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.