Iperspecializzazione: ecco l’identikit del bar monoprodotto

img939-7bea27ad

Cosa accomuna un coloratissimo locale messicano e un ascetico giapponese, un club privato img980 con camino acceso e boiserie e un bar artigianale con pareti di mattone a vista, tavoli di legno grezzo e finestre di ghisa? La varietà di etichette offerte, pressoché introvabili altrove, e la capacità di proporle. Ma ci sono altre caratteristiche comuni, al di là del distillato di elezione:

- food pairing: con il distillato si propone la cucina del Paese d’origine
- grande conoscenza del prodotto e formazione dello staff
- ambiente “personalizzato” sul prodotto su cui si sceglie di puntare
- clientela curiosa, che cerca nuove etichette e pretende un consiglio personalizzato
- cocktail semplici, per esaltare le caratteristiche del distillato
- organizzazione di eventi e degustazioni
- uso dei social per trasmettere la propria specificità, le nuove ricette, i nuovi arrivi, gli eventi proposti

Nuovi format: l’iperspecializzazione premia