3 domande su pairing pizza e cocktail a Fabio Mandalari

pairing-pizza-spritz-03-91dd1127

L'abbinamento pizza e cocktail è uno dei nuovi trend di successo, ne parliamo con **Fabio Mandalari**, uno dei tre proprietari di **Gustami Italia**, ristorante e pizzeria tradizionale di Madrid dove si segue la soluzione del pairing pizza & cocktail.

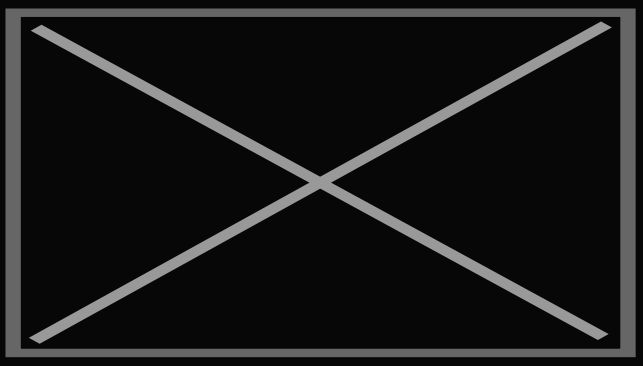
Per far conoscere le vostre pizze e stimolare il pairing con i cocktail avete lanciato la serata Aperipizza. Come funziona?
Tutti i mercoledì, dalle 17 alle 20, a fronte di una consumazione al bar offriamo il buffet libero a base di pizze al metro con diverse farciture, in un percorso gastronomico che termina con la pizza alla Nutella. La proposta si rinnova di settimana in settimana, includendo anche altre specialità nostrani come i taralli e i panzerotti. Non obblighiamo a prendere un cocktail. Il cliente può scegliere tra l'Aperol Spritz originale e alcune sue varianti, Gin Tonic, Cuba Libra, Vodka Tonic, vino, birra e soft drink, ma tutte le consumazioni costano 10 euro e visto che birra, vino e long drink in genere costano molto meno, la maggioranza si orienta sullo Spritz.

Il bilancio? Ottimo.

Perché per una pizzeria è conveniente organizzare un evento come l’Aperipizza?
Intanto, ampliando l’orario di apertura del mercoledì incrementiamo il fatturato di una serata che in genere è abbastanza scarsa in termini d’incassi. E poi con il buffet libero possiamo proporre tutte le nostre ricette e quindi avvicinare i clienti a pizze che diversamente magari non assaggerebbero. Questo ci permette di calibrare le proposte in base alle risposte dei consumatori ma anche di educarne il palato e di aiutarli ad apprezzare anche farciture più complesse della classica Margherita. Inoltre, è vincente la scelta di proporre lo Spritz perché è un cocktail leggero e beverino al palato, nonché semplice e veloce da preparare. E infatti molti fanno il bis. Infine, l’Aperipizza ci consente di avvicinare il cliente spagnolo, abituato a pasteggiare con vino o birra, all’idea di pairing pizza e cocktail. E di fatto cresce il numero di clienti che, al di fuori dell’evento, ordina uno Spritz invece della

birra.

In una pizzeria quanto è importante proporre una lista di cocktail leggeri e beverini al palato e al contempo semplici e veloci da preparare?
Non ho dubbi, è essenziale. Servire Spritz e affini ci permette di non essere legati alla figura di un barman e di non rallentare il servizio. Inoltre, la scelta di proporre cocktail poco alcolici è funzionale al business: i clienti, infatti, spesso fanno il bis, quando non il tris!



Guarda la video intervista sul sito Mixerplanet: **https://www.mixerplanet.com/fabio-mandalari-anchemadrid-e-tempo-di-pizza-e-cocktail-video_156200/**

Pairing pizza e cocktail: da Madrid le case-histories vincenti