Mixer: i 30 anni del giornale nell’editoriale del numero di aprile

screenshot-47-56f1faee

Il logo che campeggia sulla copertina questo mese, lascia pochi dubbi: siamo Screenshot (46) ufficialmente entrati nel trentesimo anno di vita della testata. Mixer può vantare con orgoglio un lungo percorso a fianco di chi lavora nel mondo del pubblico esercizio e siamo molto fieri della nostra storia e del nostro presente.

Mixer ha acquisito da tempo una sua specifica fisionomia che ci caratterizza e ci differenzia dai concorrenti. Abbiamo saputo rinnovarci nel tempo, tenendo ben fermi i nostri capisaldi. Oggi come ieri, la nostra strategia editoriale punta su argomenti e contenuti di servizio per baristi e ristoratori che hanno notoriamente poco tempo per la lettura. Oggi come ieri, cerchiamo di fare un giornale “utile”, che arricchisca professionalmente il lettore. Oggi come ieri, puntiamo sull’attualità e sulle nuove tendenze del fuoricasa.

[caption id="attachment_96987" align="alignleft" width="145"]David Migliori David Migliori[/caption]

Nei prossimi mesi avremo modo di festeggiare lo storico traguardo anche con appuntamenti ed iniziative, ma qui voglio concentrarmi sui contenuti del giornale. **La ricorrenza dei 30 anni sarà per noi l’occasione per raccontare ai lettori come è cambiato il mondo del fuori casa in questi decenni.** Vogliamo approfittare dell’evento per fare il punto su come si sia trasformato negli anni il settore del pubblico esercizio; vogliamo ricordare i momenti più importanti del passato per capire meglio cosa siamo diventati oggi; vogliamo ricordare il cliente di ieri, per affrontare meglio le aspettative di chi entra in un bar o in un ristorante nel 2016. Vogliamo fare luce sui cambiamenti avvenuti per dare risalto all’esigenza di proporsi oggi in maniera diversa da come ci si poneva, 10, 20 o 30 anni fa.

Ad esempio, ha ancora senso parlare di “canale horeca”? Nemmeno sull’acronimo tutti concordano: nato nei paesi bassi per indicare hotellerie, restaurant, cafè, molti identificano la terza

sillaba con catering. Ma al di là di questa disputa lessicale, il termine sta stretto ad un mondo che ha allargato progressivamente i suoi confini a distributori di benzina, fornai, boutique, lavanderie, librerie e chi più ne ha più ne metta, che hanno arricchito la propria attività principale con un servizio di somministrazione di alimenti e bevande.

Ad ognuno la propria ambizione, la nostra è di provare mese dopo mese, a parlare a tutti loro. E da questo mese, numero dopo numero, racconteremo l'evoluzione del nostro settore negli ultimi 30 anni. Partiamo ovviamente dalle trasformazioni del bar tradizionale per proseguire con i 30 anni dei ristoranti, dei locali serali, della distribuzione e così via.

A proposito di tradizione, come ogni aprile anche quest'anno presentiamo un ricco dossier sul vino. Abbiamo cercato di fornire una quadro il più completo possibile: parliamo di mercato; diamo la parola ai locali che sul vino costruiscono la parte principale del business; abbiamo raccolto pareri e novità delle principali aziende vitivinicole; presentiamo un format originale creato, pensate un po', da Calzedonia. A dimostrazione di quanto si diceva più sopra, su un mondo che allarga a dismisura i propri confini. Segnalo infine una nuova rubrica destinata ad accompagnarci per almeno 24 mesi. Partendo dalla A di Affumicatori, ecco il nostro vocabolario delle attrezzature per il fuori casa. Il taglio? Quello che è il marchio di garanzia di Mixer di ieri e di oggi: un articolo teorico con spunti pratici che possano immediatamente concretizzarsi nell'attività quotidiana.