L'"Ottalogo" del mixologist di successo

cosmopolita-mixology-06-6616ea14

1. Individuare una tipologia ben definita di locale (speakeasy, tiki bar, American bar, caffetteria con aperitivo…)

2. Curare il layout e proporre un’esperienza sensoriale a 360 gradi

3. Scegliere fin dall’inizio se offrire una linea completa di distillati o puntare sulla specializzazione

4. Se si opta per la specializzazione, non legarsi troppo ai distillati “di moda” del momento

5. Guardare alle migliori esperienze estere: non solo USA, ma anche Estremo Oriente in forte crescita

6. Riconoscere i trend “etnici” (ad esempio tropicale o latino) ma non trascurare la tradizione (grappa)

7. Affidarsi a produttori di attrezzature di qualità e funzionalità garantita

8. Fare formazione e networking partecipando a fiere, eventi e convegni

La nuova mixology: cosmopolita, specializzata ed esperienziale