

L'"Ottalogo" del mixologist di successo

cosmopolita-mixology-06-6616ea14

1. Individuare una tipologia ben definita di locale (speakeasy, tiki bar, American bar, caffetteria con aperitivo...)
2. Curare il layout e proporre un'esperienza sensoriale a 360 gradi
3. Scegliere fin dall'inizio se offrire una linea completa di distillati o puntare sulla specializzazione
4. Se si opta per la specializzazione, non legarsi troppo ai distillati "di moda" del momento
5. Guardare alle migliori esperienze estere: non solo USA, ma anche Estremo Oriente in forte crescita
6. Riconoscere i trend "etnici" (ad esempio tropicale o latino) ma non trascurare la tradizione (grappa)
7. Affidarsi a produttori di attrezzature di qualità e funzionalità garantita
8. Fare formazione e networking partecipando a fiere, eventi e convegni

[La nuova mixology: cosmopolita, specializzata ed esperienziale](#)