Gianluca Amoni: adattate i cocktail al palato del cliente

gianluca-amoni-alt-127a2c1c

Gianluca Amoni è bar manager, ideatore e fondatore del Mixology Bar di Milano. Idealista inflessibile dal punto di vista commerciale, non conosce compromessi e conflitti d’interesse.

In questo senso, Gianluca Amoni è un’anomalia. Esperto di start up e di nuovi format, ha aperto diversi celebri locali a Milano, ma il suo nome è noto solo tra gli addetti ai lavori. E non lo vedrete mai a un viaggio premio in una distilleria o a mescere beveroni in un evento organizzato da un marchio di qualità dubbia. Lui seleziona in modo indipendente gli spirits della sua bottigliera. “Ovviamente, non solo devono piacermi ma la scelta è sempre in linea con il target del locale. **Al Mixology Bar punto su drink sartoriali e quindi propongo poche decine di alcolici, molte probabilmente sconosciute ai più**”, sottolinea con una punta di orgoglio. “Ritengo sia mio dovere adattare i cocktail al palato del cliente”, aggiunge.

L'INTERVISTA

Il Mixology Bar è un cocktail bar puro che punta sulla sartorialità e sulla qualità. Nessuna drink list, al Mixology Bar. E nessuna proposta di vino e birra. Amoni crea dei twist dei classici che cambiano ogni stagione pensati su misura. Più un club che un bar, con una piccola saletta al piano terra arredata in stile liberty dominata da un bellissimo bancone Art Déco e una sorta di salotto al livello inferiore

utilizzato anche per eventi, conferenze stampa, presentazioni di collezione moda.



Gianluca Amoni, ci dai qualche spunto per ampliare le opportunità di business di un cocktail bar serale?

Primo: *cercate di fare crossing*. Per esempio, di mattina si possono ospitare eventi, conferenze stampa, presentazioni di collezione moda. *Secondo, allungate gli orari di apertura del vostro locale studiando la strategia migliore*. Per chiarirci, se come il Mixologist Bar siete vicino a parchi gioco frequentati da mamme con bambini, anticipate l'orario di apertura per allargare le occasioni di fatturato.



Gianluca Amoni ti sei guadagnato fama di bar manager vincente. Consigli?

Per avere successo nella gestione di un bar occorrono tre elementi: uno staff di fiducia, libertà di azione nelle scelte legate alla gestione del bar e un capitale adeguato rispetto al piano business dell'attività.

Che cosa manca oggi in Italia perché il mondo dei bartender sia ancora più apprezzato e riconosciuto a livello internazionale?

In Italia non siamo capaci di fare sistema. Ed è un peccato: se riuscissimo a superare i particolarismi e gli interessi personali tutto il mercato della mixology ne godrebbe in termini di ritorno economico oltre

che di visibilità.

GUARDA IL VIDEO TUTORIAL

photo di **Lady Cocktail Nicole Cavazzuti**