L’editoriale di Mixer 286: una rivoluzione lunga 30 anni (e ben lungi dall’essere finita)

screenshot-54-946bc62a

[caption id="attachment_96987" align="alignleft" width="151"]David Migliori David Migliori[/caption]

Quello appena dato alle stampa è numero di Mixer sospeso tra l’oggi e il domani del fuoricasa: proseguiamo infatti il nostro viaggio “celebrativo” con articoli legati al nostro 30° anniversario, ma guardiamo al passato senza alcuna nostalgia, bensì a caccia delle tendenze future. Il pezzo che apre il giornale mostra come sia cambiata l’arte della miscelazione dagli anni ottanta ad oggi. E, in questo caso, non è esagerato parlare di rivoluzione. Il concetto stesso di mixabilty non esisteva, se non come idea vaga; tantomeno erano paragonabili a quelli attuali il ruolo e la figura dei barman, oggi diventati trendsetter, spesso veri e propri showmen, con seguaci e follower. E questo mese sono proprio i bartender a raccontarci come il rito dell’aperitivo sia diventato prima happy hour e poi vero e proprio fenomeno sociale di massa.

Il secondo articolo celebrativo si focalizza sulla ristorazione. Anche in questo caso, i nuovi format, i locali in franchising e le catene hanno trasformato radicalmente un settore che ha saputo andare inc30 anni evidontro alle mutate esigenze dei clienti, in termini di servizio, di orari, di proposte. Colpisce come il ristorante classico abbia saputo differenziarsi, lasciandosi alle spalle la triste separazione tra locali di fascia alta, media e bassa, al punto che oggi si fatica a parlare di ristorazione al singolare: in realtà esiste una molteplicità di proposte radicalmente alternative fra loro e in grado di soddisfare esigenze diverse in momenti diversi. Racchiudere sotto uno stesso cappello l’offerta fast food di McDonald’s e quella ricercata di un ristorante stellato, o le proposte di un ristorante a chilometro zero e quelle di uno dei tanti all you can eat è un’operazione davvero difficile…

Dubai evid**A questo proposito presentiamo un articolo esclusivo** che arriva dagli Emirati Arabi Uniti. A Dubai si è svolto il Global Restaurant Investment Forum, evento in cui investitori, ristoratori e Food&Beverage manager si sono confrontati sui trend internazionali della ristorazione e Mixer c’era. La ricerca dei clienti di un’esperienza unica, la semplicità ma fatta con cura, il take away a tutti i livelli

nella top ten delle tendenze da tenere d’occhio.

Ricca di stimoli come sempre la parte più tecnica del MODELLO B98 DI CEADOgiornale. Di sicuro interesse sia per dilettati sia per gli esperti la doppia pagina dedicata a quello che è bene sapere sui Blender e il loro utilizzo; è ricca di dati e di spunti di riflessione l’analisi di Fipe-Confcommercio sulle strutture di accoglienza per i turisti. Fa piacere sapere di essere apprezzati per la cortesia; non stupisce scoprire che tra i nostri punti di forza ci sia la qualità delle proposte in tavola; deve spingere a qualche riflessione il fatto che i prezzi non siano considerati sempre quelli attesi…

Moretti evid**A proposito di aspetti importanti ma troppo spesso trascurati** parliamo di come usare al meglio il menù, slegandolo da uno schema rigido, e renderlo un vero strumento di vendita; ci concentriamo poi su una figura a volte ai margini, quella del personale di sala: essendo a diretto contatto con la clientela, ha un impatto fondamentale sui clienti e sul ricordo del tempo passato nel locale. E quando si parla di camerieri, il ruolo della formazione diventa fondamentale…

Spazio infine anche al post Vinitaly. Per chi non ci fosse stato, oltre ad una selezione di proposte viste a Verona, abbiamo approfondito il tema vino&caffè, binomio inconsueto che può riservare delle sorprese.