L'editoriale di Mixer 311: Un menù internazionale con accompagnamento “frizzante”

cover-mixer-311-5bc9247a

Prego, benvenuti e accomodatevi a questo numero di Mixer. Questo mese vi propongo un antipasto che si preannuncia gustoso e prevede **una panoramica dei locali alternativi di Belgrado**. Non sarà Londra o Parigi, ma si tratta di una città in rapida trasformazione, che ambisce al ruolo di anticipatrice di nuovi format e tendenze.

Una volta messe in moto le papille gustative, siamo pronti per i primi piatti. Una scelta dal gusto deciso è certamente l’**inchiesta sul food delivery**: raccontiamo alcune case history significative e andiamo a verificare se e quando questa formula possa essere utile per i ristoranti. Preferite iniziare con qualcosa d’altro? La nostra proposta prevede un servizio molto utile sui possibili **rimborsi dovuti agli aumenti (illegittimi) dell’imposta sulla pubblicità**, e l’iniziativa della Fipe per introdurre **il “rimpiattino”, una versione italiana della doggy bag**, nella direzione della riduzione degli sprechi alimentari.

È il momento di bere: vi suggerisco qualcosa di un po’ frizzante: il nostro **dossier sulle “Bollcine”** racconta come siano aumentate le occasioni di consumo legate alla socializzazione. In questi casi il miglior accompagnamento è certamente un buon bicchiere di spumante o champagne…. Se cercate invece una proposta inconsueta, ve ne “lancio” una che arriva dal passato, **il vermouth**. Dato quasi per morto, torna oggi a nuova vita e si propone in maniera “svecchiata”, sia in versione liscia che nei cocktail.

[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"]

 David Migliori[/caption]

A proposito di mixability inconsueta, questo mese giochiamo la carta della birra. Come sempre vi forniamo abbinamenti e ricette per drink low alcol e beverini che potranno incuriosire i vostri clienti. Per chi desidera restare legato ai grandi classici, c'è invece la consueta rubrica History cocktail che va a caccia della storia e dei segreti dei bicchieri più conosciuti: oggi è la volta del Bloody Mary.

Siete pronti per una serie di secondi piatti? **Ana Ros, chef slovena di fama globale, ci dà una lezione di internazionalità** partendo dalla propria terra e facciamo nostro il suo auspicio: "Viaggiate per aprire la mente". Se volete spingervi fino all'estremo oriente, preparatevi ad **un tour alla scoperta dei sapori di Okinawa**, una cucina influenzata da piatti di tutto il sud est asiatico.

È l'ora del dolce. **La pasticceria, la sua crescita in termini di fatturato, di interesse, di proposte, di nuovi format, di idee gustose ed originali** è al centro dell'Osservatorio Host e non mancheranno deliziosi spunti e suggerimenti. C'è ancora spazio per un caffè? Parliamo della **forza dell'espresso italiano nel mondo**. Non voglio rovinare la digestione a nessuno quindi eviterò di chiudere citando **le novità negli accertamenti bancari** e preferisco invitare tutti a giocare qualche bella partita a qualche classico videogame degli anni '80 e '90. Dove? In un **Barcade, la formula che mixa efficacemente la "vecchia sala giochi" con il moderno bar**...

ULTIM'ORA

Poco prima di andare in stampa ci è arrivata la notizia dell'improvvisa scomparsa di Egidio Fabio Ottimo, socio fondatore di TradeLab, la società di consulenza e analisi di mercato con cui collaboriamo da moltissimi anni. Di Ottimo, fin dai primi anni di Away from Home, la ricerca che analizza il mercato dei consumi fuori casa, abbiamo imparato ad apprezzare la capacità di analisi, la curiosità verso le nuove tendenze, l'approfondimento verso il mondo dei pubblici esercizi e dei grossisti di bevande. La sua scomparsa, oltre ad addolorarci dal punto di vista umano e personale, rappresenta una perdita importante nel campo dell'analisi del mondo fuoricasa e crea un vuoto per chi pensa che la comprensione dei meccanismi che regolano il settore sia fondamentale per la crescita e l'innovazione del settore stesso.