

# Gianluca Amoni: adattate i cocktail al palato del cliente

gianluca-amoni-alt-127a2c1c

**Gianluca Amoni è bar manager, ideatore e fondatore del Mixology Bar di Milano. Idealista inflessibile dal punto di vista commerciale, non conosce compromessi e conflitti d'interesse.**

In questo senso, [Gianluca Amoni](#) è un'anomalia. Esperto di start up e di nuovi format, ha aperto diversi celebri locali a Milano, ma il suo nome è noto solo tra gli addetti ai lavori. E non lo vedrete mai a un viaggio premio in una distilleria o a mescere beveroni in un evento organizzato da un marchio di qualità dubbia. Lui seleziona in modo indipendente gli spirits della sua bottigliera. "Ovviamente, non solo devono piacermi ma la scelta è sempre in linea con il target del locale. **Al Mixology Bar punto su drink sartoriali e quindi propongo poche decine di alcolici, molte probabilmente sconosciute ai più**", sottolinea con una punta di orgoglio. "Ritengo sia mio dovere adattare i cocktail al palato del cliente", aggiunge.

## L'INTERVISTA

Il **Mixology Bar** è un cocktail bar puro che punta sulla sartorialità e sulla qualità. Nessuna drink list, al Mixology Bar. E nessuna proposta di vino e birra. Amoni crea dei twist dei classici che cambiano ogni stagione pensati su misura. **Più un club che un bar**, con una piccola saletta al piano terra arredata in stile liberty dominata da un bellissimo bancone Art Déco e una sorta di salotto al livello inferiore

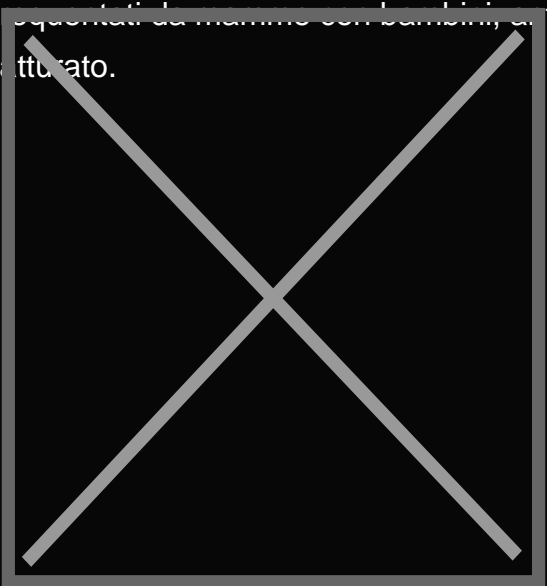
Utilizzato anche per eventi, conferenze stampa, presentazioni di collezione moda.



**Gianluca Amoni, ci dai qualche spunto per ampliare le**

### **opportunità di business di un cocktail bar serale?**

Primo: *cercate di fare crossing*. Per esempio, di mattina si possono ospitare eventi, conferenze stampa, presentazioni di collezione moda. *Secondo, allungate gli orari di apertura del vostro locale studiando la strategia migliore*. Per chiarirci, se come il Mixologist Bar siete vicino a parchi gioco frequentati da mamme con bambini, anticipare l'orario di apertura per allargare le occasioni di fatturato.



**Gianluca Amoni ti sei guadagnato fama di bar manager**

### **vincente. Consigli?**

Per avere successo nella gestione di un bar occorrono tre elementi: uno staff di fiducia, libertà di azione nelle scelte legate alla gestione del bar e un capitale adeguato rispetto al piano business dell'attività.

### **Che cosa manca oggi in Italia perché il mondo dei bartender sia ancora più apprezzato e riconosciuto a livello internazionale?**

In Italia non siamo capaci di fare sistema. Ed è un peccato: se riuscissimo a superare i particolarismi e gli interessi personali tutto il mercato della mixology ne godrebbe in termini di ritorno economico oltre

che di visibilità.

## [GUARDA IL VIDEO TUTORIAL](#)

photo di [Lady Cocktail Nicole Cavazzuti](#)