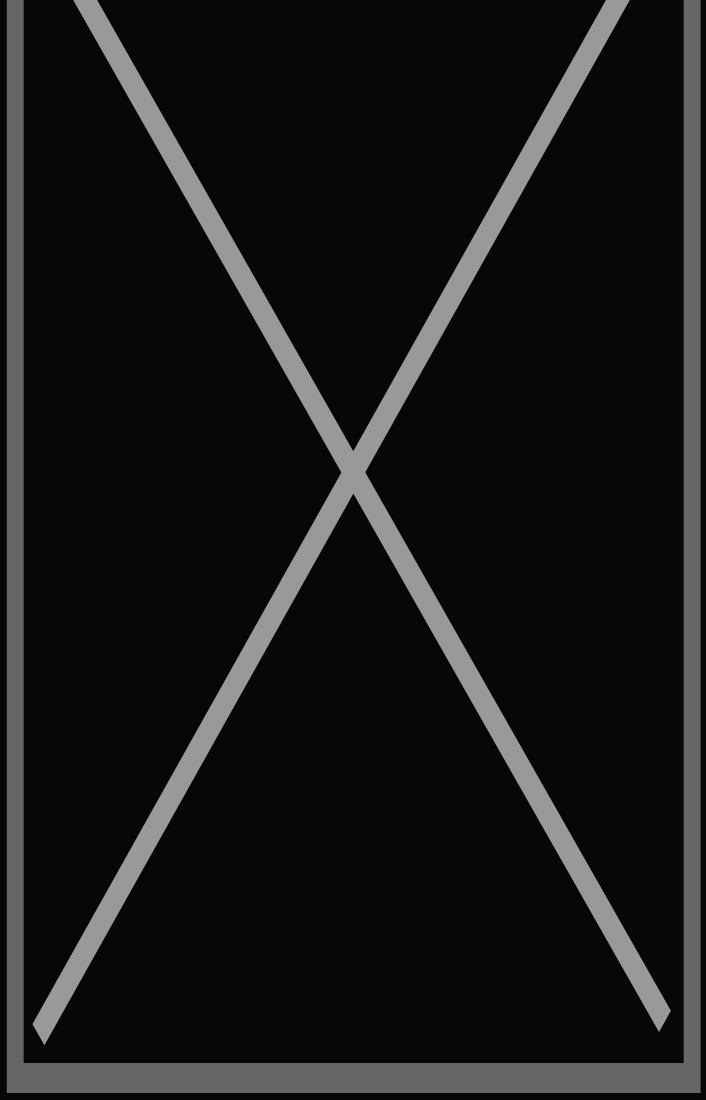
Alessandro Melis: i miei consigli per la riapertura

alessandro-melis-orizzonatel-5a9d78b6

Alessandro Melis, mixologist super visor del gruppo Pandenus e co-fondatore di *In-Drinkable*, qui suggerisce a gestori e titolari di bar come affrontare al meglio la riapertura dei locali superata l'emergenza coronavirus

Alessandro Melis, classe 1970, non ha dubbi. "Quando riapriremo i bar bisognerà proporre forme di accoglienza ancora più appaganti e coinvolgenti di quanto abbiamo fatto in passato per richiamare e fidelizzare la clientela".
Mixologist super visor del gruppo *Pandenus*, Melis è co-fondatore di *In-Drinkable: Conoscenza Formazione Ospitalità*, centro di formazione professionale per il canale Horeca poi assorbito da ***Nonsolococktails*** di **Mattia Pastori**, contenitore culturale per la miscelazione e l'ospitalità, nonché centro di formazione professionale dedicato ai giovani mixologyst italiani con l'ambizione di una carriera nel mondo del food & beverage. Lo abbiamo contattato al telefono. Ecco che cosa ci ha raccontato.



Alessandro Melis, come trascorri queste giornate di isolamento forzato?

“Oltre a tenere dei webinar per un’azienda di Verona, sfrutto il tempo per prepararmi alla riapertura dei locali e della scuola di formazione. Leggo diversi *testi di formazione e libri sul bere miscelato* cui non avevo avuto ancora tempo di dedicarmi, affino le mie competenze di *Excel*, perché maneggiare bene i fogli di calcolo significa avere un controllo accurato dei costi della produzione, e lavoro alla creazione della nuova *drink list* che condivido con il mio staff".

Ma i tuoi barman sono attrezzati per lavorare da casa ai nuovi cocktail?

“Purtroppo no, non hanno le bottiglie. Ma intanto hanno modo di assimilare le ricette, il che significa essere più rapidi nella fase di apprendimento della preparazione dei nuovi drink”.

E tu come ti sei avvicinato a questo mondo?

“Sono *figlio d'arte,* nel senso che sono cresciuto in una famiglia di ristoratori e proprietari di locali. La passione l'avevo nel sangue, così dopo la maturità ho aperto a Milano -nel 1992- un bar caffetteria in zona Stazione Centrale, il Bar Fantasy, diventato nel tempo un punto di incontro noto”.