# Lorenzo Insolita, ready to drink occasione per ristoranti e bar

lello-ready-to-drink-99-423039a0

## Mai pensato di allargare l’offerta del vostro bar diurno o ristorante con cocktail ready to drink di qualità?

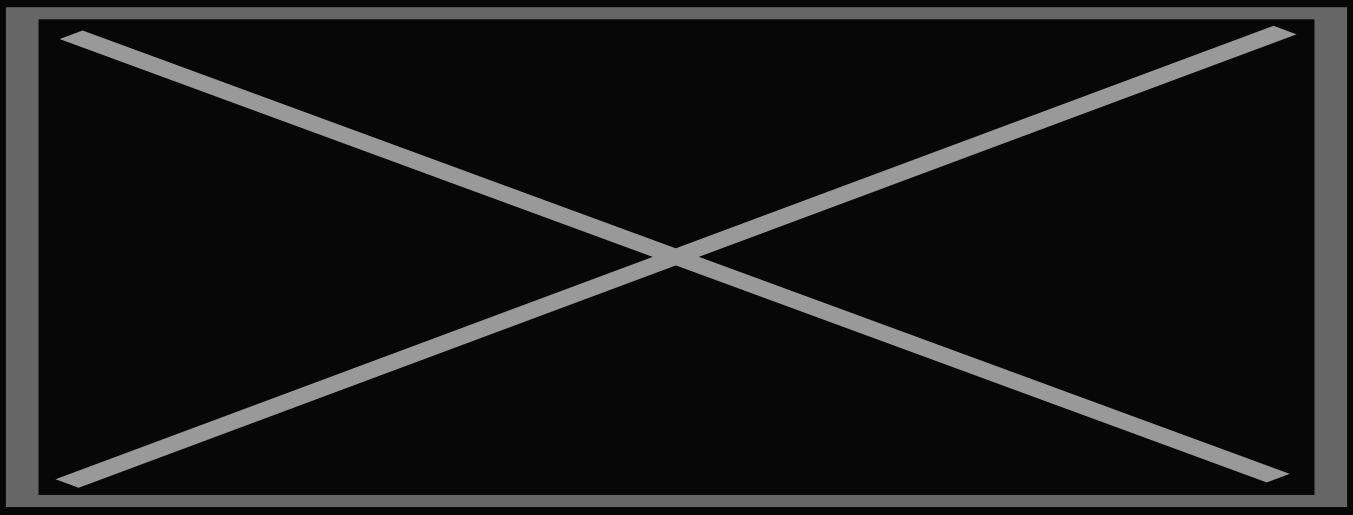
### Solo dodici mesi fa, erano in pochi a produrre e commercializzare i drink pre-batch in Italia.
### Oggi è difficile tenere il conto dei marchi in commercio. Non sono tutti uguali, ovviamente. Il suggerimento resta sempre il medesimo: assaggiate prima di acquistare. Ma il ready to drink -di qualità- può aiutarvi a incrementare il business, soprattutto in questo periodo condizionato dall’emergenza Covid-19 e dalle conseguenti restrizioni e coprifuoco.

ready to drinkTra le ultime novità di ready to drink, vi segnaliamo **Lello Drink Easy.** Al momento, è disponibile solo a Firenze e provincia, ma da marzo questa linea di premiscelati curata dal bar manager del ***Move On*** di Firenze **Luca Manni** sarà distribuita in tutta Italia. “Proporremo il delivery espresso solo in alcune città, all’inizio Firenze e Milano, e la consegna ordinaria nel resto del Paese”, chiarisce **Lorenzo Insolita**, fondatore di Lello Drink Easy. Che, oltre a voler entrare negli uffici e nelle

case, ambisce a conquistare il mondo dei ristoranti e dei bar diurni. Quei locali, insomma, che magari non hanno mai preparato drink fino ad oggi. E che potrebbero ampliare la clientela se allargassero il menù.

**Quali cocktail-lozioni vanno per la maggiore?**
Attualmente la più venduta è la lozione numero 5, il **Southside**, acquistabile però solo nello shop segreto e in un box da 5 drink. Tra i cocktail dello shop base (fruibile a tutti), quello che tira di più è il **Sidecar**.

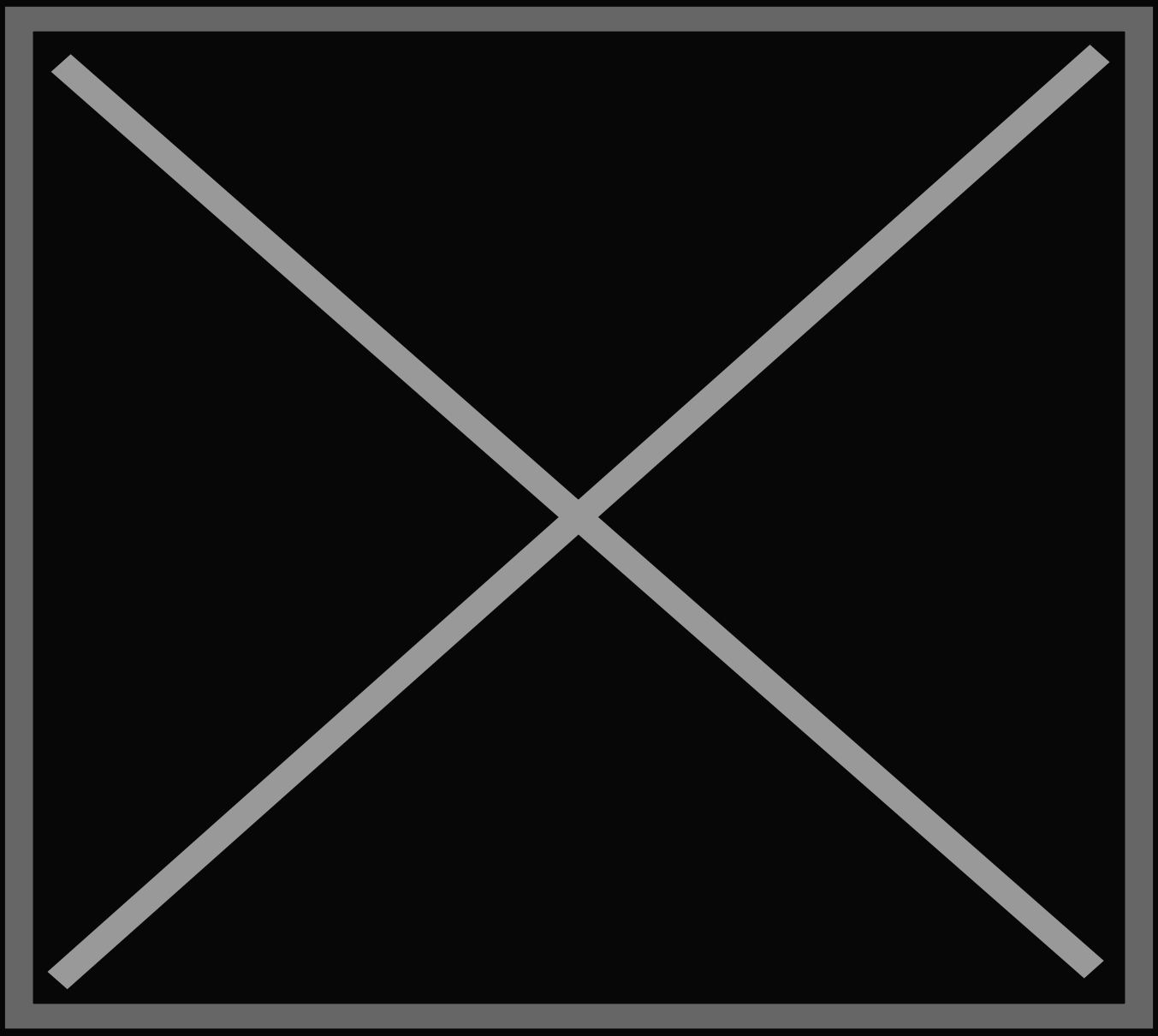
**La linea si arricchirà di nuovi drink?**
La linea base fruibile a tutti rimarrà quella dalla lozione numero 1 alla lozione 4, mentre i prodotti dello shop online segreto, cui si può accedere solo con parola d'ordine, si arricchiranno di altre lozioni.

[caption id="attachment_183328" align="aligncenter" width="696"]

Clicca qui per vedere il video pubblicato su ApeTime [/caption]

**Ovvero?**
Non voglio dirvi troppo… vi basti sapere che ne arriveranno presto altre 2, già in fase di aggiustamento.

**Qual è secondo te il futuro dei ready to drink?**
Io credo che si diffonderanno ulteriormente. Non si tratta di una moda né solo di una necessità legata alla chiusura di bar e ristoranti alle 18 e all'obbligo di coprifuoco dopo le 22. Certo, questi fattori hanno accelerato la diffusione dei ready to drink, ma sono certo che siano destinati a conquistare sempre più persone, sia appassionati che professionisti dell'ospitalità.

**Perché gli altri locali pubblici avrebbero un vantaggio ad acquistare i drink pre-batch?**
Perché offrono la possibilità anche ai bar e ristoranti non attrezzati per realizzare cocktail di servire ai clienti drink di appeal. Allargare il menù consente di ampliare la clientela, del resto. E i premiscelati fatti con cura -come i nostri- rappresentano per alcune realtà una soluzione perfetta: rapidi da servire, belli da vedere e gustosi da bere.



**Qual è il punto forte della linea Lello Drink Easy, il tratto che la caratterizza?**
Oltre alla qualità dei drink, la confezione. Abbiamo puntato su una bottiglietta tascabile ispirata alle lozioni di profumo degli anni ’20. Non solo è divertente, ma è pure pratica. Intanto, i cocktail sono sempre pronti all’uso. Non occorre aggiungere il ghiaccio né avere un bicchiere. Il drink si può bere direttamente dalla bottiglia, anche a temperatura ambiente, come si faceva negli speakeasy americani

al tempo del Proibizionismo. E non è caso, perché è proprio a questo periodo storico che si ispira la nostra linea, non solo per tipologia di imballaggio, ma anche per proposta drink (clicca qui). Ma non è tutto.

**Cioè?**
Offriamo la possibilità di accedere a una linea premium di cocktail se si conosce la parola d'ordine.