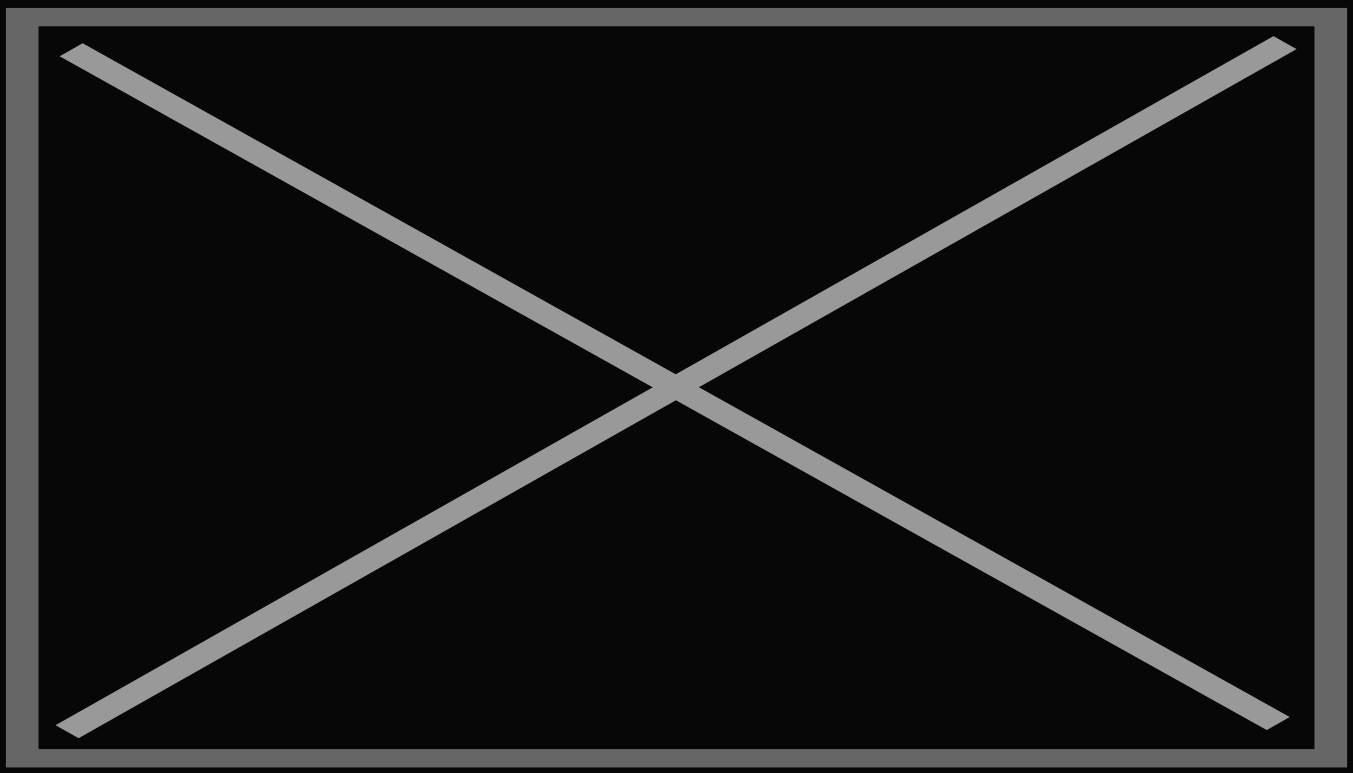
Spirito Agricolo, il nuovo format del birrificio con cucina

spirito-agricolo1-f7a037fe

Spirito Agricolo è un nuovo format lanciato dal birrificio agricolo Ibeer di Giovanna Merloni per sostenere il futuro aumento di produzione di birra conseguente al rinnovamento dello stabilimento.

Parliamo di un locale assolutamente replicabile che mixa **birra agricola e cucina**, senza tralasciare un'offerta di cocktail classici e di twist con la birra.

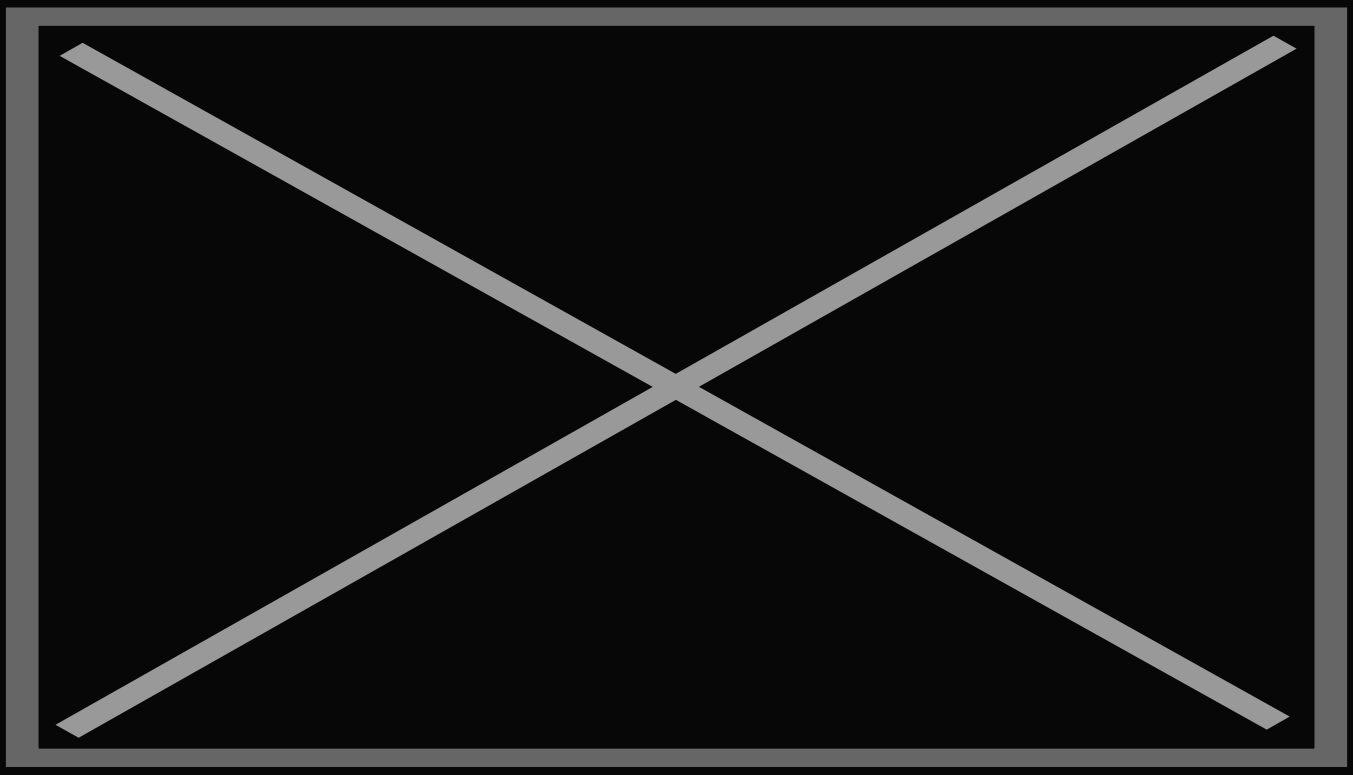


L'obiettivo è quello di conquistare l'Italia. Ecco quindi che dopo i nuovi locali di **Rimini** e di **Gallarate** (VA), a dicembre Spirito Agricolo arriverà pure **sui Navigli a Milano**. Medesimo concept, ma a causa

di spazi ridotti una proposta food più ristretta.

Ed è solo l'inizio. Secondo step: aprire dal 2023 al 2026 altri 10 locali. I primi saranno a gestione diretta, in seguito anche in franchising. A coordinare il progetto è stato chiamato **Alessandro Brusadelli**, già co-fondatore di Doppio Malto. Un professionista che è una garanzia nell'ambiente, competente e lungimirante.

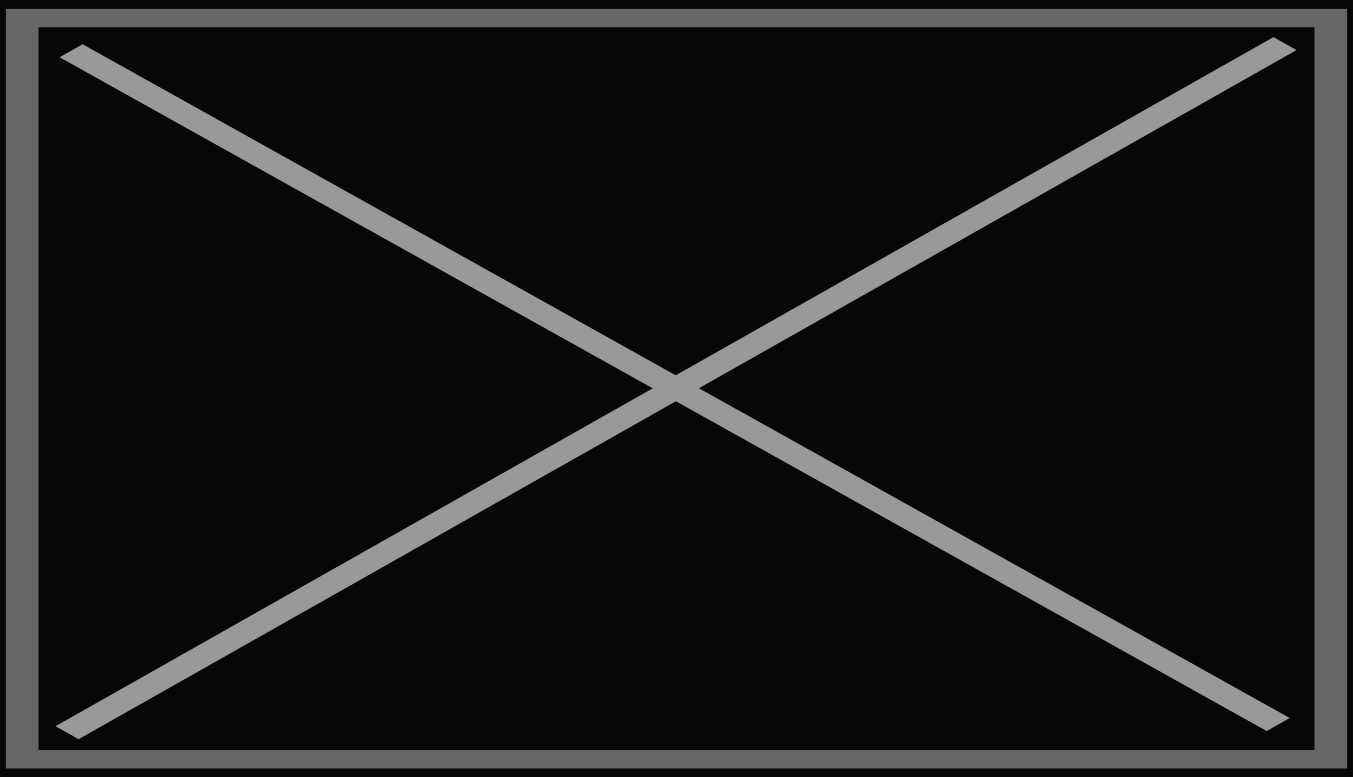
[caption id="attachment_215385" align="aligncenter" width="696"]



Alessandro Brusadelli[/caption]

"Per avere successo con format come Spirito Agricolo - spiega - il primo aspetto essenziale è individuale una **location adeguata** in termini di posizione, bacino di utenza e dimensioni. Il secondo è la **formazione del personale**. Prodotti di nicchia come la birra agricola di nostra produzione hanno bisogno di essere raccontati ai clienti per essere venduti". E importante è anche il **prezzo**, che deve essere democratico per poter attirare una clientela eterogenea. Da Spirito Agricolo una media costa 5 euro, meno di quanto in genere chiede la concorrenza.

E nonostante la tendenza sia quella di verticalizzare sempre di più la offerta, con questo tipo di format invece è utile garantire una **eterogenea e variegata offerta** capace di accontentare tutti i palati.



Così il **menù food** spazia dal tagliere di salumi e formaggi alla pasta fatta in casa, passando per pizza, burger e specialità arrosto come il galletto e il pollo per finire ai dolci, tutti di produzione propria, come il birramisù, la crema brulée con il malto e la cheesecake.

Anche la **drink list** segue la medesima filosofia. Le birre alla spina sono 12, i drink una decina e non manca una selezione di vini in bottiglia e al calice, amari e spirits per venire incontro a tutti i palati.