L’editoriale di Mixer 306: Serve un addetto ai buoni rapporti col vicinato?

cover-306-01-5a24399c

E se nello staff del bar ci fosse anche qualcuno incaricato alle pubbliche relazioni con gli abitanti del quartiere? Soprattutto se il locale è aperto fino a notte fonda e ci sono abitazioni e palazzi che non possono fare a meno di “partecipare”, al di là della loro volontà, al clima di festa serale e non possono evitare le eventuali conseguenze negative di eventuali schiamazzi e rifiuti abbandonati dai clienti?

[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

L’idea, solo apparentemente stravagante, è già stata sperimentata con risultati positivi in alcuni locali di Budapest (ne parliamo in questo articolo, il vicinato, come farselo amico) che hanno dovuto fronteggiare le proteste dei residenti per l’improvvisa vivacità della zona. Il lavoro degli addetti ai buoni rapporti col vicinato consiste in misure che vanno dal classico controllo affinché gli avventori non esagerino con la loro esuberanza, fino ad interventi diretti nei confronti degli abitanti di zona per “farseli amici”. Come? Invitandoli a bere un bicchiere gratis, ad esempio, oppure proponendo un contributo economico per insonorizzare le abitazioni. L’idea potrebbe essere un intelligente escamotage per evitare conseguenze peggiori, soprattutto quando, sotto elezioni, i comitati di quartiere anti-movida trovano le orecchie dei politici a caccia di facili consensi ben disposte ad ascoltare le loro proteste...

Rimanendo sul fronte delle stranezze, i più curiosi non si perderanno il servizio dedicato alle tante modalità con cui si beve il **caffè in giro per il mondo**. Al di là del nostro amato espresso in tazzina, abbiamo scoperto tante varietà originali e inconsuete di servire e consumare la nera bevanda. Dal "sacro" Touba del Senegal, con chiodi garofano e pepe di Guinea, al Kahvesi turco con la possibilità di leggere il futuro nel fondo che resta dopo il consumo e all'Irish coffee corretto e con panna, ne esistono per tutti i gusti.

A proposito di golosità, abbiamo provato a fare il punto su un settore tradizionale ma in evoluzione, quello delle pasticcerie, a cui abbiamo anche dedicato la copertina.
Si fanno largo sempre più pasticcerie gourmet e di sperimentazione, dove le parole d'ordine sono prodotti cuciti su misura dei clienti, voglia di stupire, **proposte monoporzione e abbinamenti ai cocktail**.

La parte più tecnica del menù di questo numero prevede un utile approfondimento sulle novità contenute nel nuovo contratto collettivo del lavoro del turismo. Tra i punti più importanti ci sono una maggiore flessibilità (a partire dall'orario di lavoro) e una serie di step di **aumenti salariali per i dipendenti**.

Torniamo poi a parlare dei circoli privati, raccontando la **chiusura da parte delle forze dell'ordine di un locale in Campania**, dove si giocava senza autorizzazione e si somministravano alimenti e bevande anche ai non soci: un episodio che conferma la necessità di mantenere alta la vigilanza su questo fronte dove le infrazioni sembrano essere più di quanto sarebbe lecito attendersi.

Dato che è imminente il momento di presentare la dichiarazione dei redditi, con conseguente ansia e corse dell'ultimo minuto per consegnare tutti gli incartamenti necessari ai propri commercialisti, abbiamo pensato di fare un servizio utile ai lettori di Mixer presentando **un articolo con le novità più importanti della dichiarazione 2018**. Dagli ecobonus alle detrazioni per le ristrutturazioni fino alle spese culturali, meglio verificare di aver consegnato tutta la documentazione necessaria…