I drink del dopo cena: la qualità non basta

img3282-ab721bbe

Come fidelizzare il cliente nella fascia post dinner? “Di certo, è imprescindibile una carta cocktail, vini e birre di qualità, ampia e variegata. Insomma, capace di accontentare tutti i palati”, osserva il barmanager del Bulk di Milano Ivan Patruno. Non a caso in quest’inchiesta vi suggeriamo diverse ricette di drink after dinner di successo facilmente replicabili.

COME SI CREA UN’ATMOSFERA VINCENTE

[caption id="attachment_138339" align="alignleft" width="300"]



IL BULK DI MILANO Foto Devid Rotasperti[/caption]

Detto questo, la qualità dell’offerta beverage non basta per conquistare la clientela. “Essenziale è anche l’atmosfera del locale, che è il risultato di diverse variabili: l’ambiente, i profumi, le luci, la musica, la cortesia ed efficienza del personale di contatto e la pulizia”, spiega il barman Stefano Armiento, titolare del KioskoStiss di Viverone (Biella). “È molto importante studiare con cura arredo e luci perché sono i fattori che maggior-mente influenzano l’anima di un locale e, di conseguenza, che determinano il suo target di riferimento”, puntualizza Michael Desiderio, bartender titolare del Bicio’s – Expert Mixologist di Brescia. “Per attirare una clientela in linea con le proprie aspettative, interior design e programmazione musicale dovrebbero essere coerenti con l’offerta beverage”, specifica Matteo Schianchi, barmanager del nuovo Amargo, Restaurant Cocktail Bar di Reggio Emilia. Dalla teoria alla pratica, un esempio per chiarirci: le sonorità jazz e swing sono appropriate per chi punta sui

cocktail classici degli anni ’20- ’30 e sui loro Twist, ma fuori luogo per chi si rivolge a una clientela di studenti universitari appassionati di Spritz, Mojito o Moscow Mule. Quanto all’illuminazione, calibratela in base all’orario. “Non esistono regole rigide, ma in generale si può dire che quanto più avanza la notte, tanto più sono consigliabili le luci soffuse. Da non sottovalutare è poi la posizione del bancone, che per noi barman è una sorta di palcoscenico. Diventa un’attrazione se è sopraelevato e collocato in un punto ben visibile del cocktail bar.” puntualizza Desiderio.**E NEI BICCHIERI...**

[caption id="attachment_138340" align="alignright" width="275"]



IL BICIO’S – EXPERT MIXOLOGIST DI BRESCIA[/caption]

Atmosfera, luci e servizio sono elementi importanti per fidelizzare i clienti nella fascia post cena, ma perdono di significato e di forza in assenza di un’offerta beverage di qualità, ampia e diversificata. Ecco perché dedichiamo parte di quest’inchiesta a diverse ricette di drink after dinner originali e curiosi a base di infusi, sciroppi home made e liquori particolari (come quello di pino mugo o di pimento, un albero sempreverde delle Mirtacee, originario della Giamaica e aree limitrofe, da cui si ricava una spezia chiamata pepe della Giamaica o pepe garofanato).

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena