L'Editoriale di Mixer 319: Sulla cresta dell'onda

Surfando tra drink influencer, hamburger senza carne, colazioni vegane e pillole di caffè

Affamati di curiosità? Per sfamarvi proponiamo una colazione vegana, una varietà assortita di hamburger di non-carne, un gelato ricoperto con una lamina d'oro e una ricca selezione di cocktail dei vichinghi.

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

Attenzione a non fare indigestione anche perché questi sono solo alcuni assaggi di un numero che, come è tradizione quando ci si ritrova a settembre dopo l'estate, segna l'occasione per "lanciare" nuove rubriche. Per questo autunno/inverno presentiamo due nuovi appuntamenti fissi. Il primo, **"Pillole di caffè"**, avrà confini larghi: comprenderà sia i segreti dei chicchi che le qualità dell'espresso. Mese dopo mese, speriamo di costruire un piccolo manuale sul mondo del caffè, sulla base di una filosofia all'insegna del "Non tutti sanno che". Che vi consideriate degli esperti o dei profani della materia, vale la pena mettersi alla prova con un veloce quiz: **5 brevi domande a cui pochi sapranno rispondere correttamente**.

La seconda rubrica (bimestrale, un mese sì e uno no) parla di prima colazione, e in particolare del variegato e sempre più innovativo mondo delle brioche. Partiamo col botto, con un argomento di forte impatto: le proposte vegane, vegetariane e sane per accontentare sia gli intolleranti, sia chi segue diete etiche.

Nel frattempo siamo ormai alle battute finali in vista di Host 2019, la fiera dell'ospitalità di Fiera Milano. Dedichiamo l'apertura di questo numero a quello che si presenta sempre più come un

appuntamento imperdibile per chi opera nel settore del fuoricasa, un evento che propone un mix di formazione e intrattenimento e che spazia dal mondo del caffè a quello dell'arte bianca, dal gelato alla pasticceria, passando per l'arredamento e la tecnologia. Appuntamento a Rho FieraMilano dal 18 al 22 ottobre 2019.

Come sempre Mixer avrà un suo spazio di rilievo: in collaborazione con Planet One anche noi punteremo sul binomio formazione & intrattenimento con ospiti nazionali e internazionali. Il tema scelto quest'anno è quello degli "Aromi del Food & Beverage", un nuovo tipo di consumo legato ai concetti di naturalità e benessere, prediligendo la qualità e la salute, con un apprezzabile approccio etico.

Restando sulla cresta dell'onda delle nuove tendenze questo mese parliamo anche di Drink Influencer: una nuova professione sempre più ricercata nel nostro settore. Si tratta di un'opportunità positiva per le aziende e i locali? E come utilizzare al meglio questa nuova opportunità? I pareri e le risposte sono molte: approfondiamo la questione dando voce ai diretti interessati.

Lo spazio è tiranno: ho iniziato questo mio articolo parlando di cocktail vichinghi e di gelati ricoperti d'oro ma per saperne di più dovete per forza andare alle prossime pagine…