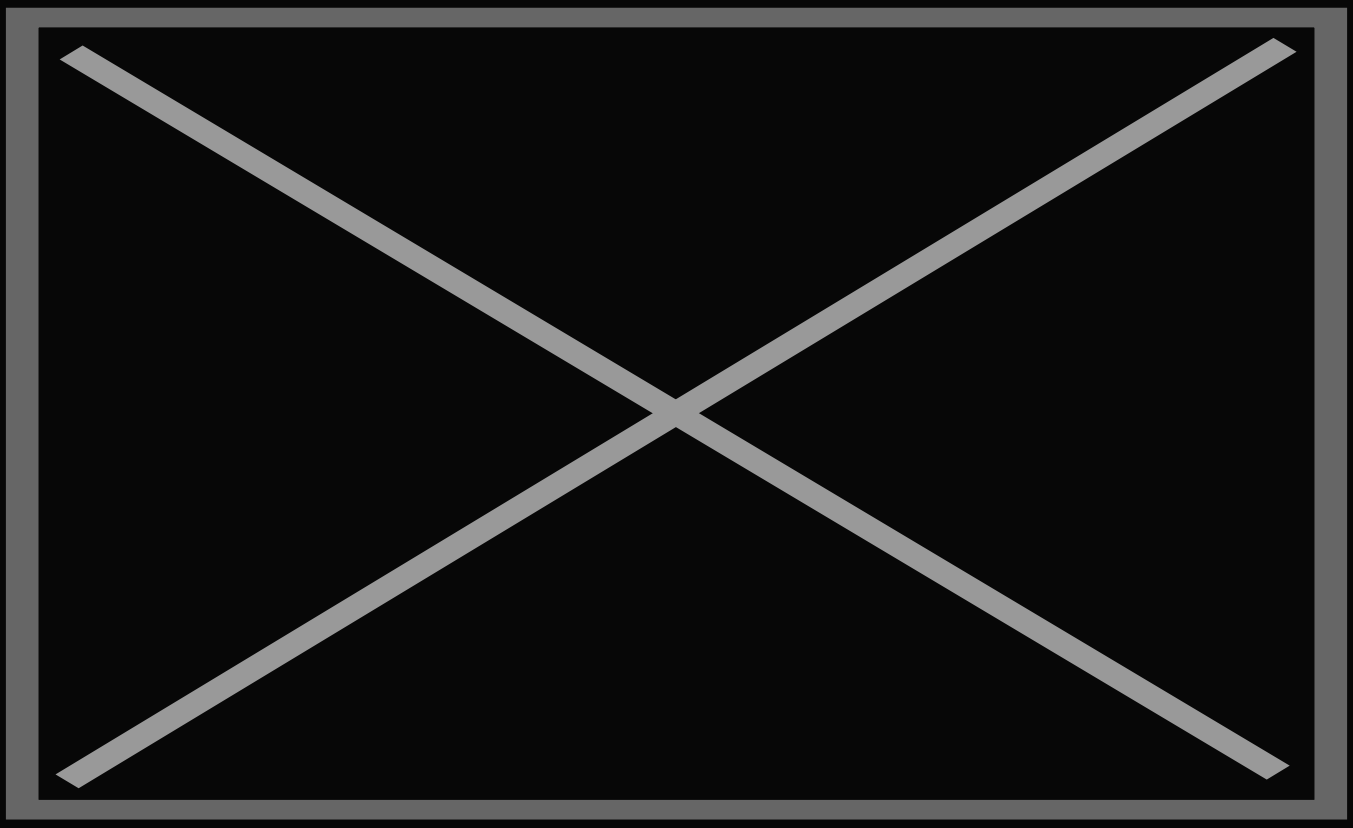
Francesco D’Assisi Solimene: ora lancio la merenda alcolica

francesco-dassisi-zanarini-bologna-foto-nicole-cavazzuti-988b01ee

Francesco D’Assisi Solimene è il bar manager dello storico Cafè Zanarini di Bologna.

Abbiamo intervistato Francesco D'Assisi Solimene per conoscere le sue strategie per arginare i danni provocati dalla chiusura dei bar alle 18. Ma anche per trarre un bilancio degli effetti provocati al settore e per tracciare un quadro delle tendenze in ambito mixology.



Francesco D'Assisi Solimene, come pensi di arginare i danni provocati dalla chiusura alle 18?
Intanto, Zanarini già da anni aveva proposto anche le consegna a domicilio, che aiutano a fare cassetto. Inoltre, ho deciso di lanciare la merenda alcolica e di anticipare l'aperitivo dalle 16.

Ma quali sono gli effetti della chiusura alle 18 su tutta la filiera legata al mondo HORECA?
Considerata una perdita del 40% sul fatturato giornaliero, potete immaginare…
Intanto, il bar fa meno ordini perché lavora meno. A perderci sono quindi il fruttivendolo, le aziende di spirit e soft drink e tutti i fornitori legati alla fascia serale.
Poi, c'è un problema di riduzione del personale. Noi siamo fortunati. Cafè Zanarini è infatti dell'azienda Antoniazzi che ha deciso di non licenziare nessuno, a costo di farci lavorare meno. Ma sono in tanti che non riescono a fare quadrare i conti e si trovano costretti a tagliare il personale.

[caption id="attachment_179996" align="aligncenter" width="696"] Francesco D'Assisi Il twist del Margarita di Francesco D'Assisi Solimene[/caption]

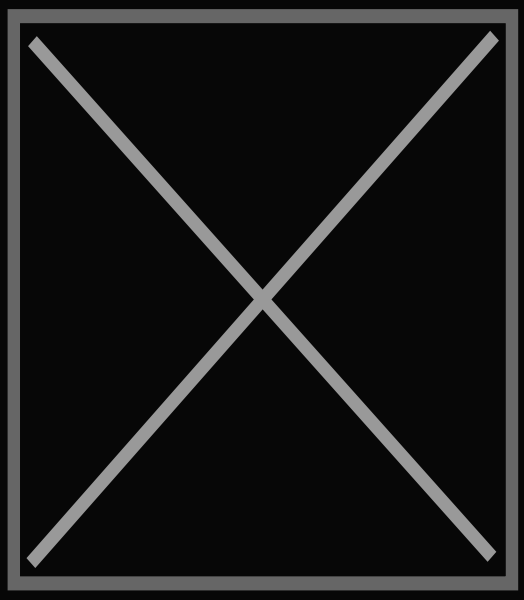
Francesco D'Assisi Solimene, che cosa vogliono oggi i clienti all'ora dell'aperitivo?
Non esiste una regola fissa, dipende dal tipo di clientela. Zanarini è un locale storico, che in tempi normali è aperto da colazione fino alle 21. Siamo a due passi dal Comune e abbiamo una clientela mista, fatta di bolognesi di ceto medio alto e di turisti, per lo più tra i 30 e i 65 anni. E sono avventori abituati a bere i grandi classici: dal Martini al Negroni, dall'Americano al Mojito. Poi, ovviamente, tira

sempre molto anche lo Spritz.

CLICCA QUI PER VEDERE IL TUTORIAL DEL FANCY MARGARITA DI FRANCESCO D'ASSISI SOLIMENE (in collaborazione con ApeTime)

Uno sguardo alle tendenze della mixology.
La grande novità degli ultimi anni è che la clientela ormai è preparata, conosce le ricette dei drink che ama e anche i prodotti. In questo contesto stanno funzionano sempre di più twist semplici, rispettosi del cocktail originale, dotati però di un carattere particolare.
Non meno rilevante è la tendenza del low alcol: sono richiesti drink beverini e leggeri che al massimo arrivano a 28 gradi.
E ancora: in tema spirits, ho la sensazione che a crescere siano whisky, caffè, rum e brandy.
Quanto alle tecniche, è di moda il throwing anche se non sempre è la soluzione migliore.

APPROFONDIMENTO

[caption id="attachment_179996" align="alignleft" width="265"]  Il twist del Margarita di Francesco D'Assisi Solimene[/caption]

Video ricetta: Tommy’s Margarita rivisto da Francesco D’Assisi. Su ApeTime