

# Il bartender evolve: meno performer tecnico, più manager del locale

La figura del bartender sta cambiando rapidamente e sempre meno coincide con il solo gesto tecnico dietro al bancone. Nel suo [blog](#) Diego Ferrari riflette sull'evoluzione della professione, evidenziando come oggi vengano richieste competenze di gestione del team, controllo economico, organizzazione operativa e relazione con il cliente. La crescita della mixology internazionale ha reso centrale la tecnica negli ultimi anni, ma il mercato sembra ora chiedere figure più complete e capaci di sostenere economicamente il business del locale. Il tema tocca un punto reale della bar industry contemporanea. Per molto tempo il bartender è stato raccontato soprattutto come artista o performer, alimentando una cultura molto centrata su guest shift, signature drink e visibilità personale. Oggi però molti locali si scontrano con problemi molto più concreti: food cost, gestione del personale, turnazione, marginalità e fidelizzazione del cliente. Questo non significa che la tecnica perda valore, ma che da sola non basta più. I professionisti che cresceranno davvero saranno probabilmente quelli capaci di leggere numeri, organizzazione e sostenibilità del progetto. Una trasformazione meno glamour dei social, ma decisamente più decisiva per la sopravvivenza dei locali.