Atmosfera al top

Si chiama **Manuel Bossi**, ma non è parente del Senatùr. È un giovane Esercente 'illuminato' che 4 anni fa ha pensato di aprire nel cuore di Trieste, nella suggestiva Galleria Protti, un locale multifunzione aperto da mattina presto, fino a tarda sera. Il *Rex Café Gourmet* però non è come tutti gli altri. Il perché ce lo spiega Manuel, che assieme a mamma **Nadia** e papà **Bruno**, gestisce con grande passione il locale."Io e la mia famiglia lavoriamo da anni nel settore dell'ospitalità professionale. A Trieste abbiamo altri due bar/tavola calda molto avviati con dei responsabili che si occupano della gestione quotidiana dei PdV. Qualche anno fa, abbiamo sentito l'esigenza di aprire un format nuovo, un locale per soddisfare il cliente in tutta la giornata.

Qual è la novità del format? Abbiamo puntato su una clientela di fascia medio/alta offrendo in ogni momento della giornata una qualità e un'atmosfera sempre al top. Posso affermare senza alcun dubbio che non vi è un momento della giornata che funzioni più di altri. Questo, tradotto in pratica, significa attenzione minuziosa a tutto: arredamento, approvvigionamenti, qualità dei prodotti e, soprattutto, nuove idee.

Ci parli di queste nuove idee... Oggi fare business nell'ambito del pubblico esercizio non è cosa semplice. In sostanza, non basta tirare su la saracinesca per vedere entrare i clienti. È importante inventare sempre qualcosa di nuovo, e questo vale dalla colazione al dopocena. "Al mattino, oltre alle classiche brioche, offriamo prodotti di pasticceria tra cui la Crema Cassolina, una torta millefoglie tipica della zona con crema pasticcera e zucchero a velo. A mezzogiorno ai panini e piatti freddi, abbiamo affiancato una ristorazione di qualità con una scelta tra 5/6 tra primi e secondi. Ma è l'aperitivo il momento clou della giornata. Ogni serata è diversa dall'altra: dalla *Festa per i 150 anni della Repubblica*, con il locale addobbato col tricolore, cocktail e musica rigorosamente italiani, al party *Total White* dove abbiamo premiato con una magnum di champagne il cliente più elegante, vestito di bianco; il giovedì c'è la serata *Red Passion* dove tutti i nostri habitué indossano qualcosa di rosso. Il cocktail più gettonato è lo *Spritz*, sia nella versione classica (Prosecco, Aperol e Soda) che nelle varianti come l'*Aperollo* (Prosecco, Aperol, Soda e Lime) e lo *Spritz Midori* a base di Prosecco, Soda e Midori (liquore a base di melone). Insomma, il polifunzionale piace, ma deve proporre sempre idee nuove, accattivanti e coinvolgenti.