

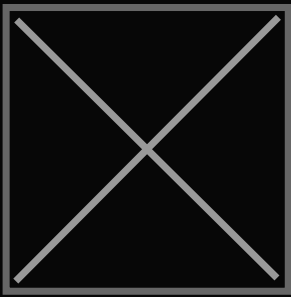
## L'editoriale di Mixer 314: Le perle preziose in fondo al giornale



È ahimè, convinzione assai diffusa che una rivista abbia la propria “merce” più rara e preziosa all’inizio, o quantomeno nella prima parte. E che via via che si scorrono le pagine le perle diventino più rare, i gioielli più difficili da scovare e verso il fondo si vadano ad ammucciare se non gli scarti, quantomeno le cose meno attraenti.

Invece le cose non stanno per niente così. Almeno per Mixer. E provo a dimostrarvelo. Senza nulla togliere alla ricchezza di contenuti della prima metà (e più) del giornale – [le nuove tendenze sul fronte della pizza e della pasta](#), [i suggerimenti per una corretta sanificazione dei locali](#), interessanti iniziative delle [enoteche meneghine](#), un abbondante [dossier sulla birra](#) e le [distillerie fantasma](#) – andiamo a caccia dei tesori delle pagine seguenti.

[caption id="attachment\_159213" align="alignright" width="150"]



David Migliori[/caption]

**Partiamo dalla sezione dedicata alla mixability, non posizionata all'inizio del giornale,** nonostante sia il settore in cui negli ultimi anni c'è stato più fermento, diventando una vera e propria moda, con protagonisti estrosi e creativi a cui dedichiamo spesso la copertina. Ci sono ben due argomenti che abbiamo iniziato a trattare il mese scorso ma, per la loro ricchezza, hanno dovuto essere divisi in due "puntate". Il primo è il [tema "drink list", un tipo di menù troppo spesso trascurato o non valorizzato](#) come meriterebbe: avevamo approfondito i tre concetti chiave - semplicità, chiarezza, sinteticità – oggi ci dedichiamo agli aspetti estetici (forma e immagini) e relativi costi. Il secondo tema è il nostro viaggio lungo la penisola italiana [alla scoperta della miscelazione regionale](#). Avevamo risposto positivamente alla domanda se fosse possibile realizzare drink utilizzando prodotti del territorio: dopo gli esempi relativi al nord e al centro Italia, ci spostiamo ora nelle regioni meridionali con interviste e le immancabili [ricette esclusive](#). Un argomento nuovo – e che meriterà anch'esso le due puntate – è [la tendenza ad abbinare drink & pizza](#). Nata come esperimento estroso una decina di anni fa a Parigi, l'idea di una lista di cocktail leggeri e pensati per accompagnare Margherite, Capricciose e Quattro stagioni riscuote sempre più interesse e consensi, in Italia e all'estero. Il drink del mese, che campeggia fin dalla copertina, è la Pina Colada, un cocktail tropical chic di cui raccontiamo la storia, presentiamo la ricetta classica e una rivisitazione moderna ed originale.

**Può bastare come ricchezza di contenuti? Passiamo adesso davvero alla coda al giornale,** alle rubriche di approfondimento della sezione La Professione. Temi pesanti, che necessitano di caffè doppi per essere letti o qualcuno che ci risvegli dal torpore? Non credo. Proprio qui si trovano suggerimenti e spunti teorici che possono tradursi facilmente in attività pratica. Un esempio? [La rubrica del marketing cerca di spiegare perché un'attività di bar e ristorazione debba avere una community](#): non un passatempo da pausa di metà pomeriggio, ma uno strumento per attrarre nuovi clienti. Il segreto è saper trasportare la capacità di chiacchierare con gli avventori in carne ed ossa, al bancone o al tavolo, anche sul web, "conversare" aiutando, informando ed intrattenendo... Come fare a meno del nostro commercialista Walter Pugliese per districarsi nella burocrazia soffocante? Questo mese tutto quel che vi serve sapere sul [saldo e lo stralcio delle cartelle: i requisiti, come aderire e tutte le tempistiche](#).

**Infine la rubrica Global Coffe, preziosa come i chicchi del caffè a cui è dedicata.** Non c'è mese in cui Carlo Odello non fornisca riflessioni originali, spesso pungenti, mai finalizzate alla

sterile polemica, bensì alla crescita (in primis, culturale) di un settore, quello dell'[espresso e della formazione](#), in cui i margini di miglioramento sono evidenti a chiunque non sia in malafede.