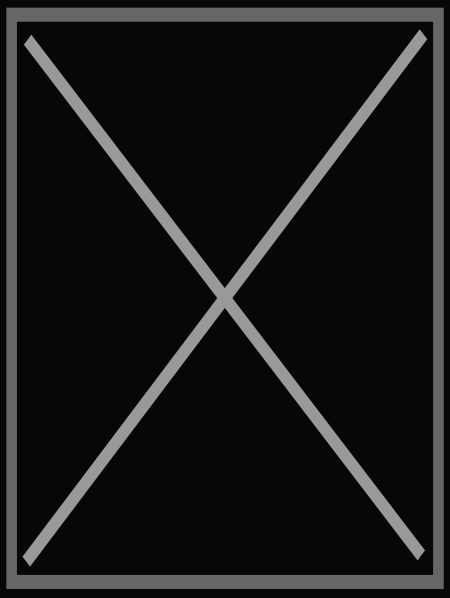
Le Baladin, strategie di espansione per il birrificio. Già 8 i punti vendita

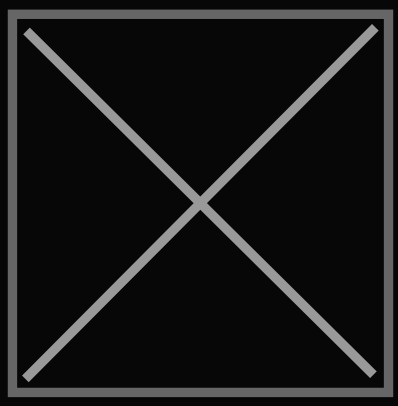
baladin632-7efc0999



[caption id="attachment_18489" align="alignleft" width="227"] Teo Musso, titolare dei locali a marchio Le Baladin[/caption]

E' improntata alla continua crescita la strategia del brand Le Baladin. I locali capitanati da Teo Musso sono infatti arrivati a contare otto esercizi, attivi per lo più in Piemonte (a partire dall'originaria Birreria Le Baladin di Piozzo). Ma la politica del fondatore ha raggiunto anche Milano, dove lo scorso settembre è stato inaugurato il punto di vendita di via Solferino. E a questi si devono aggiungere le partnership in progetti condivisi come i punti negli Eataly di New York, Roma e Bari e No.Au. a Roma. Nonostante si tratti ormai di un piccolo impero, Musso lo gestisce ancora anteponendo l'istinto alla razionalità. Il fatto che più di un locale porti la medesima insegna ("Open Baladin" a Roma, Cinzano e prossimamente a Torino; "Baladin Café" a Cuneo e Saluzzo) farebbe pensare a veri e propri format, ma questo è un concetto che l'eclettico imprenditore nato a Carrù rifiuta categoricamente: «Ogni locale fa storia a sé, ispirandosi al luogo che lo ospita e all'umore mio e della pittrice e decoratrice Marina Obradovic. L'unico vero filo conduttore è lo spirito Baladin: mi piace pensare che da noi si

venga per il gusto inteso in un senso generale, che ricomprende il mangiare, il bere, ma anche la musica e l'atmosfera».



Il nuovo Baladin Milano si sviluppa su due piani. La sala a piano terra ospita il banco con sette spine e due pompe, a cui si aggiunge un allestimento di birre in bottiglia, non solo Baladin. Al piano sotterraneo si susseguono in lunghezza una serie di sale a cavallo fra il proibizionismo degli anni 20-30 e le influenze di arte russa. L'atmosfera piacevolmente vissuta deriva anche dall'abbondante uso di assi di legno chiaro grezzo, proveniente da 168 bancali rotti, smontati a Piozzo in parte dallo stesso Musso.

Birrerie 2.0, la nuova frontiera. Un settore in grande fermento