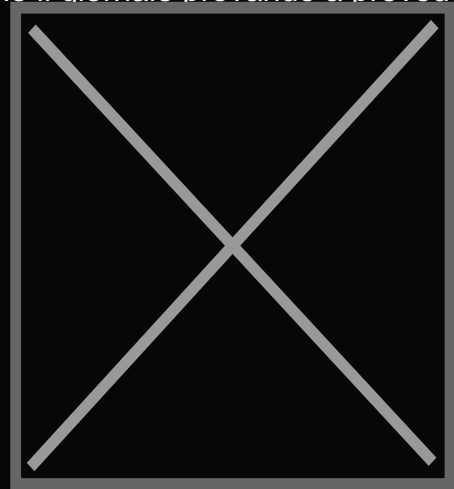


# Gli esercenti? Vivono come equilibristi sulla corda...

screenshot-43-d3fa9383

Questo mese partiamo con un gioco assai spericolato e apriamo il giornale provando a prevedere come sarà il bar del futuro.



[caption id="attachment\_128932" align="alignleft" width="231"]

David

Migliori[/caption]

**Con una bella dose di coraggio e di audacia l'[Osservatorio Host](#) suggerisce alcune tendenze relative al mondo dei pubblici esercizi e lo fa partendo da alcuni dati di fatto incontrovertibili.** Nel 2016, le Camere di Commercio hanno registrato 7.557 nuovi locali (dati Fipe), ma nello stesso tempo ne sono stati cancellati ben 12.727: un saldo molto negativo che colpisce in primis i bar. Siamo nel campo delle “cattive notizie”, ma non è detto che tutto il male venga per nuocere. Che ci sia un calo sul lungo periodo dei punti vendita è quasi fisiologico in un Paese come l’Italia che ha un numero di pubblici esercizi per abitante tra i più elevati al mondo. Quel che conta è che il settore resti vivace ed “effervescente” e che le nuove aperture – che ne costituiscono la linfa vitale – siano all’insegna dell’innovazione e portino idee e sperimentazioni da cui anche chi ha già un’attività in corso possa trarre ispirazione e attingere idee e spunti. **Dai tanti pareri raccolti per noi dall’Ufficio Stampa di Fiera Milano** è possibile azzardare alcune linee generali. Nei prossimi anni ci sarà sempre meno

spazio per i locali “senz’anima” e saranno scelti secondo logiche di basso prezzo. Per il resto dei locali sarà invece fondamentale farsi scegliere per una chiara identità riconoscibile. Gli esercenti dovranno imparare a posizionarsi su una linea immaginaria dove ai due estremi ci sono il tempo “rapido” e quello “lento”. Dovranno scegliere la propria filosofia – e quindi le loro proposte e l’offerta – considerando ai lati estremi della linea immaginaria, il bar da caffè rapido o da pasto veloce da una parte, e il bar bike friendly con annessa ciclofficina o il locale specializzato in piatti bio con palestra per lezioni di yoga dall’altro. Come se non bastasse, dovranno ricordare che è impensabile oggi non avere una ricca proposta food, che i clienti sono sempre più esigenti e pretendono qualità anche quando hanno fretta, che anche i panifici e le pasticcerie fanno a gara per aprire un angolo bar, e che l’Italia resta un Paese con enormi differenze tra nord e sud dove quel che funziona a Trento o Torino può essere un flop a Caserta o Siracusa e viceversa. Non c’è dubbio che la confusione sotto il cielo sia molto grande e che muoversi su questo terreno senza sbagliare fa pensare ad una camminata su un campo minato...

**Con la consueta ambizione, Mixer non vuole limitarsi ad immaginare i trend di domani, vuole anche dare risposte pratiche alle esigenze concrete di oggi.** Lo fa ad esempio, con importanti novità che tutti gli esercenti devono conoscere in merito ai [divieti di somministrazione e vendita di alcolici](#). Altrettanto utili i consigli del nostro [Commercialista](#) su quel che bisogna fare nella malaugurata ipotesi in cui durante i caldi mesi estivi si riceva una lettera dal Fisco che segnala anomalie nelle dichiarazioni presentate...

**Segnalo infine il primo Speciale Premium dedicato agli Spirits di qualità.** Si tratta di una guida ai prodotti d’eccellenza per baristi e bartender. Sono le stesse aziende produttrici a fornire i consigli utili su come trattarli e valorizzarli al meglio, sia lisci che miscelati.