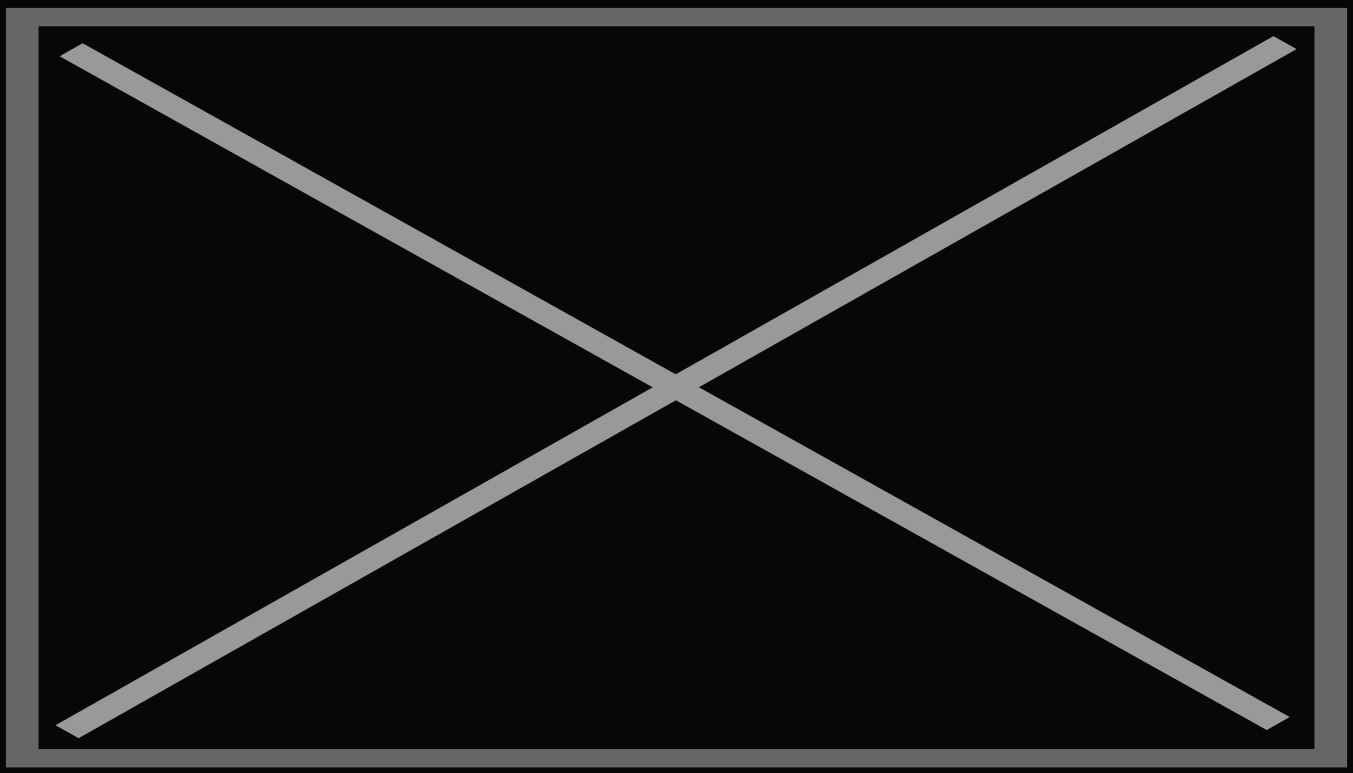
# Spirito Agricolo, il nuovo format del birrificio con cucina

spirito-agricolo1-f7a037fe

**Spirito Agricolo è un nuovo format lanciato dal birrificio agricolo Ibeer di Giovanna Merloni per sostenere il futuro aumento di produzione di birra conseguente al rinnovamento dello stabilimento.**

Parliamo di un locale assolutamente replicabile che mixa **birra agricola e cucina**, senza tralasciare un'offerta di cocktail classici e di twist con la birra.

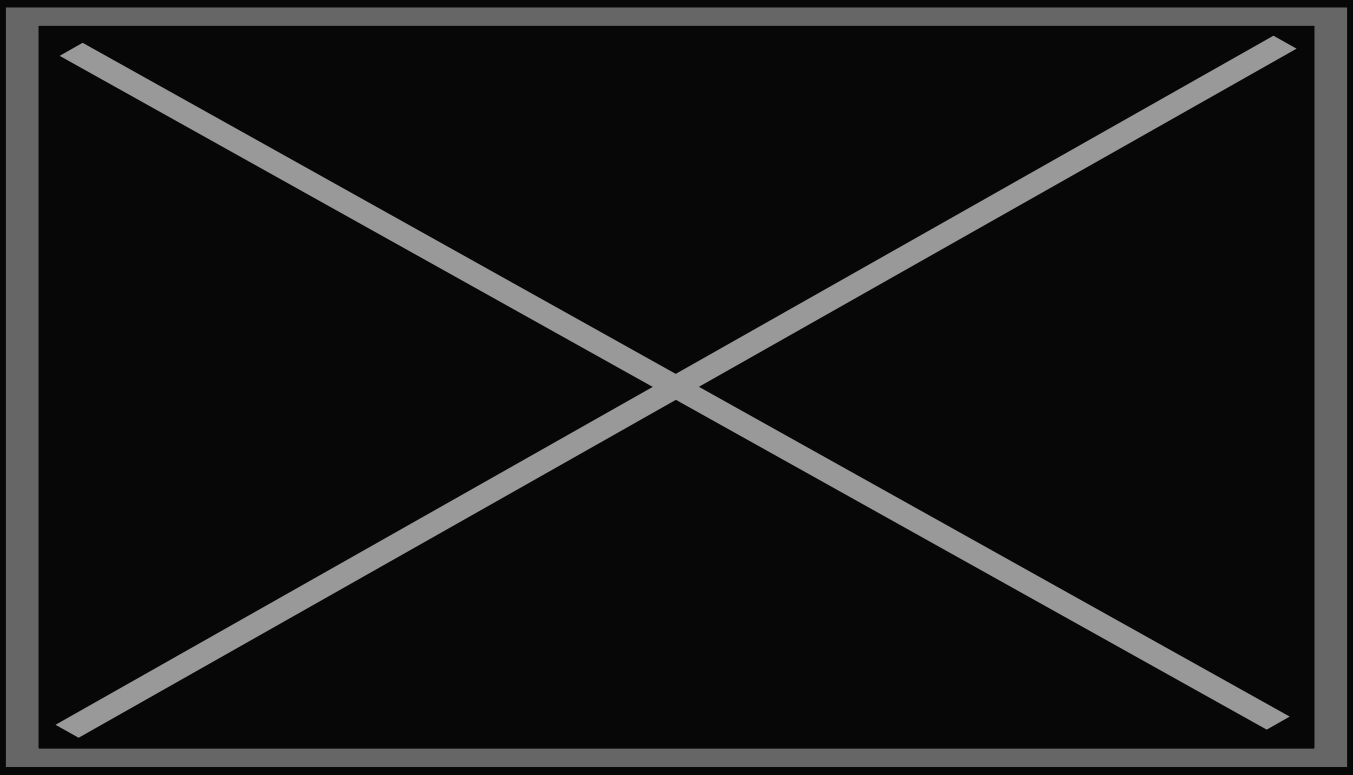


L'obiettivo è quello di conquistare l'Italia. Ecco quindi che  dopo i nuovi locali di **Rimini** e di **Gallarate** (VA), a dicembre Spirito Agricolo arriverà pure **sui Navigli a Milano**. Medesimo concept, ma a causa

di spazi ridotti una proposta food più ristretta.

Ed è solo l'inizio. Secondo step: aprire dal 2023 al 2026 altri 10 locali. I primi saranno a gestione diretta, in seguito anche in franchising. A coordinare il progetto è stato chiamato **Alessandro Brusadelli**, già co-fondatore di Doppio Malto. Un professionista che è una garanzia nell'ambiente, competente e lungimirante.

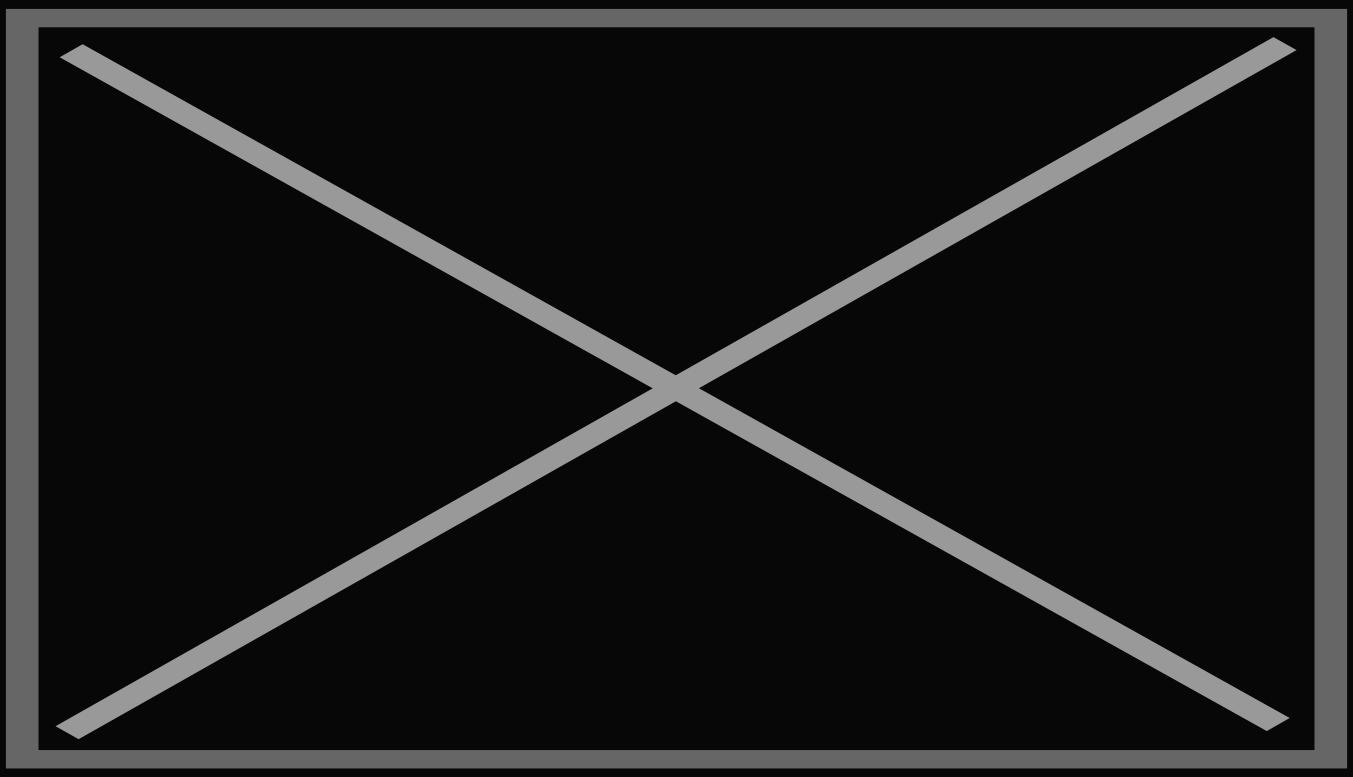
[caption id="attachment_215385" align="aligncenter" width="696"]



Alessandro Brusadelli[/caption]

"Per avere successo con format come Spirito Agricolo - spiega - il primo aspetto essenziale è individuale una **location adeguata** in termini di posizione, bacino di utenza e dimensioni. Il secondo è la **formazione del personale**. Prodotti di nicchia come la birra agricola di nostra produzione hanno bisogno di essere raccontati ai clienti per essere venduti". E importante è anche il **prezzo**, che deve essere democratico per poter attirare una clientela eterogenea. Da Spirito Agricolo una media costa 5 euro, meno di quanto in genere chiede la concorrenza.

E nonostante la tendenza sia quella di verticalizzare sempre di più la offerta, con questo tipo di format invece è utile garantire una **eterogenea e variegata offerta** capace di accontentare tutti i palati.



Così il **menù food** spazia dal tagliere di salumi e formaggi alla pasta fatta in casa, passando per pizza, burger e specialità arrosto come il galletto e il pollo per finire ai dolci, tutti di produzione propria, come il birramisù, la crema brulée con il malto e la cheesecake.

Anche la **drink list** segue la medesima filosofia. Le birre alla spina sono 12, i drink una decina e non manca una selezione di vini in bottiglia e al calice, amari e spirits per venire incontro a tutti i palati.