Cocktail e specialty coffee: tra Milano e Roma il confine si fa sempre più sottile

La contaminazione tra caffetteria specialty e mixology continua a guadagnare terreno. Comunicaffè raccoglie le esperienze di operatori come Carlos Bitencourt, Cafezal, Giulia Mauceri di BAP Roma e infine Lea Pedrinella di Onest a Milano**,** che stanno sperimentando formule ibride in cui il caffè dialoga con cocktail, aperitivi e servizio serale. Il tema divide ancora il settore: per alcuni rappresenta un'evoluzione naturale, per altri rischia di snaturare l'identità della caffetteria specialty. La domanda, in realtà, non è se una caffetteria debba servire cocktail, ma se abbia senso continuare a vivere soltanto delle ore del mattino. Gli affitti elevati e la crescente pressione sui margini spingono molti operatori a cercare nuove occasioni di consumo. Non tutti i format possono trasformarsi in cocktail bar e non tutti i clienti lo desiderano. Tuttavia l'esperienza di alcune realtà dimostra che la contaminazione funziona quando nasce da una cultura condivisa del gusto e non da una semplice esigenza di fatturato. In fondo, il bar italiano è sempre stato un luogo ibrido. Forse è la specializzazione estrema degli ultimi anni ad averci fatto dimenticare quanto il confine tra caffetteria e miscelazione sia sempre stato più permeabile di quanto sembri.