I nuovi format bar cercano il futuro, ma il rischio “effetto pokeria” resta aperto

Matcha bar, listening bar, bakery café, specialty coffee ibridati con retail, wine bar all day long: il fuori casa continua a moltiplicare format e sottocategorie. Flavio Esposito su Italia a Tavola si interroga però sulla reale solidità di molte di queste formule, chiedendosi se rappresentino davvero il futuro del settore o rischino invece di replicare il ciclo rapidissimo già visto con le pokerie. L’articolo mette al centro un tema ormai evidente: il mercato horeca contemporaneo vive una continua ricerca di nuovi linguaggi capaci di intercettare consumo urbano, socialità e identità generazionale. La domanda è più che legittima.

Negli ultimi anni il settore ha spesso confuso novità con sostenibilità. Alcuni format nascono attorno a un’abitudine reale di consumo; altri sembrano progettati soprattutto per funzionare bene su Instagram, attirare investitori o creare hype temporaneo. Le pokerie hanno mostrato proprio questo limite: crescita rapidissima, forte riconoscibilità iniziale e successiva difficoltà a mantenere differenziazione e frequenza di visita. Naturalmente non tutti i nuovi format sono destinati a esaurirsi allo stesso modo. Listening bar e specialty café, ad esempio, lavorano anche su cultura, permanenza e comunità. Però il tema resta aperto: quando un locale viene costruito più attorno a una tendenza che a un’abitudine profonda del cliente, il rischio di saturazione accelera enormemente. E forse oggi il vero lusso nel fuori casa non è inventare continuamente un nuovo format, ma riuscire a costruirne uno che duri davvero.