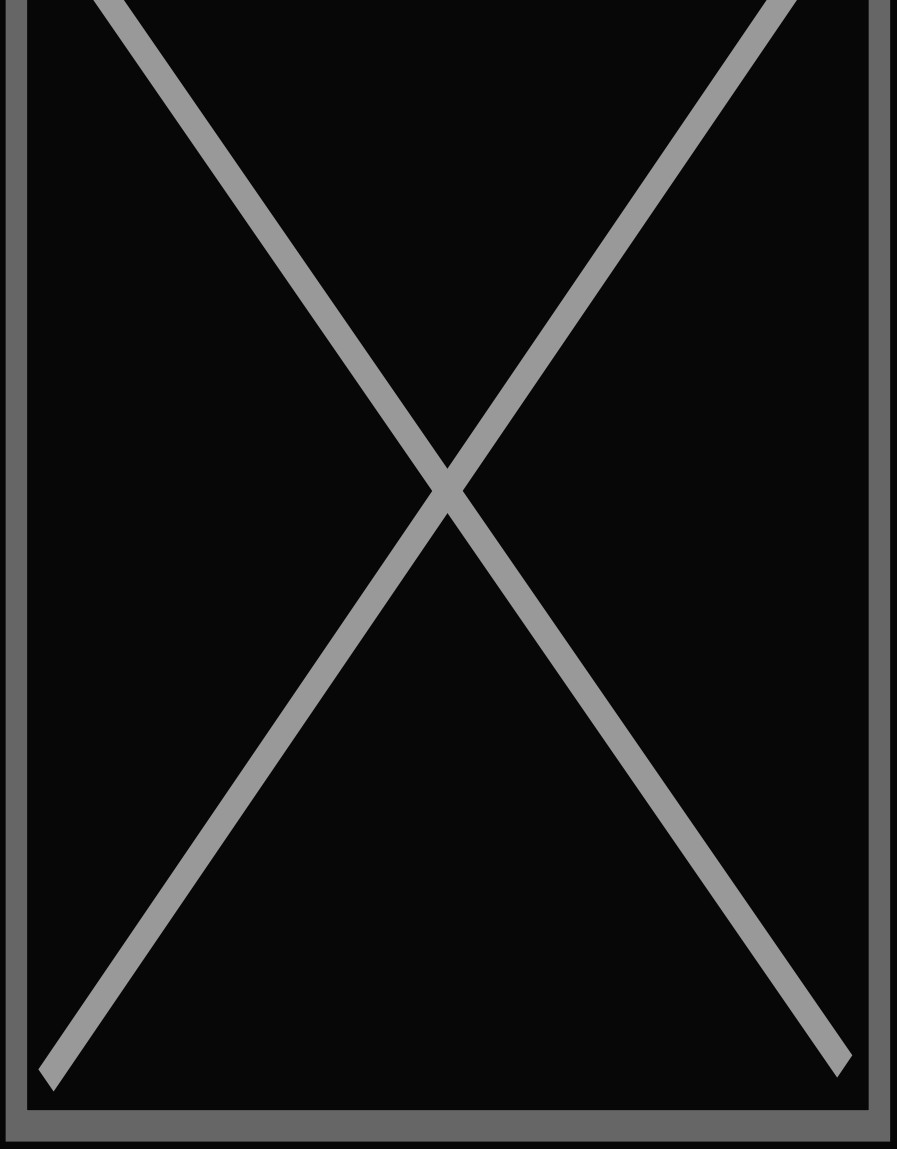
Bioesserì: materie prime e spirit BIO. Un format di successo

maxresdefault-4-3fd8e87a

Tenetelo a mente: investire nella ristorazione e nella miscelazione green e sostenibile paga. Lo dimostra il successo del cocktail restaurant bar Bioesserì che punta su materie prime rigorosamente BIO acquistate da produttori di fiducia (selezionati in Italia e all’estero) e su spirit biologici (vedi qui, clicca).

[caption id="attachment_203257" align="aligncenter" width="459"]



Una variante del Mary Pickford con il gin di Carlo Simbula[/caption]

La notizia è che Bioesserì, a 10 anni dalla prima apertura, ha inaugurato nella terza sede in Porta Nuova a Milano The Loft, un locale nel locale con un proprio bancone, e prima dell’estate aprirà il quarto cocktail restaurant bar in zona City Life, il quartiere prestigioso sorto sulle ceneri della vecchia Fiera.

[caption id="attachment_203254" align="aligncenter" width="696"]Bioesserì Vittorio Borgia[/caption]

Ideatori del format Bioesserì sono **Vittorio e Saverio Borgia**, palermitani, laureati rispettivamente in Economia e Commercio e Ingegneria Meccanica. “Siamo stati tra i primi a credere che il mix di sostenibilità e materia prima bio potesse essere una formula vincente. La storia ci ha dato ragione”, ci racconta Vittorio Borgia.

bioesserì Lo incontriamo nel suo locale in zona Porta Nuova, dove è stato appena aperto The Loft. “La nostra nuova sfida è trasformarlo nel punto di riferimento in città per gli appassionati di musica in cerca di atmosfera intima e riservata e di cocktail e cibo di qualità”, afferma. Tra l'altro, a firmare la **drink list** è **Carlo Simbula**.

Guarda la video intervistata e scopri com’è fatto il locale (clicca qui).

Bioesserì **La strategia?** “Per avvicinare un pubblico variegato differenziamo le serate: venerdì proponiamo jazz e blues, mentre giovedì e sabato va in scena il dj con musica clubbing”, risponde Borgia. Che in **futuro** non esclude di allargare il gruppo con insegne in **franchising.** Intanto, di certo ci sono due cose: il nuovo **Bioesserì in zona City Life** prima dell’estate e la replica del **format The Loft.**

Il primo Bioesserì è nato nel 2012 in via Fatebenefratelli 12 a Milano. Due anni dopo arriva il secondo locale, a Palermo. Nel 2019, il terzogenito, ancora nel capoluogo lombardo, in zona Porta Nuova, in via Vespucci 11.

LEGGI (CLICCA SUL TITOLO) Format originali: Oro Whisky Bar, Roma. Video servizio

Appena lanciati al Roma Whisky Festival (Parte 2). Video