Format unici: il Backdoor 43 di Milano

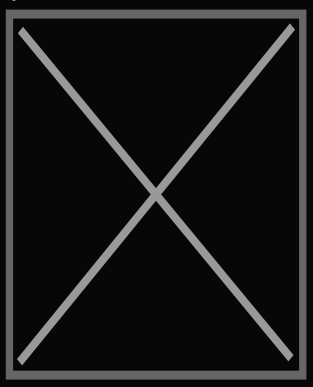
img841-0dc2d681

Il tuo è un cocktail bar di piccole dimensioni in una zona di movida? Mai pensato di lanciare il servizio take away per incrementare il business? Lo fa con esito il BackDoor43: un locale di appena quattro metri quadri, aperto solo su prenotazione per un massimo di due ore e di quattro clienti alla volta, inaugurato il 22 maggio 2015 da Marco Russo e Flavio Angiolillo (nella foto di apertura) proprio accanto al loro Mag Cafè di Milano.



“Il progetto nasce dalla volontà di divulgare la cultura del bere miscelato di qualità e di offrire un’esperienza inedita alla nostra clientela” spiega Flavio Angiolillo. Due gli elementi di forza: il format innovativo che miscela il servizio bar esclusivo a un’offerta take away di qualità e la proposta beverage differenziata e studiata con cura. All’interno è il cliente stesso che costruisce il suo drink. All’ingresso riceve infatti un appendi-porta, ispirato ai cartellini per maniglia degli hotel, su cui deve segnalare eventuali preferenze o intolleranze e spuntare le sue preferenze: la forma del bicchiere, l’origine del cocktail, il gusto, il distillato del cuore e la temperatura (cold o hot). “L’obiettivo per noi barman è quello di capire chi sia il nostro avventore per individuare il drink più adatto al suo palato e alla sua esperienza in ambito di bere miscelato”, chiarisce il barman Vito Pietroburgo. Qui i cocktail partono dai 12 euro e sono presentati con la massima attenzione in

bicchieri pregiati, accompagnati da una selezione di cioccolato. Quanto al take away, il servizio è attivo tutti i giorni dalle 19,30 fino alle 3 del mattino e prevede otto twist (di cui uno caldo nel periodo invernale) che rivisitano i drink più richiesti, dal Gin Tonic al Moscow Mule, preparati con distillati di qualità e serviti in un bicchiere di carta speciale che mantiene inalterate le proprietà organolettiche.



“Il canone di affitto di un locale è direttamente proporzionale alle sue dimensioni, oltre che alla sua posizione. Un bar di piccole dimensioni ha costi di gestione relativamente contenuti, il che ci permette di mantenere basso lo scontrino: pur usando materie prime alte, riusciamo a proporre a 6 euro drink che a Milano in genere costano 10”, puntualizza Angiolillo. Risultato? Un successo, con picchi di 200 cocktail a sera e un minimo di 50.

Format unici: il Bàcaro Navigli di Milano

Format unici: il Foodies di Bologna