

L'editoriale di Mixer 311: Un menù internazionale con accompagnamento “frizzante”

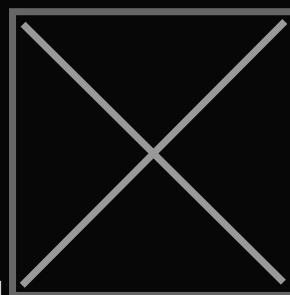


Prego, benvenuti e accomodatevi a questo numero di Mixer. Questo mese vi propongo un antipasto che si preannuncia gustoso e prevede [una panoramica dei locali alternativi di Belgrado](#). Non sarà Londra o Parigi, ma si tratta di una città in rapida trasformazione, che ambisce al ruolo di anticipatrice di nuovi format e tendenze.

Una volta messe in moto le papille gustative, siamo pronti per i primi piatti. Una scelta dal gusto deciso è certamente [l'inchiesta sul food delivery](#): raccontiamo alcune case history significative e andiamo a verificare se e quando questa formula possa essere utile per i ristoranti.

Preferite iniziare con qualcosa d'altro? La nostra proposta prevede un servizio molto utile sui possibili [rimborsi dovuti agli aumenti \(illegittimi\) dell'imposta sulla pubblicità](#), e l'iniziativa della Fipe per introdurre [il "rimpiattino", una versione italiana della doggy bag](#), nella direzione della riduzione degli sprechi alimentari.

È il momento di bere: vi suggerisco qualcosa di un po' frizzante: il nostro [dossier sulle "Bollcine"](#) racconta come siano aumentate le occasioni di consumo legate alla socializzazione. In questi casi il miglior accompagnamento è certamente un buon bicchiere di spumante o champagne.... Se cercate invece una proposta inconsueta, ve ne "lancio" una che arriva dal passato, [il vermouth](#). Dato quasi per morto, torna oggi a nuova vita e si propone in maniera "svecchiata", sia in versione liscia che nei cocktail.



[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"] David

Migliori[/caption]

[A proposito di mixability inconsueta, questo mese giochiamo la carta della birra.](#) Come sempre vi forniamo abbinamenti e ricette per drink low alcol e beverini che potranno incuriosire i vostri clienti. Per chi desidera restare legato ai grandi classici, c'è invece la consueta rubrica History cocktail che va a caccia della storia e dei segreti dei bicchieri più conosciuti: oggi è la volta del Bloody Mary.

Siete pronti per una serie di secondi piatti? [Ana Ros, chef slovena di fama globale, ci dà una lezione di internazionalità](#) partendo dalla propria terra e facciamo nostro il suo auspicio: "Viaggiate per aprire la mente". Se volete spingervi fino all'estremo oriente, preparatevi ad [un tour alla scoperta dei sapori di Okinawa](#), una cucina influenzata da piatti di tutto il sud est asiatico.

È l'ora del dolce. [La pasticceria, la sua crescita in termini di fatturato, di interesse, di proposte, di nuovi format, di idee gustose ed originali](#) è al centro dell'Osservatorio Host e non mancheranno deliziosi spunti e suggerimenti. C'è ancora spazio per un caffè? Parliamo della [forza dell'espresso italiano nel mondo](#). Non voglio rovinare la digestione a nessuno quindi eviterò di chiudere citando [le novità negli accertamenti bancari](#) e preferisco invitare tutti a giocare qualche bella partita a qualche classico videogame degli anni '80 e '90. Dove? In un [Barcade, la formula che mixa efficacemente la "vecchia sala giochi" con il moderno bar...](#)

ULTIM'ORA

Poco prima di andare in stampa ci è arrivata la notizia dell'improvvisa scomparsa di Egidio Fabio Ottimo, socio fondatore di TradeLab, la società di consulenza e analisi di mercato con cui collaboriamo da moltissimi anni. Di Ottimo, fin dai primi anni di *Away from Home*, la ricerca che analizza il mercato dei consumi fuori casa, abbiamo imparato ad apprezzare la capacità di analisi, la curiosità verso le nuove tendenze, l'approfondimento verso il mondo dei pubblici esercizi e dei grossisti di bevande. La sua scomparsa, oltre ad addolorarci dal punto di vista umano e personale, rappresenta una perdita importante nel campo dell'analisi del mondo fuoricasa e crea un vuoto per chi pensa che la comprensione dei meccanismi che regolano il settore sia fondamentale per la crescita e l'innovazione del settore stesso.