Aperte le candidature per la Pinnacle Guide, la futura “Michelin dei bar”

20230731090341pinnacle-web-f38bbc6a

C’era anche *Mixer* alla presentazione per gli addetti al settore della **The Pinnacle Guide**, a Milano al Moebius, in un torrido pomeriggio di luglio. Lì abbiamo incontrato **Hannah Sharman-Cox e Siobhan Payne**, co-fondatrici della London Cocktail Week e “anime” del progetto. In collaborazione con Dan Dove di Global Bartending hanno deciso di **creare una guida dei bar basata su un sistema di valutazione "equivalente" alle stelle Michelin dei ristoranti.**

*“In questo primo stadio stiamo raccontando all’industria dei bar il progetto. Abbiamo seguito la **London Cocktail Week** per anni e penso che siamo pronte, volevamo creare qualcosa che fosse nel nostro pieno controllo, senza sponsor del mondo beverage, ma stiamo lavorando perché il progetto sia sostenibile economicamente”.*

Il progetto vuole avere **respiro globale e decollerà nel 2024**, ma tra i primi mercati di lancio che saranno presentati ci sono Uk, USA, Australia, Singapore, Dubai, Messico e Spagna. *“Appena avremo abbastanza candidature per mercati come Italia o Francia o Germania investiremo anche su quelli. Il problema principale è la barriera linguistica, non vogliamo che i bar debbano rispondere alle domande in inglese, ci sembra più educato presentare le candidature nella madre lingua, ma per fare questo dobbiamo avere abbastanza interesse da parte di quel Paese. Detto questo, quando sarà possibile presentare le candidature, al massimo tra un paio di mesi, se un bar vorrà presentarla in inglese potrà farlo, mentre per farlo in italiano bisognerà aspettare almeno sei mesi”.*

COME FUNZIONA

Il sistema, unico ovunque nel mondo, si basa sull’**autocandidatura dei bar** che, seguendo i criteri che sono stati pubblicati sul sito **https://www.thepinnacleguide.com/be-part-of-the-process**, dovranno rispondere a un centinaio di domande in sei aree del proprio business: **accoglienza e servizio, drink**

list e cocktail, ambiente (ovvero design, musica ed esperienza del cliente,) **staff** (che comprende propensione alla **diversità, trattamento economico e benessere del team**, **sicurezza e pari opportunità**), **operazioni back of house** (dall'igiene ai sistemi e processi) e **community** (prendersi cura degli ospiti e del vicinato, on e offline).

In ogni area viene considerato l'aspetto della sostenibilità. *"Avevamo pensato di conferire un 'pinnacle' verde, un po' come la stella verde Michelin* – ci spiega **Sharman-Cox** *– ma poi abbiamo preferito che l'aspetto della sostenibilità fosse presente in ogni area del business perché… siamo nel 2023. Non puoi semplicemente dire che sei bravo perché segui criteri ecologici, tutti lo devono fare. Ogni business deve fare in modo di essere sostenibile".*

Ogni area ha un peso, dichiarato, sulla valutazione finale. Dopo avere risposto alle domande e presentato la candidatura, seguiranno tre visite anonime degli ispettori. La guida, online, in un primo tempo – tra dicembre e gennaio si prevedono le prime pubblicazioni con i primi 'pinnacle'– sarà pubblicata in inglese e spagnolo. *"Speriamo che la guida alzi il livello del settore:* ***le domande, molto precise e dettagliate, possono diventare anche un controllo della propria attività*** *e dei punti da migliorare"* hanno concluso Sharman-Cox e Payne.

Quanti pinnacoli pensi che meriti il tuo bar? Per scoprirlo qualunque bar può presentare la sua candidatura. Tutte le info sono su **https://www.thepinnacleguide.com/**