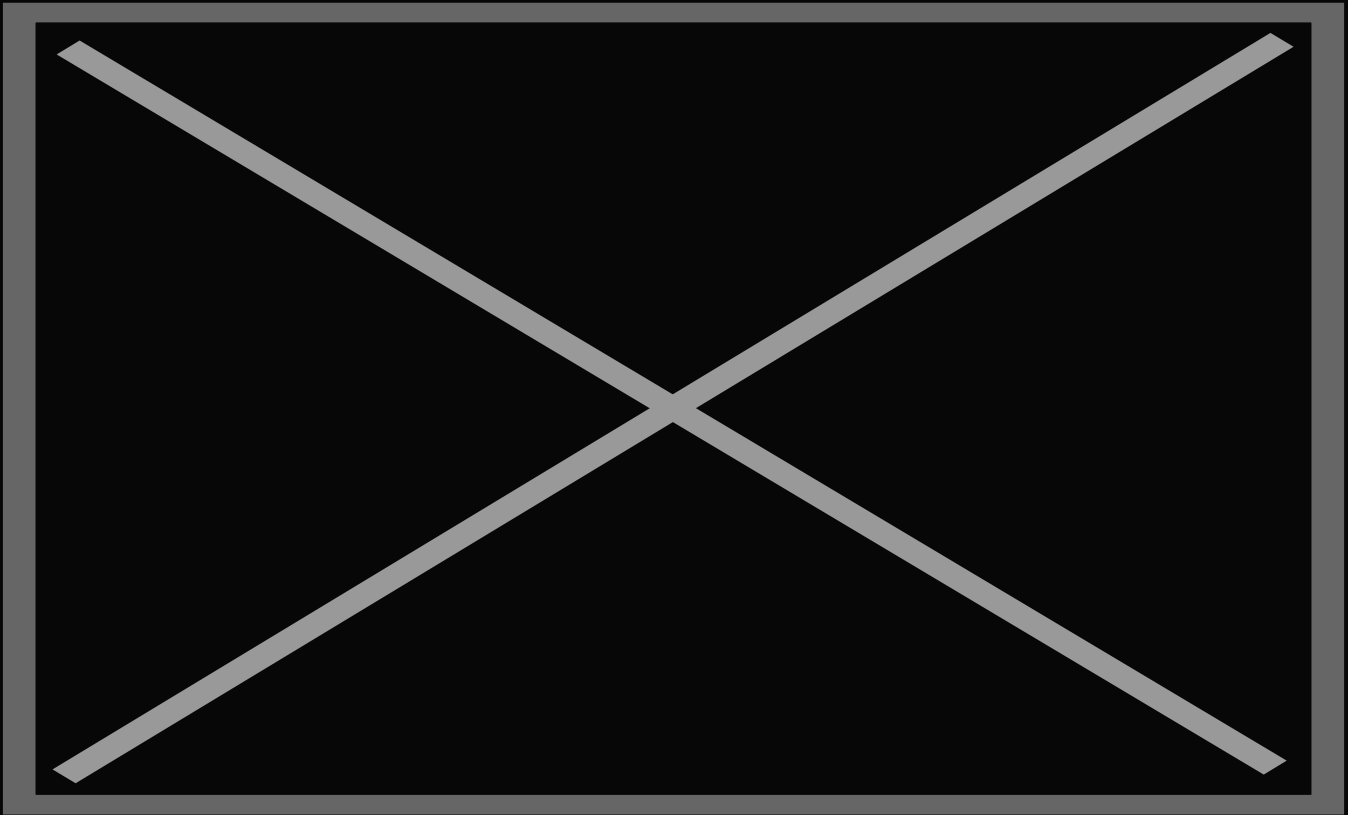


Francesco D'Assisi Solimene: ora lancio la merenda alcolica

francesco-dassisi-zanarini-bologna-foto-nicole-cavazzuti-988b01ee

Francesco D'Assisi Solimene è il bar manager dello storico Cafè Zanarini di Bologna.

Abbiamo intervistato Francesco D'Assisi Solimene per conoscere le sue strategie per arginare i danni provocati dalla chiusura dei bar alle 18. Ma anche per trarre un bilancio degli effetti provocati al settore e per tracciare un quadro delle tendenze in ambito mixology.



Francesco D'Assisi Solimene, come pensi di arginare i danni provocati dalla chiusura alle 18?

Intanto, Zanarini già da anni aveva proposto anche la consegna a domicilio, che aiutano a fare cassetto. Inoltre, ho deciso di lanciare la merenda alcolica e di anticipare l'aperitivo dalle 16.

Ma quali sono gli effetti della chiusura alle 18 su tutta la filiera legata al mondo HORECA?

Considerata una perdita del 40% sul fatturato giornaliero, potete immaginare...

Intanto, il bar fa meno ordini perché lavora meno. A perderci sono quindi il fruttivendolo, le aziende di spirit e soft drink e tutti i fornitori legati alla fascia serale.

Poi, c'è un problema di riduzione del personale. Noi siamo fortunati. Cafè Zanarini è infatti dell'azienda Antoniazzi che ha deciso di non licenziare nessuno, a costo di farci lavorare meno. Ma sono in tanti che non riescono a fare quadrare i conti e si trovano costretti a tagliare il personale.

[caption id="attachment_179996" align="aligncenter" width="696"] [Francesco D'Assisi](#) Il twist del Margarita di Francesco D'Assisi Solimene[/caption]

Francesco D'Assisi Solimene, che cosa vogliono oggi i clienti all'ora dell'aperitivo?

Non esiste una regola fissa, dipende dal tipo di clientela. Zanarini è un locale storico, che in tempi normali è aperto da colazione fino alle 21. Siamo a due passi dal Comune e abbiamo una clientela mista, fatta di bolognesi di ceto medio alto e di turisti, per lo più tra i 30 e i 65 anni. E sono avventori abituati a bere i grandi classici: dal Martini al Negroni, dall'Americano al Mojito. Poi, ovviamente, tira

sempre molto anche lo Spritz.

[CLICCA QUI PER VEDERE IL TUTORIAL DEL FANCY MARGARITA DI FRANCESCO D'ASSISI SOLIMENE \(in collaborazione con ApeTime\)](#)

Uno sguardo alle tendenze della mixology.

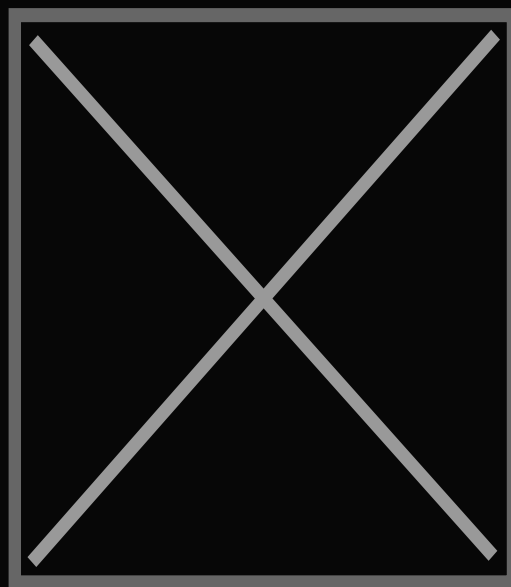
La grande novità degli ultimi anni è che la clientela ormai è preparata, conosce le ricette dei drink che ama e anche i prodotti. In questo contesto stanno funzionando sempre di più twist semplici, rispettosi del cocktail originale, dotati però di un carattere particolare.

Non meno rilevante è la tendenza del low alcol: sono richiesti drink beverini e leggeri che al massimo arrivano a 28 gradi.

E ancora: in tema spirits, ho la sensazione che a crescere siano whisky, caffè, rum e brandy.

Quanto alle tecniche, è di moda il throwing anche se non sempre è la soluzione migliore.

APPROFONDIMENTO



[caption id="attachment_179996" align="alignleft" width="265"]

||

twist del Margarita di Francesco D'Assisi Solimene[/caption]

[Video ricetta: Tommy's Margarita rivisto da Francesco D'Assisi. Su ApeTime](#)