

Lorenzo Insolita, ready to drink occasione per ristoranti e bar

lello-ready-to-drink-99-423039a0

Mai pensato di allargare l'offerta del vostro bar diurno o ristorante con cocktail ready to drink di qualità?

Solo dodici mesi fa, erano in pochi a produrre e commercializzare i drink pre-batch in Italia.

Oggi è difficile tenere il conto dei marchi in commercio. Non sono tutti uguali, ovviamente. Il suggerimento resta sempre il medesimo: assaggiate prima di acquistare. Ma il ready to drink -di qualità- può aiutarvi a incrementare il business, soprattutto in questo periodo condizionato dall'emergenza Covid-19 e dalle conseguenti restrizioni e coprifuoco.

ready to drinkTra le ultime novità di ready to drink, vi segnaliamo [Lello Drink Easy](#). Al momento, è disponibile solo a Firenze e provincia, ma da marzo questa linea di premiscelati curata dal bar manager del *Move On* di Firenze **Luca Manni** sarà distribuita in tutta Italia. "Proporremo il delivery espresso solo in alcune città, all'inizio Firenze e Milano, e la consegna ordinaria nel resto del Paese", chiarisce **Lorenzo Insolita**, fondatore di [Lello Drink Easy](#). Che, oltre a voler entrare negli uffici e nelle

case, ambisce a conquistare il mondo dei ristoranti e dei bar diurni. Quei locali, insomma, che magari non hanno mai preparato drink fino ad oggi. E che potrebbero ampliare la clientela se allargassero il menù.

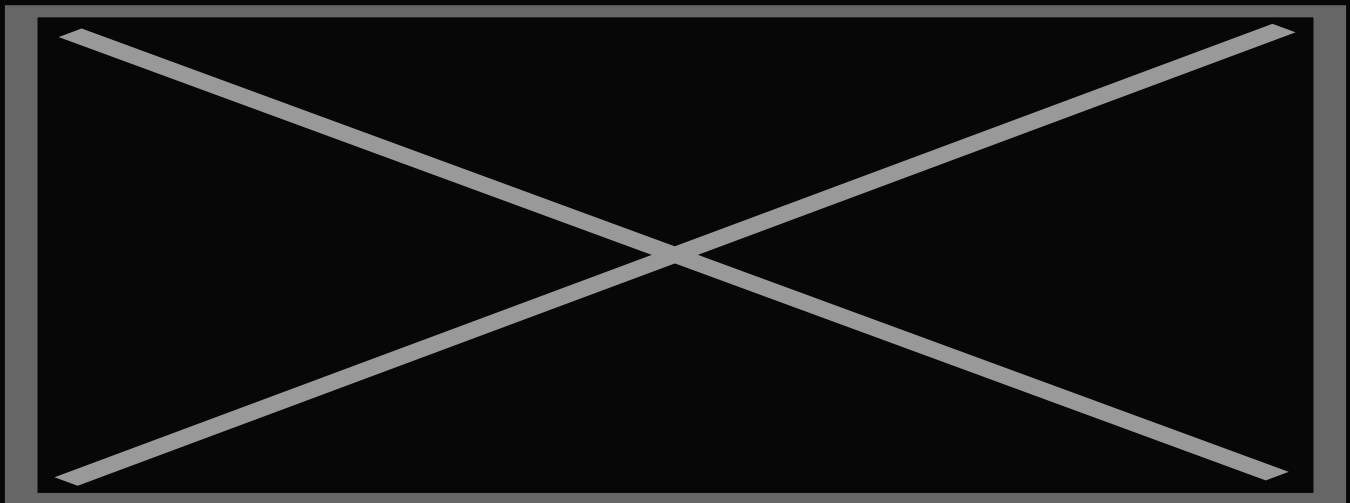
Quali cocktail-lozioni vanno per la maggiore?

Attualmente la più venduta è la lozione numero 5, il **Southside**, acquistabile però solo nello shop segreto e in un box da 5 drink. Tra i cocktail dello shop base (fruibile a tutti), quello che tira di più è il **Sidecar**.

La linea si arricchirà di nuovi drink?

La linea base fruibile a tutti rimarrà quella dalla lozione numero 1 alla lozione 4, mentre i prodotti dello shop online segreto, cui si può accedere solo con parola d'ordine, si arricchiranno di altre lozioni.

[caption id="attachment_183328" align="aligncenter" width="696"]



[Clicca qui per vedere il video pubblicato su ApeTime](#) [/caption]

Ovvero?

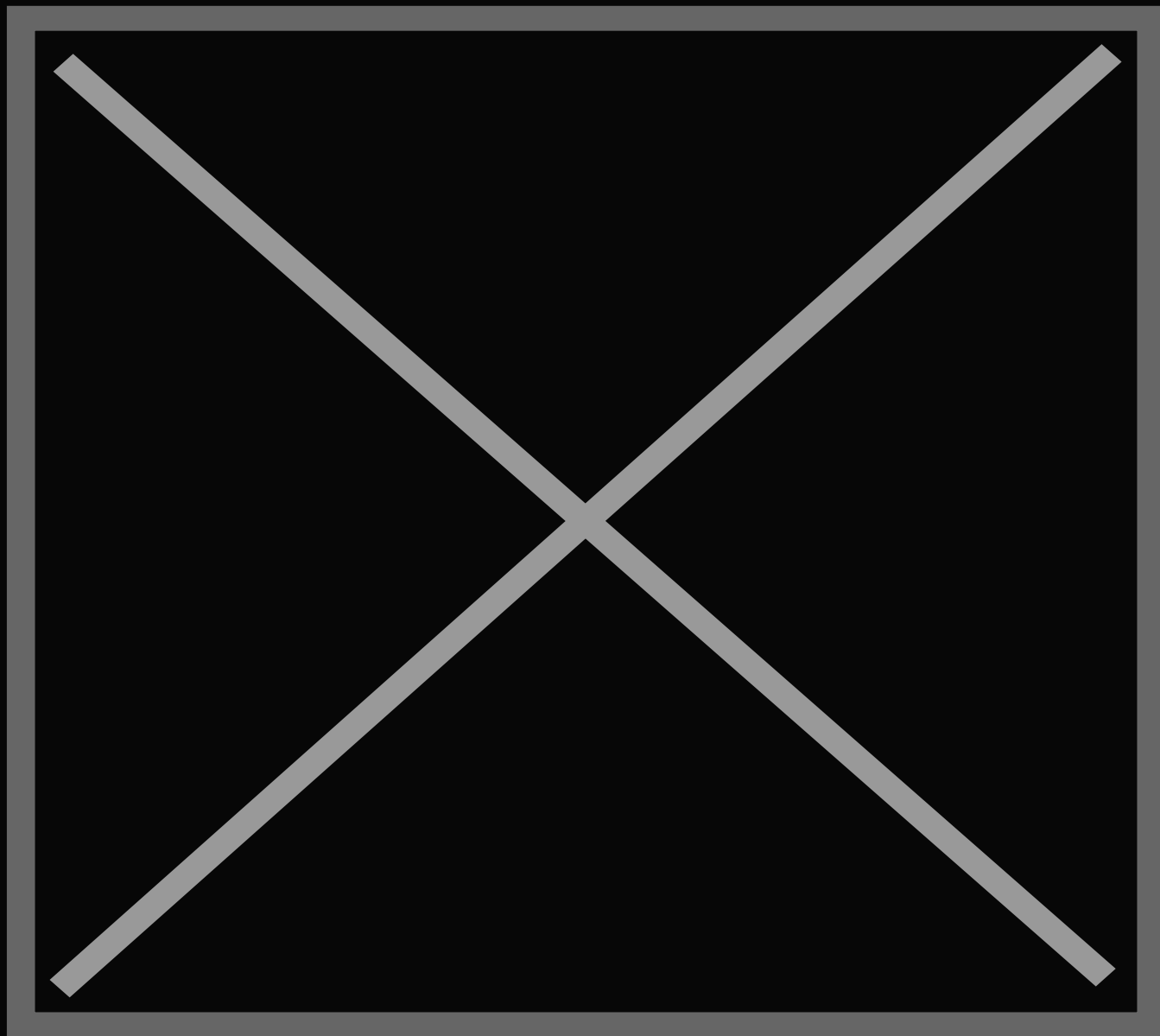
Non voglio dirvi troppo... vi basti sapere che ne arriveranno presto altre 2, già in fase di aggiustamento.

Qual è secondo te il futuro dei ready to drink?

Io credo che si diffonderanno ulteriormente. Non si tratta di una moda né solo di una necessità legata alla chiusura di bar e ristoranti alle 18 e all'obbligo di coprifuoco dopo le 22. Certo, questi fattori hanno accelerato la diffusione dei ready to drink, ma sono certo che siano destinati a conquistare sempre più persone, sia appassionati che professionisti dell'ospitalità.

Perché gli altri locali pubblici avrebbero un vantaggio ad acquistare i drink pre-batch?

Perché offrono la possibilità anche ai bar e ristoranti non attrezzati per realizzare cocktail di servire ai clienti drink di appeal. Allargare il menù consente di ampliare la clientela, del resto. E i premiscelati fatti con cura -come i nostri- rappresentano per alcune realtà una soluzione perfetta: rapidi da servire, belli da vedere e gustosi da bere.



Qual è il punto forte della linea Lello Drink Easy, il tratto che la caratterizza?

Oltre alla qualità dei drink, la confezione. Abbiamo puntato su una bottiglietta tascabile ispirata alle lozioni di profumo degli anni '20. Non solo è divertente, ma è pure pratica. Intanto, i cocktail sono sempre pronti all'uso. Non occorre aggiungere il ghiaccio né avere un bicchiere. Il drink si può bere direttamente dalla bottiglia, anche a temperatura ambiente, come si faceva negli speakeasy americani

al tempo del Proibizionismo. E non è caso, perché è proprio a questo periodo storico che si ispira la nostra linea, non solo per tipologia di imballaggio, ma anche per proposta drink ([clicca qui](#)). Ma non è tutto.

Cioè?

Offriamo la possibilità di accedere a una linea premium di cocktail se si conosce la parola d'ordine.