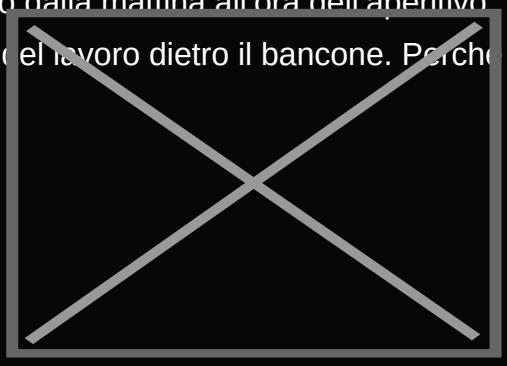
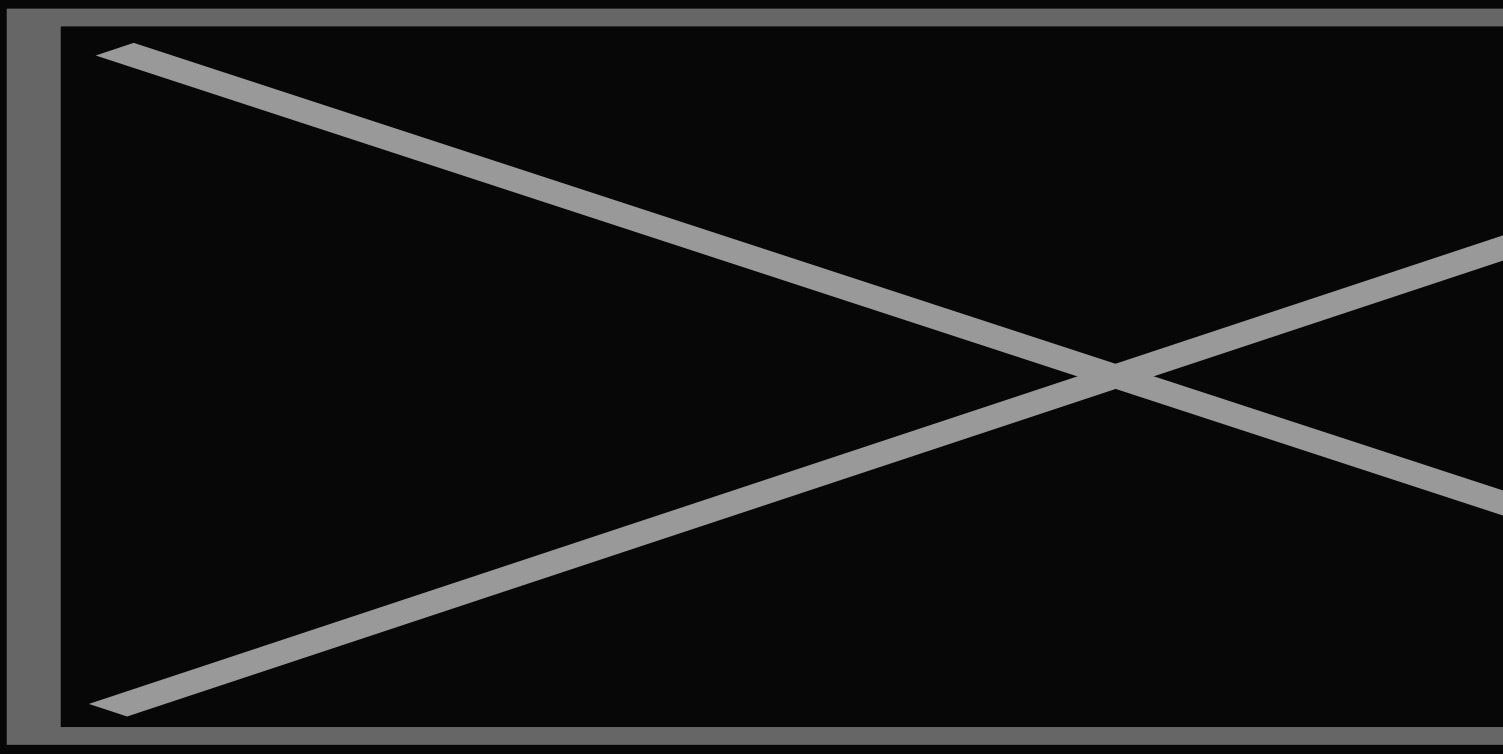
Il mondo dietro al bancone

il-mondo-dietro-al-bancone-fipe-1-db048dbd

Chi passa le serate al di qua del bancone con un cocktail in mano, o si limita a una toccata e fuga al bar per un caffè, un cappuccino o un cornetto, spesso nemmeno si rende conto di quante siano le professionalità diverse che si muovono all'interno dei locali. Ad accendere i riflettori su questo mondo al di là della "barricata" che separa chi lavora da chi consuma, ci ha pensato Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che in occasione di Host 2019 ha deciso di trasformare il proprio stand in un vero e proprio bar, aperto dalla mattina all'ora dell'aperitivo. Il motivo è presto detto: raccontare ai visitatori ogni sfumatura del lavoro dietro il bancone. Perché ogni momento della giornata ha un suo rituale, e ogni rituale ha  un suo maestro di cerimonie: dal barista

che prepara cappuccini e caffè per aiutarci a ingranare la marcia e andare al lavoro, al **flair bartender** che la sera intrattiene gli avventori facendo volare bottiglie, shaker e bicchieri, prima di servire loro un cocktail di prima qualità. Professionisti, ciascuno con le sue abilità e le sue passioni, che hanno però una cosa in comune, anzi due. La prima è la creatività, la seconda la missione: farci bere bene. Ecco dunque che durante la quattro giorni in FieraMilano dedicati all'ospitalità, hanno fatto il loro ingresso allo stand Fipe "fenomeni" del calibro di **Andrea Antonelli**, campione italiano di Latte Art, capace di realizzare decorazioni uniche utilizzando la schiuma del cappuccino. Per non parlare di **Stefano Fortunato**, flair bartender di fama internazionale che negli ultimi anni ha cominciato a dedicarsi alla formazione dei barman di domani. E non in un posto qualunque, ma nella più importante scuola al mondo, la European Bartender School. Due maestri della creatività, ma soprattutto due professionisti in possesso di conoscenze specifiche indispensabili per soddisfare clienti sempre più esigenti. Clienti che vogliono prodotti di qualità e che negli ultimi anni hanno sviluppato un'attenzione particolare anche per la sostenibilità ambientale e la qualità dei prodotti.



Si spiega così la scelta di Fipe di raccogliere all’interno del suo stand una serie di brand e di aziende che proprio della qualità e del rispetto per l’ambiente hanno fatto una loro bandiera. Ed ecco allora l’attenzione spasmodica per il vero caffè espresso, garantito e promosso dal Consorzio che negli ultimi mesi ha avviato il percorso per riconoscere la bevanda tradizionale come patrimonio immateriale dell’umanità presso l’Unesco. Ma ecco anche le degustazioni di prodotti all’insegna della salubrità e della riduzione degli sprechi: dalle verdure prodotte da Orogel, ideali per accompagnare un buon drink all’aperitivo, alle spremute d’arancia di OranFresh, fatte anche con la buccia. Il tutto, rigorosamente servito su stoviglie e bicchieri compostabili, messi a disposizione da EcoZema. Uno stand, insomma, da cui è partito forte un messaggio molto chiaro: i locali sono pronti ad accogliere le sfide del futuro, trasformandosi ed evolvendosi per venire incontro alle esigenze sempre crescenti dei clienti. E lo stanno facendo puntando in particolare su un fattore, quello umano. I ritmi sempre più veloci del lavoro e i bisogni sempre più articolati richiedono professionalità, capacità e determinazione. Ingredienti indispensabili per chi si affaccia al mondo dei locali. Perché una cosa è certa: non c’è spazio per l’improvvisazione.