiare piccole porzioni di appetizer home made preparate la mattina e riscaldate al momento, dal mini croissant di jamon alla brocheta de gambas (spiedino di gamberi)”.

CRISTINA CHIABOTTO: “W LA MUSICA AL RISTORANTE”



Ristoratori, attenzione alla musica. Ecco la richiesta dell’ex Miss Italia Cristina Chiabotto (foto scattata nella finale della competizione *Campari Barman of the year 2015* vinta da **Andrea Dracos**), oggi modella e conduttrice. “Il cliente ha fame di divertimento. E la musica, che in passato poteva essere considerata un elemento di disturbo, in questo periodo rappresenta una formula vincente purché la scelta della colonna sonora sia in linea con l’offerta del locale e il volume della musica non sovrasti mai la voce degli avventori”.