Drink nel dehor: meglio low alcol per Agostino Galli de Lacerba VIDEO

img-20210501-wa0006-db9c41d5

Parliamo di drink nel dehor. Mai pensato che un tenore alcolico basso potrebbe aiutare a contenere il volume della voce dei clienti, oltre che ad accrescere i margini di profitto? E mai valutato l'idea di differenziare la linea di bicchieri, affiancando a quelli più fragili e di valore una selezione più resistente ed economica per il servizio in esterno?

Somministrazione dei drink nel dehor: ecco due dritte

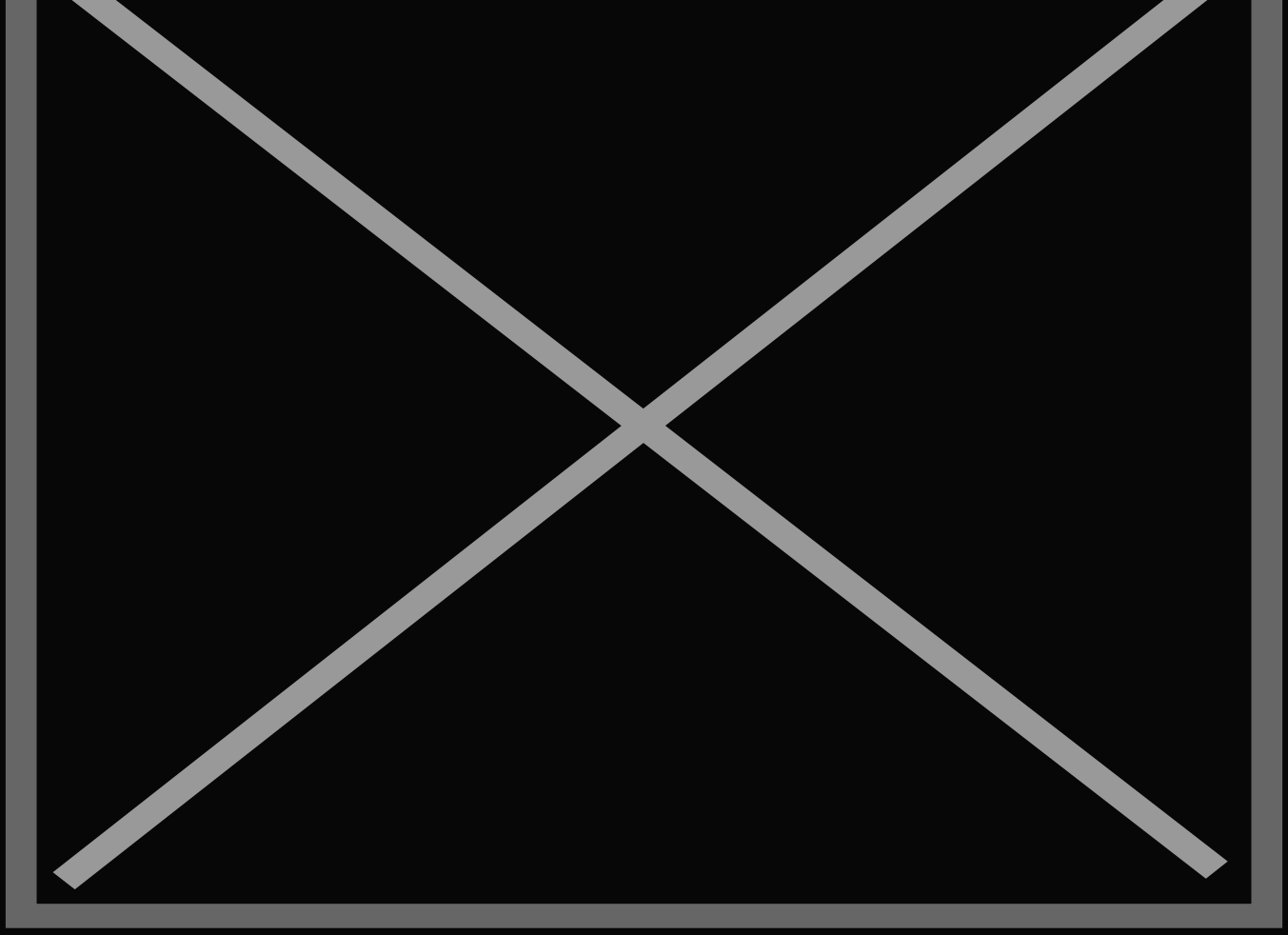
1. ATTENZIONE AI BICCHIERI

Maddalena Lo Re, socia della birreria Al Coccio di Milano in zona Navigli, gode da sempre di un ampio dehor. "Noi all'interno serviamo le birre in boccali speciali in terracotta abbastanza costosi.

Fuori, per evitare furti e danni preferiamo usare *bicchieri da battaglia*, eccezioni a parte".
Marco Dongi bartender del Fish Barrel di Milano aperto da poco in zona piazzale Bacone, racconta: "Noi vorremmo ottenere dal comune la possibilità di posizionare qualche tavolo nell'area verde di via Morgagni, a qualche metro dal Barrel. Considerato che non avremmo un controllo costante sui tavoli e che abbiamo bicchieri dal valore di €6 l'uno, se ci fosse accordata l'autorizzazione serviremmo i cocktail in plastica, magari senza servizio al tavolo".

2. ATTENZIONE AL GRADO ALCOLICO

drink nel dehor
Spostiamoci in zona Porta Romana a Milano, **Agostino Galli, bar manager de Lacerba di Milano** ha un consiglio: "Quando si crea la cocktail list bisognerebbe tenere conto anche del luogo di somministrazione. All'esterno, suggerisco di servire drink low alcol o analcolici".
Va da sé, senza estremismi.
"Non mi rifiuterei mai di servire a un cliente nel dehor un cocktail classico se mi venisse richiesto, ma in esterno vorrei promuovere soprattutto drink low alcol, se non analcolici. Al contrario, dentro punterei su classici e Twist on Classic da un tenore alcolico importante".



La ragione? La spiega lui stesso: "L'alcol abbassa i freni inibitori. Credo che una gradazione alcolica leggera aiuti a mantenere bassa la voce dei nostri clienti, oltre che ad aumentare i margini di guadagno. Mentre in un ambiente chiuso un tenore alcolico sostenuto può essere funzionale alla creazione di un ambiente intimo". Tenete presente che Lacerba, prima del Covid-19, era considerato un "Tinder bar". "Grazie all'atmosfera raccolta, qui venivano molte coppie a conoscersi", ricorda con una nota di nostalgia Agostino Galli.

Più informazioni nella videointervista