A Firenze RAARO punta sul cocktail bar di quartiere con Alessio Fanteria e una nuova drink list

90bbfaee-d583-4515-af1c-16ed917976fe

Si può fare miscelazione di ricerca senza rinunciare alla dimensione del bar sotto casa? È su questo presupposto che si sviluppa il progetto di **RAARO Sips & Bites**, cocktail bar aperto all'inizio del 2025 in Piazza Nobili, nel quartiere fiorentino di Campo di Marte, che il 23 novembre ha presentato la nuova drink list Autunno/Inverno 2026–27 e il nuovo bar manager, **Alessio Fanteria**. Lontano dai circuiti turistici del centro storico di Firenze, il locale fondato da **Claudio Mariottini** punta sulla fidelizzazione di una clientela di prossimità, con una proposta pensata per favorire la frequenza di consumo piuttosto che la sola occasione speciale. Un posizionamento che passa anche attraverso una politica di prezzo accessibile: dagli 8 ai 12 euro per cocktail.

Il cocktail bar di quartiere come modello di business

Una miscelazione di qualità a prezzi accessibili presuppone un'attenta progettazione dell'offerta, a partire dal controllo dei costi e dei margini.

Quote

Fare qualità costa, nella mixology come nella ristorazione. L'attenzione al drink cost è fondamentale ed è importante fare un'analisi prima di impostare una drink list per avere i corretti margini senza dover scendere a compromessi. Pre-batch, preparazioni e sode home-made richiedono tempo, ma, se ben fatti, contengono il drink cost e al tempo stesso offrono un'originalità che distingue e premia.

Claudio Mariottini, fondatore di RAARO Sips & Bites

La scelta di operare in un quartiere prevalentemente residenziale incide anche sul modello di ospitalità e sulla relazione con il consumatore. «Essere fuori dal passaggio bevi e fuggi del centro storico e lavorare con clienti abituali impone non solo prezzi adeguati, ma anche un servizio di un certo tipo, dove il cliente non è un numero, è un ospite, spesso diventa un amico», prosegue Mariottini.

Alessio Fanteria alla guida del bancone

Dopo gli esordi a Firenze con il Gruppo Valenza, **Alessio Fanteria** ha maturato diverse esperienze professionali a Milano, lavorando al Mag Navigli e al BackDoor43, prima di rientrare in Toscana come bar manager di La Roqqa, boutique hotel di Porto Ercole. Al suo fianco **Mattia Vercelli**, head bartender di RAARO fin dall'apertura, con cui firma una carta che affianca otto signature cocktail stagionali a venti grandi classici della miscelazione.

Riguardo alle difficoltà di conciliare ricerca tecnica, controllo del drink cost e velocità di servizio mantenendo una fascia di prezzo come quella del locale fiorentino, Fanteria ha le idee chiare: «Credo che il segreto sia spostare la complessità dalla fase di servizio alla fase di ricerca e preparazione. Lavoriamo su cordial, infusioni, estrazioni e chiarificazioni, tutto in formato pre-batch progettato per ottimizzare le materie prime, controllare le grammature e ridurre gli sprechi, ottenendo profili aromatici articolati con costi di produzione sostenibili e tempi di esecuzione rapidi».

La **standardizzazione delle preparazioni** consente inoltre di garantire costanza qualitativa e velocità anche nei momenti di maggiore affluenza. «La fascia di prezzo non deve necessariamente limitare la ricerca, ma stimolare una progettazione più intelligente. L'obiettivo è rendere il cocktail complesso nel bicchiere, ma semplice ed efficiente da realizzare al banco».

Suggestioni giapponesi e quattro interpretazioni del Negroni

Yuzu, shiso, alga kombu e funghi shiitake sono alcuni degli ingredienti che caratterizzano la proposta Autunno/Inverno 2026–27. L'ispirazione giapponese si traduce in componenti aromatiche e note umami, sviluppate attraverso chiarificazioni al latte, infusioni, cotture e marinature. Particolare attenzione è riservata al **Negroni**, proposto in quattro interpretazioni: il Classico RAARO, il Tierra a base di mezcal e le due novità della carta, Yuko, in cui il gin è affiancato da una componente di sakè, e Tropico, che sostituisce il gin con la cachaça Blue. Completano l'offerta le proposte low alcohol e analcoliche, oltre alla possibilità di ordinare alcuni signature in versione senza alcol.