L'editoriale di Mixer 314: Le perle preziose in fondo al giornale

mx-314-ed7bacc4

È ahimè, convinzione assai diffusa che una rivista abbia la propria “merce” più rara e preziosa all’inizio, o quantomeno nella prima parte. E che via via che si scorrono le pagine le perle diventino più rare, i gioielli più difficili da scovare e verso il fondo si vadano ad ammucchiare se non gli scarti, quantomeno le cose meno attraenti.

Invece le cose non stanno per niente così. Almeno per Mixer. E provo a dimostrarvelo. Senza nulla togliere alla ricchezza di contenuti della prima metà (e più) del giornale – **le nuove tendenze sul fronte della pizza e della pasta**, **i suggerimenti per una corretta sanificazione dei locali**, interessanti iniziative delle **enoteche meneghine** , un abbondante **dossier sulla birra** e le **distillerie fantasma** – andiamo a caccia dei tesori delle pagine seguenti.



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Partiamo dalla sezione dedicata alla mixabilty, non posizionata all’inizio del giornale, nonostante sia il settore in cui negli ultimi anni c’è stato più fermento , diventando una vera e propria moda, con protagonisti estrosi e creativi a cui dedichiamo spesso la copertina. Ci sono ben due argomenti che abbiamo iniziato a trattare il mese scorso ma, per la loro ricchezza, hanno dovuto essere divisi in due “puntate”. Il primo è il **tema “drink list”, un tipo di menù troppo spesso trascurato o non valorizzato** come meriterebbe: avevamo approfondito i tre concetti chiave - semplicità, chiarezza, sinteticità – oggi ci dedichiamo agli aspetti estetici (forma e immagini) e relativi

costi. Il secondo tema è il nostro viaggio lungo la penisola italiana **alla scoperta della miscelazione regionale**. Avevamo risposto positivamente alla domanda se fosse possibile realizzare drink utilizzando prodotti del territorio: dopo gli esempi relativi al nord e al centro Italia, ci spostiamo ora nelle regioni meridionali con interviste e le immancabili **ricette esclusive**. Un argomento nuovo – e che meriterà anch'esso le due puntate – è **la tendenza ad abbinare drink & pizza**. Nata come esperimento estroso una decina di anni fa a Parigi, l'idea di una lista di cocktail leggeri e pensati per accompagnare Margherite, Capricciose e Quattro stagioni riscuote sempre più interesse e consensi, in Italia e all'estero. Il drink del mese, che campeggia fin dalla copertina, è la Pina Colada, un cocktail tropical chic di cui raccontiamo la storia, presentiamo la ricetta classica e una rivisitazione moderna ed originale.

Può bastare come ricchezza di contenuti? Passiamo adesso davvero alla coda al giornale, alle rubriche di approfondimento della sezione La Professione. Temi pesanti, che necessitano di caffè doppi per essere letti o qualcuno che ci risvegli dal torpore? Non credo. Proprio qui si trovano suggerimenti e spunti teorici che possono tradursi facilmente in attività pratica. Un esempio? **La rubrica del marketing cerca di spiegare perché un'attività di bar e ristorazione debba avere una community**: non un passatempo da pausa di metà pomeriggio, ma uno strumento per attrarre nuovi clienti. Il segreto è saper trasportare la capacità di chiacchierare con gli avventori in carne ed ossa, al bancone o al tavolo, anche sul web, "conversare" aiutando, informando ed intrattenendo… Come fare a meno del nostro commercialista Walter Pugliese per districarsi nella burocrazia soffocante? Questo mese tutto quel che vi serve sapere sul **saldo e lo stralcio delle cartelle: i requisiti, come aderire e tutte le tempistiche**.

Infine la rubrica Global Coffe, preziosa come i chicchi del caffè a cui è dedicata. Non c'è mese in cui Carlo Odello non fornisca riflessioni originali, spesso pungenti, mai finalizzate alla sterile polemica, bensì alla crescita (in primis, culturale) di un settore, quello dell'**espresso e della formazione**, in cui i margini di miglioramento sono evidenti a chiunque non sia in malafede.