



*Il bar
ritorna
sociale*

bar.it

informa, forma, riforma

Consulenza al servizio del Bar:

...nuove aperture ...rilancio e restyling ...tecniche gestionali ...organizzazione del lavoro ...conto economico...



www.bar.it - consulenza@bar.it - +39.348.4060573

Fabio Renzetti



IL BAR RITORNA SOCIALE

Il Mag online di Bar.it torna ad essere strumento di informazione e condivisione per appassionati e professionisti. Nel contesto di pubblicazioni che si concentrano su aspetti tecnici e sulla valorizzazione del professionista, abbiamo creato uno spazio in cui tutte le componenti del "mondo bar" potessero avere voce: professionisti sì, ma anche appassionati, addetti ai lavori, esperti di settore e semplici frequentatori. Perché in fondo la vera anima del bar sono proprio loro. Il Mag online vuole essere idealmente il bar di chi lo legge, dove si parla di realtà e di curiosità, di cultura e società, mode, nuove tendenze, passioni enogastronomiche e di come eravamo. Dove il barman può essere uno dei tuoi migliori amici, uno con cui confrontarti e che conosce i tuoi gusti, uno che sa consigliarti e che sa indirizzarti ad un bere sano e calibrato. Così, anche le informazioni che troverete all'interno saranno accessibili a tutti: chiare, semplici e

leggibili, fatte di testi non troppo lunghi - che vi permetteranno di concentrarvi anche su foto di qualità - e che forniranno in poche righe il cuore dell'argomento. Scoprirete personaggi famosi o che lo diventeranno, locali di tendenza e ricette sfiziose, approfondimenti ed interviste. Il Bar come uno dei principali elementi di socializzazione dunque, perché da spazio alla voce di tutti e a tutti gli argomenti. In queste pagine farete con noi un ideale percorso fra diverse storie, diverse culture, diverse tecniche e diversi modi di vedere il bar e di approcciarsi ad esso. Un prodotto che abbiamo scelto di mettervi a disposizione "liberamente", perché vogliamo che sia un mezzo utile al confronto e uno strumento di condivisione, di esperienze e di sapere. Divertitevi a sfogliarlo, leggerlo, soffermatevi sui particolari che troverete più gustosi, con la consapevolezza che, una volta scaricato, rimarrà con voi come un buon compagno di viaggio.



Redazione
Via Annibali, 17
62100 Macerata
334/9134426
348/4060573
info@bar.it

Direttore Responsabile
Giuliano Rossetti

Amministratore
Gestione Horeca srl
Francesco Cacopardo
fcacopardo@bar.it

Direttore Operativo
Fabio Renzetti
3349133426
frenzetti@bar.it

Presidente On. bar.it Club
Peppino Manzi

Direttore Formazione
Simone Di Leonardo

Responsabile Redazione
Donato Bevilacqua

Organizzazione
Ivan Forti

Redazione Blog
Carla Matè

Fumetti
Fabrizio "Brizio" Romagnoli

Sommario

- 08 - Shakerare con "Grazia"
- 13 - I cocktail "cipriati" al cardamomo
- 17 - Luci, rumori e sapori di New York
- 21 - I mondiali I.B.A. del 1961
- 27 - Quando la pasticceria è vitalità
- 31 - Il disgusto dell'insalata nei drink
- 38 - Tortelli a ritmo di Twist
- 40 - Bar.it sbarca in Cina
- 42 - Latte Art: il latte ed i bricchi
- 45 - Invecchiare i cocktail: parla Matteo Zed
- 49 - Francesco Cacopardo: il progetto social del bar
- 52 - Bar-Cliente: un amore a lieto fine
- 54 - Aprire un bar: un'impresa
- 57 - Un Soho Mule a Londra: why not?
- 61 - È la qualità che muove il mondo
- 66 - Vacanze al sapor di vino...
- 69 - Barman: Evoluzione o Involuzione
- 72 - Fulvio Piccinino - La Miscelazione Futurista
- 74 - Caffè Espresso: ma ci si guadagna?
- 77 - Il nostro corso professionale davvero social!
- 81 - Lo Shaker d'oro 2015
- 86 - Bar-Man

Hanno collaborato:

Laura Tonti, Giuseppe Morelli,
Alessio Di Sabatino, Luca Spreca
Matteo "Zed", Gianluca Grazia,
Azzurra Detto, Andrea Alimonta,
Marco Romani, Gaetano Boccolato,
Nicola Righi, Serenella Campo,

Special Thanks to:

Igers Marche
Ilaria Barbotti,
Luca "Terence" Tombesi

Foto

Parte delle foto realizzate dalla
redazione Il Mag online.
Le altre immagini sono state fornite
dagli interessati o tratte dai siti
relativi.

Testata giornalistica in attesa di
registrazione.



Twist

Nicola Righi a pag 38

Londra

Ilaria Barbotti a pag 57



Matteo Zed
a pag. 45



Niamen

Roberto Berdini a pag 40



Peppino Manzi
a pag. 69

Luca Spreca
a pag. 27



Arte del Latte

Laura Tonti a pag 42

Cipriati

Azzurra Detto a pag.13



New York

Andrea "3nto" Alimonta a pag 17



1961

Marco Romani a pag. 21



I MASTER DI BAR.IT

TIKI DAYS

APPASSIONATI - OPERATORI - BARTENDERS

CARIBBIAN DRINKS

COLADAS - CAIPIRINAS - MOJITOS

Docenti:

P. Manzi - S. Di Leonardo - F. Renzetti



bar.it
informa, forma, riforma



instagramers
MARCHE

#IGERS4BARIT

info:
334.9134426
bar@bar.it

Jun. 21 e mar. 22
settembre 2015
dalle 19.30 alle 22.30
Macerata



bar.it



UNION B.A.R.
(bar alberghi ristoranti)



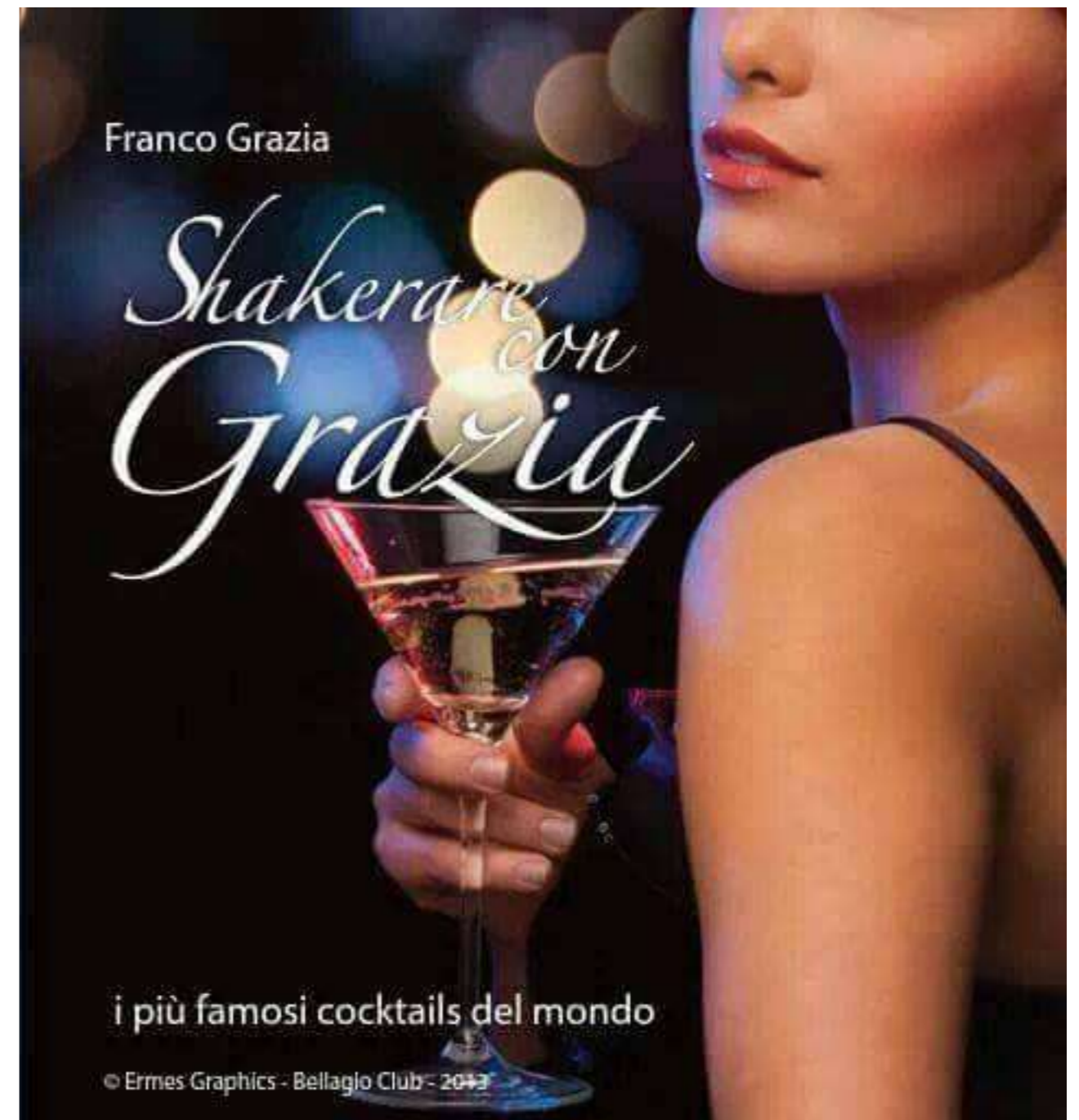
Shakerare con "Grazia"

Fabio Renzetti



“Sai, oramai a 74 anni, è stato sufficiente ascoltare la tua voce per capire che sei uomo che butta il proprio cuore oltre l’ostacolo. Ottimo! Con stima dal tuo vecchio collega.”
Questo è solo un piccolo stralcio della dedica che Franco Grazia mi

ha scritto sul suo libro speditomi alcuni giorni fa e, capite bene, che parlare di Lui è una fra le più belle esperienze che mi siano capitate da quando sono con bar.it.
Per i pochi che non lo sanno questo “nobile” del Bartending mondia-



le ha origini umilissime, nasce nel '41 a Caltanissetta e fin da piccolo la sua vita risulta essere una sfida. Subisce infatti diverse operazioni chirurgiche dovuta alla osteomielite che però non lo ferma nel prestare servizio nell’attività di famiglia ser-

vendo i gelati artigianali e le bibite dissetanti della sua terra. A dodici anni partì per Torino e qui inizia, fra diverse peripezie, la sua mirabile carriera di barman imprenditore aprendo locali sia in Sicilia che in Piemonte con l’aiuto della bella

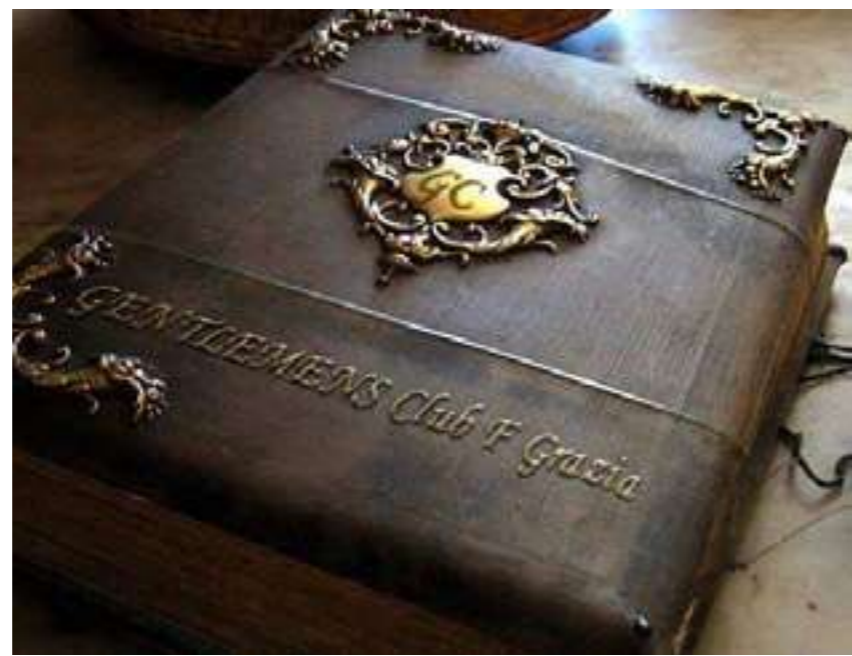


moglie Federica.

Tappa fondamentale fu la sua collaborazione con il grande barman Angelo Zola, fondatore e presidente dell'AIBES e dell'IBA, pioniere del settore ed una vera e propria istituzione del bartending mondiale, con il quale Franco apprese tutti i trucchi del mestiere per intraprendere una carriera sfavillante. Oggi Franco gode del suo meritato riposo ed è presidente onorario del Bellagio Club, associazione senza fini di lucro al quale il Comune di Torino attribuisce il marchio "Buon Bere" e dove uno dei principali fini è la preparazione di barman d'ecceellenza provenienti dall'Italia e dal mondo.

Poi la pubblicazione nel 2014 di un'opera a dir poco "unica" nel suo genere: "Shakerare con Grazia"

*Per informazioni sull'acquisto del libro
"Shakerare con Grazia" ad un prezzo speciale scrivere a shop@bar.it*



realizzata con l'aiuto di suo figlio Gianluca (Presidente del Bellagio Club) dove la vita di Franco si "mescola" ai cocktails di colleghi illustri, vip del jet-set mondiale e la sua profonda conoscenza della professione. Il libro nasce da una particolare richiesta a Franco da parte del dottor Umberto Agnelli: "Franco perché non raccoglie i suoi cocktails in una pubblicazione?" Era al St. Andrew di Via Lagrange a Torino. Ovviamente il primo libro è stato omaggiato al Dr. Andrea Agnelli con una dedica speciale, e la risposta non è tardata ad arrivare: un ringraziamento via posta ed una telefonata.

Ma come lui stesso tende a sottolineare l'umile obiettivo è quello di voler motivare le giovani forze con stile e comportamento per essere degni di rappresentare questa antica arte, riqualificando una professione che sta perdendo alcuni requisiti primari per far posto a stravaganze e voglia di sorprendere a tutti i costi.

Insomma con questo libro Franco vuole stimolare la volontà di tornare ad essere artisti con certe caratteristiche a cui non si può venire meno: meticolosità, delicatezza, armonia, pulizia, eleganza, intuizione e padronanza delle proprie conoscenze e almeno due lingue straniere.



Lui mi dice che a 74 anni si sente un “vecchio collega”, io dico che lui è ancora un caposaldo del “Buon Bere” mondiale e che il libro “Shakerare con Grazia” è nel panorama del Bartending una delle pubblicazioni più autorevoli, dove oltre ai tecnicismi e alle ricette si dá il lá a qualcosa di molto più grande, prospettive a cui i futuri bartender

così come i loro formatori non possono astenersi da prendere in considerazione. Fermo restando che i tempi sono cambiati e che bisogna soprattutto agire nei confronti dei consumatori portandoli a conoscenza non solo delle “alchimie” di “piccoli chimici” e di funambolismi vari ma anche che si può e si deve ritornare a “Shakerare con Grazia”.

I cocktail " *Cipriati* " al cardamomo

Azzurra Detto



Conosciuto fin dai tempi dei Greci e dei Romani, il cardamomo è oggi una spezia tra le più usate e conosciute e, dopo zafferano e vaniglia, la più cara al mondo. Vediamo, però, il suo utilizzo in cucina e nel mondo

della miscelazione. Ottimo per aromatizzare i caffè, insaporire dolci e nelle miscele di spezie, va tenuto presente che il suo è un gusto intenso e molto aromatico. Insaporisce il riso nella cucina indiana e la carne in

quella vietnamita. Di seguito, invece, due modi di usare il cardamomo nella preparazione di due cocktail che presento frequentemente, e con buon successo, nel mio locale.



Inserire nel mortaio un pizzico di pepe, cannella, 1 bacca di cardamomo e 1 anice stellato. Pestare e mettere il tutto in un tumbler con gin, Campari, Vermouth e lasciare in infusione per 4-5 minuti. Setacciare poi, con un colino, la miscela in un tumbler. Aggiungete ghiaccio, una spruzzata di arancia, scorza di limone e bagnare i bordi con arancia. Decorare con un baccello di vaniglia e servire senza cannuccia.



Vodkatini al Cardamomo:

- 6cl di vodka
- 1,5 cl di lime spremuto
- 3 cl di zucchero homemade
- 2 bacche di cardamomo

Mettere nel mortaio 2 bacche di cardamomo e pestare grossolanamente.

In un tumbler, aggiungere poi la vodka, il cardamomo pestato e lasciare in infusione per 3-4 minuti, in modo che lo spirito catturi le proprietà organolettiche della spezia. Nel frattempo, ghiacciate una coppa Martini. Passate poi, con un colino, a setacciare la vodka, in modo da eliminare i residui legnosi. Aggiungete lime, limone, zucchero, ghiaccio e shakerare il tutto. Una volta versato il contenuto, decorate la coppa Martini con fiori d'arancio e bacche di cardamomo.

Americano speziato

- 3 cl di Campari Bitter
- 3 cl di Vermouth Antica formula Carpano
- soda



SEMPRE PIÙ SOCIAL

SCATTA LA TUA FOTO AL BAR



TAGGA BAR.IT E PUBBLICALA CON

#IGERS4BARIT

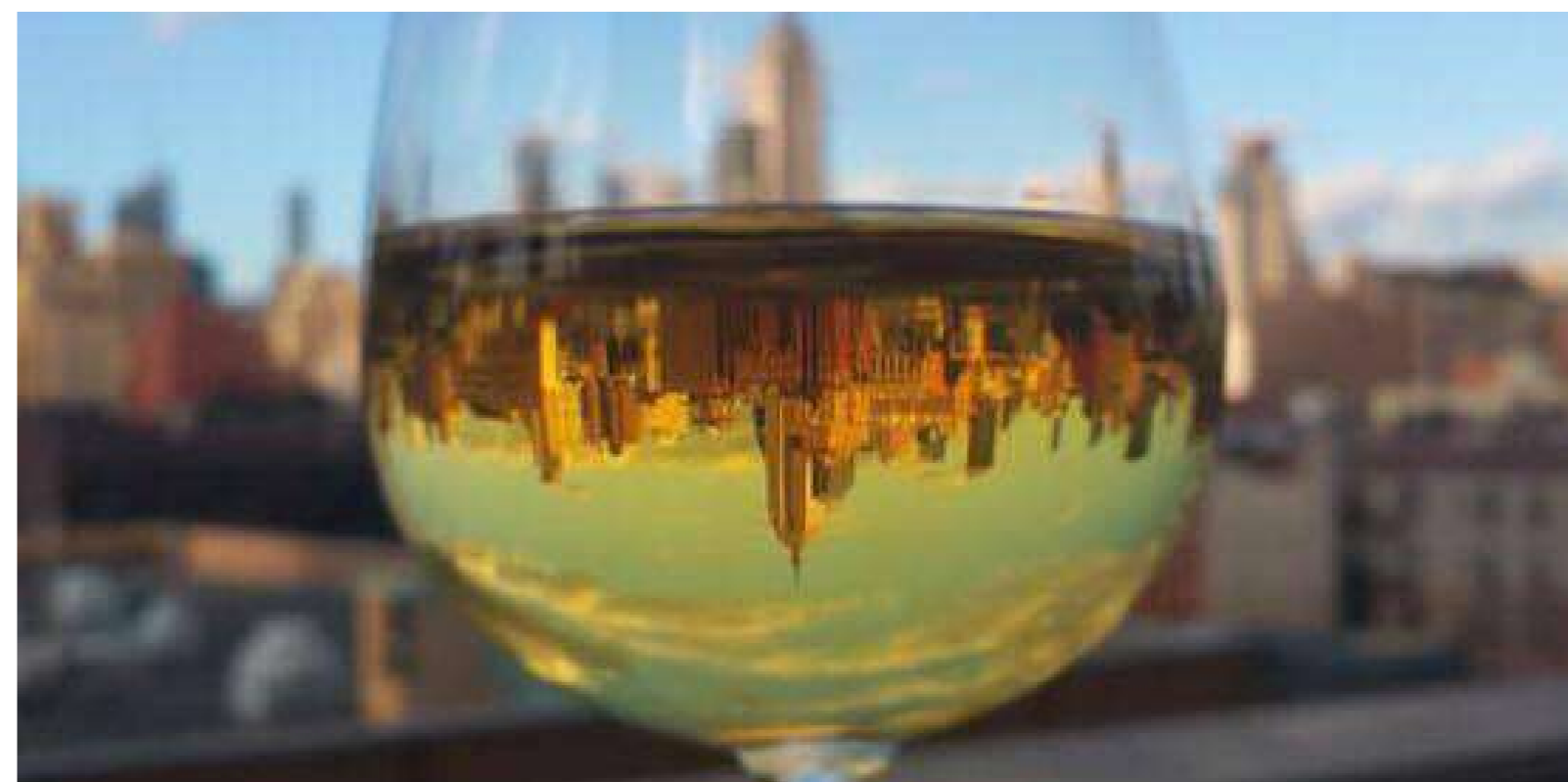
LE MIGLIORI SARANNO SELEZIONATE
PER LA RIVISTA MAG-ONLINE DI BAR.IT

Bar.it sempre più social, e vuole farvi diventare protagonisti di questo percorso. Potete condividere con noi e con tutti gli appassionati i vostri momenti "Happy Hour Time", mentre fate l'aperitivo in locali trend ed alla moda. Scattate quindi le vostre

foto, dei cocktail, dei piatti, del locale o selfie insieme agli amici, e postatele sul vostro profilo Instagram e Facebook con l'hashtag #IGERS4BARIT, taggando le pagine Facebook Bar.it e Happy Hour time. Le migliori foto verranno poi pubblicate.

Luci, rumori e sapori di *New York*

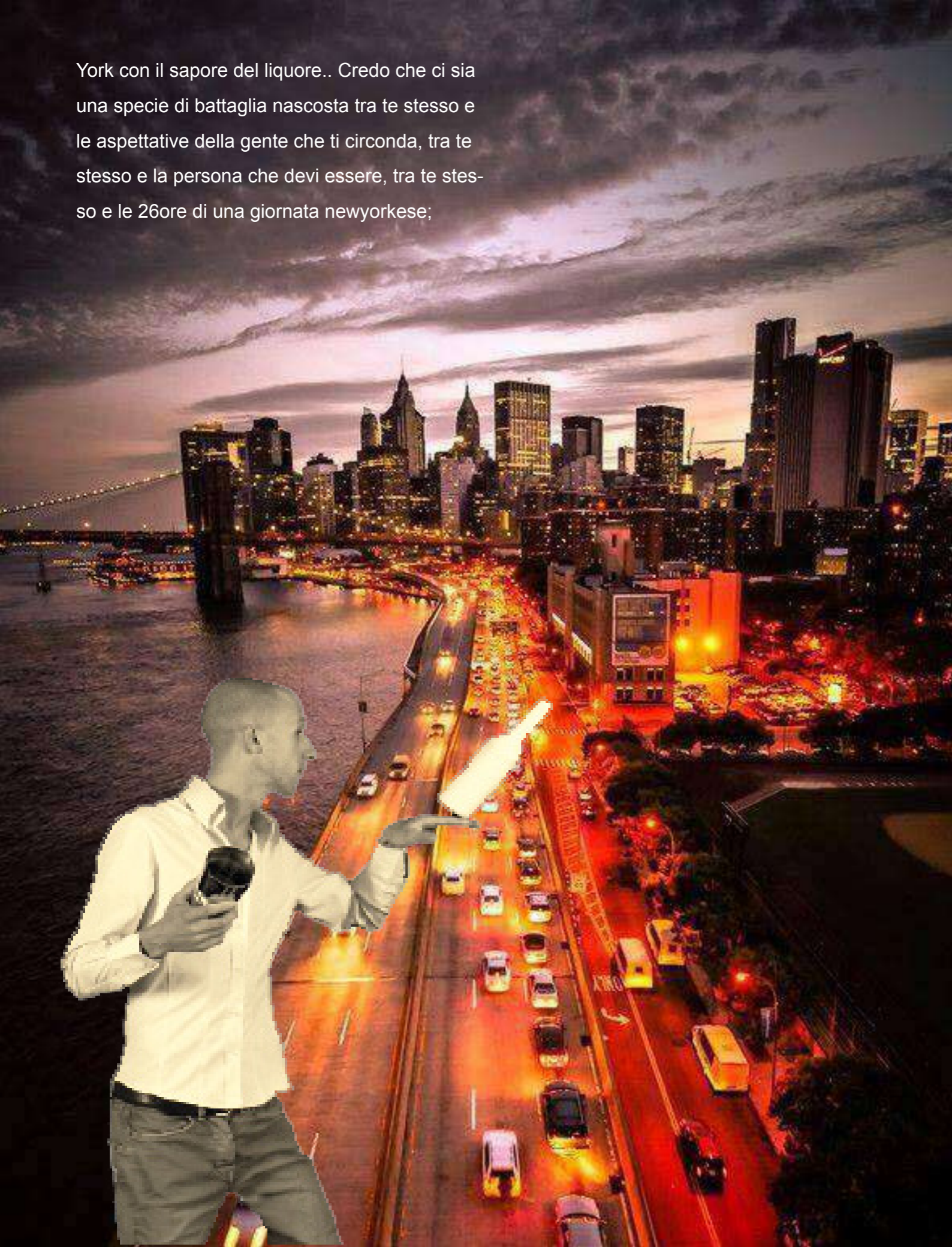
Andrea Alimonta



New York é luci, é rumore, é sapori, é sacrificio, é vita. La città che ti sfida a vivere, che ti sfida a sorridere ogni giorno, una perenne battaglia che ti rende orgoglioso la sera di "avercela fatta"...

Non è solo questione di taxi, di insegne luminose, di bar aperti fino alle quattro di mattina; c'è qualcosa di psichico che lega così bene New

York con il sapore del liquore.. Credo che ci sia una specie di battaglia nascosta tra te stesso e le aspettative della gente che ti circonda, tra te stesso e la persona che devi essere, tra te stesso e le 26 ore di una giornata newyorkese;



é così che ti trovi la sera a festeggiare con un drink. Una sorta di vittoria che hai ottenuto tenendo testa per un altro lungo giorno a questa città. C'è qualcosa nell'aria a New York, qualcosa che rende il dormire inutile...

La narrativa del bere è stata portata sulla cresta dell'onda dalla serie televisiva Sex&theCity dove i protagonisti dopotutto bevono molto più di quanto poi facciano realmente sesso. Così l'ideologia comune è quella rappresentata da Martini e Cosmopolitan in lussuosi rooftop bar al calare del sole.

Una città che è come quel tipo di relazione che continui a tenere, ma senza darci troppa importanza, con molte difficoltà, alti e bassi, ma che dopotutto ha sempre quel qualcosa che ti tiene legato. Ami questa città per quel che fa di te, perché come ogni brava maestra ti spinge sempre oltre i tuoi limiti, ti porta ad essere migliore, raggiungendo obiettivi che non pensavi fossero alla tua portata. Una città che ti fa suo, immediatamente, ci appartieni dopo cinque minuti tanto quanto dopo cinque anni, una città fatta da milioni di persone diverse, tutte venute qui in cerca di un qualcosa. Amo questa città. Per quel che fa di me.



ice³ That's nice



puro



pratico



cool



unico



Sciogli ogni dubbio sul ghiaccio che bevi.

ICE CUBE, leader nel mercato del ghiaccio alimentare confezionato, è un prodotto puro al 100% grazie alla propria qualità e genuinità offre ai consumatori più attenti un prodotto innovativo con altissimi standard di purezza.

www.ice-cube.it



I Mondiali I.B.A. *1961*

Marco Romani



Il 24 febbraio 1951 in Inghilterra presso il "Grand Hotel" di Torquay alcune associazioni barmen di diverse nazioni si riuniscono nell'I.B.A. (International Bartenders Association).

Sette furono le associazioni nazionali fondatrici dell'I.B.A.: l'inglese U.K.G.B., la danese D.B.G., la francese A.B.F.,

l'olandese N.B.C., l'italiana A.I.B.E.S., la svedese S.B.G. e la svizzera S.B.U. . .
Alla riunione erano presenti in totale 20 importanti barmen in rappresentanza delle suddette associazioni. Per l'Italia erano presenti i barmen Angelo Zola, Rigoletto Benedetti e Luigi Parenti.
Il 2 novembre del 1960, i rappresen-



I MONDIALI I.B.A.

1961



tanti delle nazioni aderenti all'I.B.A (che nel corso degli anni aumenteranno) sono riuniti in Francia presso l'Hotel Scribe di Parigi per il tradizionale congresso annuale. L'agenda degli argomenti da discutere comprende al sesto punto la voce "discussione della codifica delle bevande".

A prendere la parola è l'italiano Angelo Zola: egli propone la formazione di un comitato che riduca il vasto numero di cocktail e ricette. Richiede ad ogni comitato nazionale di inviare le proprie preparazioni più tipiche al fine di stabilire



BLOODY MARY

40 gr. Vodka 50° ghiacciata
2 Gocce di Worcestershire Sauce
60 gr. Succo di Pomodoro ghiacciato
½ Limone Spremuta
Sale o Sale di Sedano –
Pepe o gocce di Tabasco (q.b.)
Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler.
Miscelare con apposito cucchiaino.



MANHATTAN

2/3 Whisky Canadese
1/3 Vermouth Rosso
1 Goccia di Angostura Bitter
Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino. Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire il bicchiere con ciliegina al maraschino.



una lista che comprenda tra i 50 e gli 80 cocktails che verranno classificati e approvati dall'I.B.A. Nel 1961 in Norvegia presso il Gausdal Mountain Hotel di Oslo vengono approvate dalla presidenza dell'I.B.A. le "prime 50 ricette di cocktails". Da quel momento si stabilisce che in ogni paese aderente all'I.B.A. i barmen

delle proprie associazioni rispettino il ricettario dei 50 cocktails, in maniera che per il consumatore sarà possibile richiedere e ottenere, ad esempio, un Alexander sempre uguale in quanto a componenti, proporzioni, preparazione e servizio nelle varie nazioni aderenti. Prendeva così il via la storia dei "primi 50 cocktails mondiali".

"Caffé e **pacchetto**, grazie!"



Iscrivi gratis il tuo bar al nuovo servizio di ritiro pacchi e unisciti agli oltre 2.000 bar in tutta Italia

Zero costi

Per sempre

+ Clienti

Portiamo nuove persone nel tuo bar

+ Incassi

1,5€ per ogni pacco

+ Servizi

Come la tessera del caffè digitale

 **IndaBox**[®]
Ritiriamo pacchi al posto tuo.

Iscriviti o chiedi info su:

www.IndaBox.it

assistenza@indabox.it

Quando la pasticceria è vitalità: *Luca Spreca*

Donato Bevilacqua



Il locale che Luca Spreca gestisce con la sua famiglia da 10 anni, riflette in pieno la sua personalità eclettica ed artistica. Qui potete trovare caffè, torrefazione, cioccolateria, gelateria e la qualità estrema della sua pasticceria. Dal primo corso di formazione (quasi 30 anni fa), Luca ne ha fatta di strada, senza mai dimenticare che un pasticcere nasce in laboratorio, e che lì prendono vita le sue creazioni, dalla professionalità e dalla ricerca.

Caro Luca, quando e dove è iniziato il tuo amore per la pasticceria?

La mia famiglia aveva un laboratorio di pasticceria a Monte San Giusto, e naturalmente eravamo sempre immersi in quegli angoli tra sacchi di farina e marmellate varie. Finito il militare ho iniziato ad aiutare mio padre in laboratorio e da lì, tramite riviste del settore, ho iniziato ad apprezzare la creatività dei vari maestri pasticceri che presentavano



le loro bellissime creazioni. Negli anni '80 abbiamo deciso di rinnovare il nostro locale e per migliorare la nostra produzione sono andato a bottega da un maestro pasticciere di Riccione che mi ha, tra le altre cose, fatto innamorare del cioccolato. Da lì in poi tra corsi professionali e aggiornamenti ho potuto affinare il mio modo di lavorare.

Quali sono i prodotti che più ami usare per le tue creazioni?

Praticamente ho iniziato lavoran-



do il cioccolato, potendo creare di tutto con stampi, cornetti e lavorazione a mano. Oltre ad essere buono, è ottimo per tutte le creazioni. Attualmente faccio molto uso di pasta di zucchero, che viste la mode e le tendenze si presta egregiamente alle richieste della clientela

Parlaci un po' del tuo locale. Che cosa vuoi trasmettere e che cosa vuoi offrire ai tuoi clienti?

La clientela di oggi è sempre più esigente, sa cosa cerca e sa cosa vuole, merito di tutte le varie trasmissioni televisive. Noi cerchiamo di accontentare ogni richiesta senza mai tralasciare l'importanza della qualità delle materie prime e soprattutto cercando di mantenere una certa tradizione di lavorazione. L'industria non riuscirà mai, per tecnica di lavorazione e costi, ad eguagliare l'artigianalità.

Qual è il tuo "cavallo di battaglia", quello che fa brillare gli occhi a te ed ai tuoi clienti?

Di sicuro è il Semifreddo alla Nocciola, il dolce più venduto nel nostro locale, ma non voglio tralasciare il Gelato che, creato artigianalmente da mia sorella Donatella, ci dà delle ottime soddisfazioni.

Parliamo di decorazioni. Ami usarle nelle tue torte? Che cosa ti piace rappresentare e cosa vuoi trasmettere?

Di sicuro amo usare tutte le decorazioni possibili. Il mio stile, affinato dopo aver frequentato corsi con il maestro Graziano Giovannini di Montecatini Terme, si incentra sulla fantasia per i bambini, adoro creare paesaggi che li fanno sognare ad occhi aperti. È bello vedere quando nel mio locale entrano dei bambini, si tuffano letteralmente davanti alla vetrina delle torte in presentazione.

Quanto e come è cambiata la pasticceria da quando hai cominciato fino ad oggi? E quali sono le prospettive per il futuro?

La Pasticceria si è evoluta in maniera esponenziale; oggi si trovano prodotti e decorazioni che anche venti anni fa nemmeno si immaginava potessero essere creati, vedi ad esempio la stampante alimentare. Il futuro riserverà, secondo me, la frenata di nuove tipologie di prodotti (tipo margarine, farine, cioccolato, etc.) dove i produttori di materie prime hanno reso il settore ormai saturo. Di sicuro ci sarà una sempre più attenzione alla sicurezza alimentare, che purtroppo ancora oggi registra casi che rovinano l'immagine del pasticciere artigiano.

Il ricordo più bello di tutti questi anni di lavoro?

Di sicuro quando ho vinto il primo premio per un uovo di Pasqua esposto in un centro commerciale, dove

la clientela ha scelto l'uovo più bello tra vari pasticceri, e non da ultimo un riconoscimento decretato dai tecnici di un'azienda del settore delle decorazioni per pasticcerie. Sono, nel 2015, tra gli undici Pasticceri più bravi in Italia sul tema della decorazione delle torte.

Tre parole attraverso cui descrivere la pasticceria...

Ne dico una sola: la Pasticceria è vitalità!



Ed ora tre aggettivi per descrivere te stesso...

Sono un po' introverso, amo stare da solo quando creo, perché riesco ad estraniarmi dall'ambiente circostante così da permettermi la concentrazione necessaria che scatena la mia fantasia. Ma allo stesso tempo mi piace scherzare, non a caso in laboratorio c'è sempre voglia di ridere.

La mia peggior pecca è la timidezza; non mi piace essere in primo piano.



Il disgusto dell' *Insalata* nei drink

Gaetano Boccolato



Da 14 anni sono dietro al banco del bar; anni e cambiamenti che mi hanno regalato esperienze e pensieri sul mio lavoro, che ora voglio condividere con voi. In questi 14 anni ho lavorato in più di 50 locali! Sì, ho cambiato tanto, forse è un mio difetto, ma molto peso l'hanno avuto gli anni spesi a girovagare in Italia e all'estero (New York

soprattutto). Dopo tutti questi anni di lavoro, sono diventato estremamente critico con il sistema italiano del bar. Troppi aspetti negativi e troppe persone che si reputano barman solo per aver frequentato un corso, sentendosi onnipotenti. Perché il barista è molto altro, e di grandi barman umili ed in gamba ne ho incontrati. Ho incontrato

anche e soprattutto, però, datori di lavoro, barman e gestori davvero “ignoranti” in materia, che obbligano ad usare prodotti scadenti, tecniche e modi sbagliati. Io sbatto la porta e me ne vado! Ho passato anni ad aggiornarmi, leggere riviste e libri. Oggi lavoro nel locale più gettonato della mia zona, ed il mio datore di lavoro entra nel merito delle mie preparazioni, giudica i miei cocktail, non preoccupandosi però della sua moda, davvero discutibile, di servire drink analcolici con decorazioni sfarzose



che non hanno nessun senso, e per le quali ho già avuto discussioni molto forti. Questa tendenza di mettere “insalate nei drink”, non porta assolutamente all’obiettivo di presentare una bevanda esteticamente curata, ma spinge a mio avviso nella direzione contraria. Troppi, oggi, chiamano questa moda di decoro “arte”, senza pensare che la vera arte del cocktail è all’inter-

no del bicchiere, nella miscelazione e nel dosaggio degli ingredienti. Forse i “baristi del decoro” pensano di distogliere l’attenzione dal gusto del drink (a volte davvero discutibile) spostandola sull’aspetto estetico.

La decorazione deve essere raffinata, deve accompagnare il sapore del cocktail, e molto spesso basterebbe solo un bel bicchiere (quello adatto chiaramente) con qualche nota di colore. I corsi di formazione, quindi, dovrebbero preparare prima di tutto barman capaci nella miscelazione, lasciando il decoro non raffinato al “disgusto” personale.



La Colazione si fa al Bar



Dati interessanti dalle analisi di mercato del 2014 per il canale bar. Sembra che in controtendenza rispetto alla crisi generale, la colazione fuori casa faccia numeri ancora importanti, prendendo la rivincita su quella fatta in casa..

Il modello Arctic Room sta davvero spopolando in Europa. Un contenitore nomade di soli 13 metri quadrati che offre una fuga momentanea in un ambiente polare, in cui potrete assaporare un pranzo-evento.

Arctic Room



La bici si trasforma in caffetteria e diventa mobile, spostandosi pedalando. Una bici-bar in cui è possibile bere caffè all'aperto ed in cui l'energia è ricavata da pannelli solari.

Caffè a Pedali



Da tempo c'è molta confusione sulla normativa che imporrebbe le attività commerciali, bar compresi, a tenere strumenti per il pagamento tramite carta. L'introduzione dei POS, infatti, avrebbe permesso ai titolari di avere agevolazioni fiscali e detrazioni su ogni transazione eseguita.

Contanti o Carta?



Fino a poco tempo fa sembrava diventasse un obbligo presentare, per ristoranti e food-bar, menù chiari, trasparenti e con l'esatta indicazione della presenza di allergeni. Menù corredati di un'apposita nota illustrativa, simile al bugiardino dei medicinali.

Il Bugiardino dei Menù



Terrazza Martini



Ritorna la Terrazza Martini! Lo storico luogo di incontro che ha segnato intere generazioni, ha il suo spazio nel Padiglione Italia di Expo 2015, precisamente al secondo piano.

Il bar, nell'era dei social network, sembra essere ancora il luogo preferito dagli italiani. Il vero luogo di socializzazione insomma, con il barista che diventa il migliore amico.

Il Bar è un social Network



A Buon intenditor Vino Rosato



I vini rosati sembrano essere la nuova tendenza del mercato del vino, con una crescita di acquisto e produzione. L'impegno dei produttori e qualche cliente sempre più attento ed appassionato, hanno alzato il livello di questo vino.

Il Manuale del Ghiaccio Sicuro



Simone De Martino
Presidente Ice Cube



Ogni drink che si rispetti ha bisogno dei suoi cubetti di gelido piacere, ma sei proprio sicuro del ghiaccio che usi? Arriva, in Italia, il primo "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare": un vademecum unico nel suo genere, realizzato grazie a Ice Cube, primo produttore in Italia di ghiaccio alimentare confezionato, in collaborazione con NFI – Nutrition Foundation of Italy e Ministero della Salute. Il Manuale «Ghiaccio Sicuro» è dedicato all'approfondimento degli aspetti igienici e di sicurezza alimentare legati alla produzione industriale di ghiaccio confezionato e alla produzione per autoconsumo di ghiaccio alimentare ed è quindi un documento fondamentale per chiunque si occupi, quotidianamente, di refrigerazione degli alimenti e preparazione di bevande fredde.

«Molti bar, discoteche, pub, ristoranti e altri operatori del settore turistico e ristorativo - ha dichiarato Simone De Martino, Presi-



dente di Ice Cube azienda che ha svolto un ruolo di primo piano nella stesura del Manuale, avvalendosi di un'esperienza pluriennale nella produzione e commercializzazione di ghiaccio per uso alimentare, certificato secondo gli indicatori di Qualità ISO9001:2008 e di prodotto IFS (International Features Standards) FOOD (Higher Level) - producono ghiaccio che in molti casi non può essere considerato alimentare. Anche il ghiaccio prodotto da appositi macchinari, è risultato non a norma in molte delle analisi fatte, poiché spesso la macchina non viene sottoposta alle necessarie operazioni di pulizia e manutenzione o il ghiaccio prodotto non viene conservato in maniera adeguata. Consideriamo che uno studio (fonte Bain) ha stimato un consumo annuale di ca. 78.0000.000 milioni di kg di ghiaccio nel solo canale bar (ho.re.ca.). Immaginiamo quanto di questo non sia prodotto con le dovute attenzioni. Ecco, dunque, perché abbiamo ritenuto importante impegnarci in prima persona nella definizione di un prontuario della salute alimentare che possa supportare e tutelare sia chi il ghiaccio lo produce sia chi lo consuma».



Tortelli al ritmo di *Twist*

Nicola Righi



Il Gin Twist è un drink che vi lascerà senza fiato, soprattutto se abbinato ad un piatto di cui può esaltare i veri sapori della tradizione.

Il Gin Twist fa parte della famiglia degli ANY TIME. Dal sapore dolce e fruttato dovuto alla presenza di frutti di bosco e di gin, ultimato con

due gocce di grapefruit bitter. Questo cocktail mostra tutta la sua voglia di stupire appearing come per magia da dietro una nube di fumo intensa all'aroma di frutti rossi, che rimane presente per tutta la durata del drink, facendo sì che non ci si possa mai scordare di lui.



Ingredienti: Zucchero liquido, Gin, Mezzo lime spremuto, frutti di bosco freschi, soda

Preparazione: Riempire il bicchiere con del ghiaccio facendo in modo così che si raffreddi. Unire a parte in uno shaker: 1 cucchiaino di zucchero liquido, 2 oz di gin, succo di mezzo lime e i frutti di bosco freschi. Agitare vigorosamente e con un colino versare il drink nel bicchiere colmo di ghiaccio. Terminare il cocktail con un goccio di soda. Se in vostra dotazione potete usare una smoking gun per aromatizzare il cocktail a vostro piacere.

Ed ora sbizzarritevi in cucina, e provate ad abbinare questo cocktail ad un piatto non difficile da realizzare e molto appetitoso.

Tortelli di ricotta e mortadella al burro e santoreggia con frutti di bosco

Realizzare una pasta all'uovo classica, stendere sottile la sfoglia e farcire con ricotta e mortadella frullati e setacciati, aromatizzare con nocemoscata scorza di limone. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata scolare e saltare con burro fuso e santoreggia (erba spontanea tipica del MonteNerone). Unire i frutti di bosco precedentemente lavati cosparsi di burro fuso passati 30 secondi in forno a 180°C.

Buon appetito da triglia di bosco!



Bar.it sbarca in *Cina*

Fabio Renzetti



Roberto Berdini è uno dei maggiori rappresentanti dei “beverage specialist” ed esperienza e carisma sono le sue doti. Collaboratore di alcune delle più importanti compagnie internazionali, è uno dei maggiori uomini di successo nel suo mercato. Ha conquistato la Cina. Berdini ha già tracciato la strada a molte aziende italiane. Sono numerose, infatti, le realtà vitivinicole italiane che

grazie al lavoro del beverage specialist hanno potuto posizionare i loro prodotti nelle migliori reti di distribuzione del Paese. Gli anni di lavoro in Cina gli hanno poi permesso di rappresentare all’Expo di Shanghai una delle più grandi aziende governative del “food and beverage” cinese. Ora collabora attivamente con Bar.it per sviluppare il progetto anche in Cina.

La Cina, il gigante asiatico che sta facendo tremare l’occidente, e al tempo stesso ne rappresenta la salvezza, lo sbocco alternativo ai mercati cosiddetti “sviluppati”. Il “Mondo Cina” si sta aprendo ai nostri costumi e ad importanti riforme economiche, sta imparando velocemente a mangiare e vestire come noi, a “consumare” come noi, a vivere il tempo libero e l’attività economica secondo il nostro modello di vita : quasi un milione di ultra milionari ed una fascia media di 200 milioni di persone pronta a spendere e a divertirsi, bere, mangiare e vestire come le nostre pop star o come i più famosi attori del cinema americano. Il percorso che Roberto ha cominciato tempo fa, con servizi di consulenza ad importanti aziende ed attività del posto, cresce e si integra con la collaborazione di

Bar.it, che così sbarca ufficialmente in Cina, per dare supporto, motivazioni, tecniche e professionalità a locali notturni, bar, wine club e ristoranti. Tutto ciò che ruota, insomma, attorno al mondo dell’entertainment. Realtà che vengono coinvolte nel grande processo di crescita demografica, economica e strutturale che sta investendo l’estremo Oriente, e su cui anche noi di Bar.it abbiamo deciso di puntare, convinti che il futuro voglia dire aprirsi a nuovi orizzonti ed opportunità. Saremo insieme, noi e Roberto Berdini, in questa nuova avventura: il nostro team e la nostra organizzazione si unisce alla sua grande esperienza sul campo e alla conoscenza del territorio, per creare un ponte diretto tra Italia e Cina che abbia il bar come centro nevralgico e, perché no, per formare un modello di business replicabile in ogni angolo del mondo.

Latte Art - Il latte ed i bicchieri

Laura Tonti



Nel vastissimo settore bar e caffetteria è sempre più difficile distinguersi e fare bene e con professionalità il proprio lavoro. Le variabili e le conoscenze da acquisire sono tantissime e spesso investire su se stessi cercando di ritagliarsi del tempo per partecipare a dei corsi di formazione diventa quasi impossibile!!!

Ecco in queste "mini lezioni", appassionati del settore, professionisti e non, neofiti ed esperti potranno sicuramente trovare qualche informazione o spunto utile a riguardo. Prima di tutto è essenziale chiarire che fare latte art non è solo un discorso di gare e concorsi o di belle foto di

cappuccini qua e là, in realtà significa riuscire a proporre ogni volta in ogni cappuccino una preparazione che sorprenda e incuriosisca il cliente o che semplicemente possa provocare in lui una reazione positiva...meglio di tutti un sorriso!!! Per fare latte art sono fondamentali strumenti e materie prime, ovvero i bicchieri e il latte: i bicchieri devono essere in acciaio inox con uno spessore abbastanza fine in modo da poter percepire la temperatura del latte mentre lo si sta montando con la lancia del vapore; inoltre devono avere una forma con la base più larga e la parte superiore più stretta (proprio x favorire la montatura del latte). È indispensabile il beccuccio per poter disegnare mentre si versa il latte!!! Inoltre è utile avere almeno 3 bicchieri delle varie dimensioni:



1 piccolo x un cappuccino, 1 medio x 2/3 cappuccini ed 1 grande x 4 cappuccini. Questo perchè è indispensabile montare sempre la giusta quantità di latte prima di tutto per evitare sprechi e poi per servire cappuccini con latte fresco appena montato!

Il latte è la materia prima e deve essere sempre fresco e intero e di alta qualità, infatti solo un latte con un alto contenuto di grassi e proteine potrà permetterci di avere una montatura perfetta e un gusto pieno e corposo. Infatti tutti gli altri tipi di latte (scremato, parzialmente scremato, UHT, lunga conservazione anche se intero) non possiedono le caratteristiche necessarie in quanto prive

dei parametri di cui sopra.

E' vero che negli ultimi tempi le mode di latte "diversi" ci richiedono di tenere a disposizione dei clienti anche altre tipologie di latte ovvero quello vegetale di soia, il delattosizzato e lo scremato i quali però non daranno mai lo stesso risultato di un latte fresco intero!!! Sicuramente infatti la montatura risulterà meno cremosa ed il sapore sarà completamente differente.

Un accorgimento che suggerisco di adottare durante il servizio delle colazione è quello di tenere in un cestello con il ghiaccio sia bicchieri sia il latte perchè in questo modo il risultato della montatura sarà davvero ottimale!

Donato Bevilacqua



Matteo "Zed" è un bartender italiano di livello internazionale, che ci parla della tecnica di invecchiamento dei cocktails.



Laura Tonti durante una lezione di Latte Art



Matteo, quando hai sperimentato per la prima volta la tecnica dell'invecchiamento di un cocktail e che cosa ti ha spinto a farlo?

Ho cominciato a lavorare le botti circa 3 anni fa, e ho cominciato a farlo leggendo di un bartender americano, tale Jeffrey Morgenthaler, che sull'argomento

era un vero e proprio esperto tanto da crearne una tecnica specifica dalle molteplici varianti e ricette che condivide e spiega nel suo sito. Successivamente mi sono documentato da amici e colleghi che operavano già all'estero e avevano cominciato a servire nei bar dove lavoravano

questa tipologia di miscele.

Ciò che mi ha portato a voler scoprire e affinare questa tecnica così affascinante è prima di tutto la voglia di sapere e conoscere qualcosa di nuovo, qualcosa che potesse arricchirmi professionalmente e potesse darmi la possibilità di coinvolgere il mio cliente con esperienze nuove rivolte alla degustazione di sapori mai conosciuti e provati prima.

Hai conservato solo in bottiglia di vetro o hai per caso usato altri materiali?

Prima di arrivare alla conservazione vorrei spiegare che l'invecchiamento in botte è un processo lungo, che richiede pazienza e attenzione affinché il cocktail possa uscirne più armonico, ammorbidito nella punta alcolica e ingentilito dai sapori legnosi di vaniglia e caramello. Personalmente se lavoro con una botte vergine, dopo aver effettuato un piccolo "abbonimento" e un abbinamento con del Vino Porto o dello Sherry, inserisco il mio cocktail all'interno, e lo lascio affinare per diverse settimane, assaggiandolo costantemente di settimana in settimana fino



Matteo Zed "Pura Arte" all'opera

a quando non ha raggiunto il sapore desiderato, solo allora lo trasferirò in una bottiglia di vetro dove verrà conservato e ancora affinato prima di essere servito. Fino a poco tempo fa ho sempre pensato che nel vetro il cocktail invecchiato raggiungesse una stabilizzazione ideale, ma da letture e prove fatte recentemente ho effettivamente constatato che la conservazione tramite acciaio fornisce al cocktail una migliore miscelazione ed

equilibrio degli elementi, ecco perché uno dei drink che affino in botte nel mio locale viene dopo il legno conservato e servito in fiaschette di acciaio.

Quali sono i cocktail che hai deciso di sottoporre a invecchiamento?

Come tutti coloro che si sono appassionati all'affinamento di un cocktail in botte, sono partito provando ad invecchiare un Negroni, per poi

sbizzarrirmi con cocktails sempre più variegati a cui aggiungevo sfumature e texture differenti con l'utilizzo di oli essenziali commestibili facilmente acquistabili sul mercato alimentare.

Li hai poi venduti ai clienti? Che tipo di cliente è interessato a drink del genere?

Assolutamente sì, uno dei più richiesti è stato il "Royal Family", un twist sul vecchio Brooklyn Cocktail, composto da un Blended Scotch Whisky, Vermouth Dry, Amer Picon, Liquore alla Camomilla e terminato con oli essenziali di arancia e camomilla. Il cliente interessato a questo tipo di drink è il cliente curioso, colui che si vuole misurare con nuove esperienze degustative e olfattive, un cliente che non ha età, ma solo tanta passione, amore verso la qualità e verso l'evoluzione dei sapori e delle tecniche, ma soprattutto tanta fiducia nelle capacità e nei consigli del proprio barman.

È un trend che secondo te può effettivamente prendere piede in Italia o rimane un discorso di nicchia?

Francesco Cacopardo: il progetto *S*ocial del bar

Personalmente ritengo che il cocktail in botte in Italia almeno nelle grandi città come Roma e Milano abbia già fatto il suo tempo, non dico che sia tramontato, ma non stiamo più parlando di novità. Il concetto è piaciuto ed è sempre più entrato a far parte del bagaglio culturale della maggior parte dei bartender anche di quelli più giovani,

è perciò un concept assorbito ed è molto facile oggi trovare un Negroni in botte nella maggior parte dei cocktail bar italiani, ma al contrario è difficile trovare invece un cliente pronto ad incuriosirsi per esso tanto da rinunciare ai cocktails che normalmente soddisfano il suo palato senza rischi. Probabilmente come detto più volte il cliente italiano

Donato Bevilacqua



pronto a confrontarsi con una evoluzione della miscelazione rappresenta ancora una piccola fetta della popolazione, anche se e ne sono sicuro da quello che vedo ogni giorno, questa fetta sia in forte aumento.

(continua)...

Se vuoi continuare a leggere l'intervista a Matteo Zed collegati al nostro sito www.bar.it



Dallo scorso aprile Bar.it ha un nuovo amministratore, che incarna perfettamente le caratteristiche di questo nuovo corso e percorso. Francesco Cacopardo è un uomo con le idee chiare, con una grande

esperienza in ruoli commerciali ed organizzativi in Italia e all'estero, e posizioni di vertice in Carrefour e Metro. Consulente manageriale per imprese alimentari e distributive, in questa intervista scopriamo



Francesco Cacopardo con Simone Di Leonardo e Antonella Ciccarelli

il suo pensiero del mondo horeca, i cardini del suo nuovo progetto e i motivi per cui un bar può essere considerato a tutti gli effetti un'azienda che punta al business.

Francesco, dopo la laurea in economia e commercio ti sei trasferito in Spagna per il primo lavoro. Quanto è stata importante questa esperienza all'estero per la tua carriera?

Di certo è stata un'esperienza di vita straordinaria ed una scuola professionale di primissimo livello. Negli anni '90 per me è stata una scelta vincente quella di andare all'estero, oggi purtroppo per i giovani è diventata una necessità.

La crisi sembra aver intaccato anche il settore horeca. Qual è oggi la situazione di questa porzione di mercato?

Qualsiasi settore ha subito la crisi e

continua a soffrire. Con i consumi che si sono ridotti il settore horeca ne ha risentito pesantemente ed è stato anche penalizzato dalla stretta finanziaria. Sto vedendo dei segnali di ripresa soprattutto per i bar, ma il settore horeca in generale sembra risvegliarsi anche grazie alle nuove tendenze legate al food. Attenzione però, come sempre ciò che viene premiata è la professionalità, che deve sempre accompagnare ogni buona idea.

Ci spieghi perché il bar può essere considerato un'impresa a tutti gli effetti?

Il bar è un'impresa a tutti gli effetti perché occorre avere una chiara idea di business, gestire risorse umane e finanziarie, controllare il conto economico ma soprattutto attrarre, accogliere e fidelizzare

il cliente. Oggi più che mai questi principi dovrebbero rappresentare la base di ogni attività.

Consideri il bar come un'azienda. Quali sono le cose che un gestore non deve mai dimenticare per fare business?

Mi piace sempre ricordare che il bar deve avere una sua personalità, ed è importante che sia riconosciuto come qualcosa di "unico" attraverso un'offerta di prodotti a valore aggiunto direttamente preparati dal gestore, freschi e home-made. Inoltre, il cliente è il vero padrone: l'importanza di cose semplici come il sorriso, la capacità di ascoltare le esigenze e di renderle proprie, fa di quel locale una seconda casa dove le persone si recano per avere qualcosa di più di un semplice caffè.

Hai scelto di inserirti attivamente nel progetto Bar.it. Perché e che cosa rappresenta per te questa sfida?

Dopo tanti anni di attività aziendale, gli ultimi dei quali passati soprattutto a tagliare o razionalizzare risorse, avevo il desiderio di costruire un progetto fondato su basi "sociali", e in Italia ritengo che da sempre il bar sia il vero centro della socialità. Per una serie di contingenze questo luogo ha perso parte di questa funzione, e noi

abbiamo l'ambizione di rimetterlo al centro della nostra cultura, passando non tanto attraverso informazioni prettamente tecniche – acquisibili comunque in corsi specifici – ma attraverso una condivisione che sia la più trasversale possibile. Riteniamo che oggi siano tre i cardini fondamentali di questo percorso: dare facile accesso all'informazione, sia in entrata che in uscita; investire su se stessi, formarsi e tenersi aggiornati costantemente; essere flessibili e sempre pronti a modellarsi a ciò che mercato e società richiedono. Bar.it, quindi, informa, forma, riforma.



Bar-Cliente: un *Amore* a lieto fine!

Carla Matè



Il bar ha ispirato poeti, scrittori, artisti... è stato punto di ritrovo quando gli anni ruggivano e le gonne delle donne ruotavano a ritmo di jukeboxe romantici e stonati, si è riempito di luci al neon dei flipper degli anni '80 che poi hanno lasciato il posto a slot machine dal

sapore un po' amaro che neanche il migliore dei caffè riesce a mandar via. Sono tanti i motivi per cui si frequentano i bar: c'è chi la mattina vuole una coccola in più e non sa rinunciare a cornetto e cappuccino, c'è chi ha bisogno di una carica a

metà mattinata, chi vuole una pausa pranzo veloce o un momento di relax la sera... non c'è un momento più o meno giusto per andare al bar ma c'è sicuramente un locale più o meno giusto a seconda del momento della giornata in cui ci troviamo.

Essendo una fanatica del "mangiar bene" studio sempre approfonditamente le proposte dei locali (soprattutto quelli che conosco meglio) di modo che io possa averne consapevolezza e tornare esattamente nel momento della giornata in cui so che quel posto mi può offrire il suo meglio.

Ad esempio se so che la colazione migliore della città la trovo in un determinato bar è verosimile che andrò lì di mattina ma lo eviterò se, per esempio, non è particolarmente forte sui drink e così via. Trovo che la consapevolezza del consumatore sia una conquista

di cui un locale, al giorno d'oggi, non può proprio fare a meno. Avere un'offerta chiara, semplice e di qualità porta il cliente a sceglierti, essere soddisfatto e quindi, tornare. Attualmente l'aspettativa che si nutre nei confronti del bar è più alta: spesso ci si reca nei locali per lavorare, si fanno incontri importanti, o si passano intere serate, non è più solo il posto "alla buona" a cui erano abituati i nostri nonni o i nostri genitori; è cambiata la domanda dunque deve cambiare anche l'offerta. E per la verità in molti casi è già cambiata. Che sia un bar che punti su dopoce-
na, colazioni, aperitivi o pausa pranzo non importa: la qualità e l'offerta devono essere alta l'una e chiara l'altra; dovrete colpire, sedurre e far innamorare il cliente solo così sceglierà voi per il SUO momento di relax.



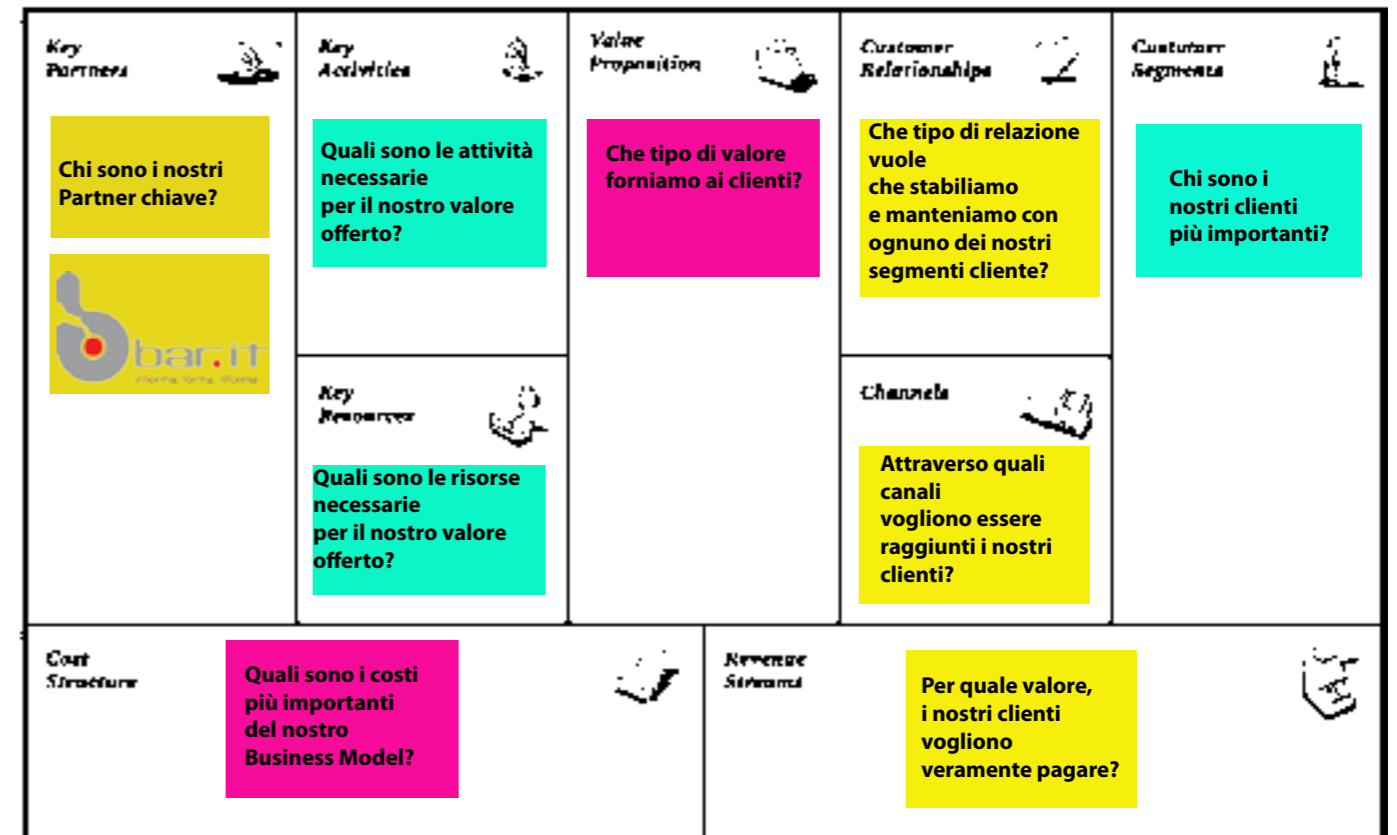
Aprire un bar: un' *Impresa*

Francesco Cacopardo



In Italia ci sono oltre 170.000 bar con una densità di 2,9 locali ogni 1.000 abitanti, e la Lombardia è la regione leader con i suoi quasi 30.000 bar. Il turnover è altissimo e di frequente la stessa gestione non supera un anno di vita. Spesso si avvia un'attività con estrema semplicità e leggerezza, con la convinzione che aprire un bar

sia una cosa semplice e che non sia necessaria una certa preparazione e nemmeno alti investimenti; quando le premesse sono queste il fallimento è dietro l'angolo e ci si ritrova dopo poco tempo con meno soldi, forse anche con importanti debiti e con la propria autostima in forte ribasso. Il bar è un'azienda e chi lo gestisce



Un esempio di Business Model Canvas

deve essere un imprenditore che ha l'obbligo di chiarirsi le idee su quali siano le caratteristiche principali della propria attività. Qual è il mio target di riferimento? Perché vengono da me? Che tipo di servizio devo offrire? Ovviamente queste sono solo alcune delle questioni che un futuro gestore di bar deve porsi e alle quali deve cercare di rispondere in modo corretto. Ritengo che l'unico punto di partenza possibile sia quello di predisporre un chiaro e ben definito progetto di business, che tenga conto anche dell'aspetto finanziario e della pianificazione dei suoi flussi: non partire mai quando

si sono impegnati tutti i soldi per l'avviamento (situazione frequentissima); è necessario garantirsi della liquidità a copertura di almeno 6 mesi di costi di gestione. Il bar può essere di diversi tipi, da colazione, lunch bar, da aperitivo, evening bar, multipurpose, ecc...ma a prescindere da quale tipo di bar vogliate avviare ricordatevi sempre di creare la vostra Unique Selling Proposition, differenziatevi, cercate sempre l'unicità della vostra "proposta commerciale" e siate poi coerenti su tutte le scelte conseguenti. Pensate ai vostri clienti, ragionate con le loro teste, metteteli

Un Soho Mule a *Londra*, why not?

Ilaria Barbotti



Da sempre per me Londra ha un fascino innato. Spero sempre di tornarci ma ultimamente ho poco tempo.

L'occasione è stato un evento Sony Mobile dedicato alla fotografia.

Arrivo in hotel a High Holborn Street nel centro di Londra.

L'hotel è il New Hoxton Hotel, fichissimo, molto american style, hipster se vogliamo, dal sapore vintage, ma curato nei dettagli, nel design, l'arredo, con prodotti di qualità anche nel bar.

Nella hall oltre la reception e baldi giovani che ti accolgono anche un bar/ristorante: si tratta del Hubbard & Bell.



al centro del vostro progetto e trovate 100 motivi per farli partire da casa o decidere di cambiare strada per venire a prendere un caffè da voi o trascorrere 5 minuti di relax. C'è uno strumento che consiglio sempre per avviare qualsiasi tipo di attività e molto efficace anche per un bar, il business model canvas, utile anche per bar già avviati e che necessitano di un forte rilancio. Il business model aiuta a delineare il modo in cui si organizza l'azienda e la

propria offerta per creare valore per i clienti. In un semplice schema suddiviso in 9 parti vengono definiti: la proposta di valore, la relazione con i clienti, i canali, i segmenti di clienti, i partner chiave, le attività chiave, le risorse chiave, i costi ed i ricavi. Verificate nel web e cercate le informazioni su come fare, studiate bene e costruitevi il business model canvas del vostro bar. Buon lavoro!

Ci pensano loro a sfamarvi ad ogni ora, colazione, pranzo, cena, incontro di lavoro o semplicemente un bell'aperitivo. E qui mi soffermo: la carta dei cocktail mi ha sorpreso davvero con gusti e sapori nuovi, freschi, piacevolissimi. Io ho degustato il Soho Mule una variante del Moscow Mule (che adoro) ma ho provato anche altri cocktail tutti meritevoli di nota.

La sera poi il locale (siamo sempre in una hall di hotel) si trasforma ancora con djset e musica.

Che dire? Un posto per tutte le esigenze e di qualità!

E la mattina bagel con avocado e succo verde per tutti!

W Londra!

Al prossimo viaggio InstaBarit :-)



HUBBARD & BELL

CAFE • BAR • GRILL

THE
H O X
E T
M O
X

ADDRESS
199 - 206 High Holborn
London,
WC1V 7BD,
United Kingdom

t: +44 (0) 20 7661 3000

LOCATIONS
Shoreditch, London
Holborn, London
Williamsburg, New York
Amsterdam, Amsterdam
Opera, Paris



**SORPRENDI I TUOI AMICI
DIVENTA UN ESPERTO
NELL'ARTE DEL
BUON BERE**

**FINALMENTE
IL CORSO DI COCKTAIL
per tutti!**

- **Saper degustare** i drink al bar!
- L'organizzazione dell'**happy hour**
 - **L'uso perfetto** dello shaker
- La preparazione dei **cocktail**
 - **Gli ingredienti** segreti
- La gestualità del **vero barman**
- **Come approntare** l'angolo bar di casa!

TUTTE LE SERE UN HAPPENING CON APERITIVO E PIZZA

da Lun. 5 a Ven 9 ottobre 2015 e
Martedì 13 serata finale
dalle 19.30 alle 22.30 a Macerata

 **bar.it**
informa, forma, riforma



bar.it

info: **334.9134426** - bar@bar.it



UNION B.A.R.

WWW.BAR.IT



instagramers

#IGERS4BARIT

È la *Qualità* che muove il mondo

Serenella Campo



Sono sempre stata affascinata dal mondo del bartending e dal suo continuo evolversi, una ricerca continua finalizzata soprattutto al condividere con il cliente il frutto di tante sperimentazioni.

Grazie ad una collaborazione di lavoro con un bartender molto

competente, ma soprattutto capace di trasmettere la passione per questo lavoro, ho iniziato da semplice neofita a cercare di capire il mondo complesso della miscelazione e tutto quello che ruota intorno ad essa. Nella piccola realtà della provincia iniziano a vedersi locali e bar che

provano a cambiare quella che era la tendenza degli ultimi anni, puntando sulla qualità e non solo sulla quantità. La necessità di riempire i locali il più possibile ha fatto sì che si scegliesse il più delle volte di non dare un'impronta ben definita al proprio bar (aperitivi che diventano quasi cene con buffet più curati dei drink, musica altissima come in un discopub ecc.) dando così origine ad una confusione generale. Niente to-

glie che locali così non abbiano modo di esistere, ma non è detto che il cambiare e lo scegliere di dare risalto alla qualità non possa portare al successo. Ultimamente, grazie ad eventi mirati come Superbar, Aperitivi&Co, Gin day, Rum day ecc., a masterclass di bartender di successo, scuole o Accademy, i nuovi locali provano a riportare il fascino di quelli che erano i bar di una volta: un luogo di incontro in compagnia, o



Vintage Jazz di Como



di semplice stacco dove si sa di trovare il bartender, un amico con cui scambiare due chiacchiere mentre si beve un drink che lui stesso ci ha consigliato di provare dopo averci chiesto i nostri gusti. La nuova tendenza è puntare su locali all'apparenza semplici, luoghi dove rilassarsi e lasciarsi coccolare quasi si fosse nel proprio salotto; gli arredi sono caldi, quasi vissuti, con luci soffuse e musica soft, ma la vera sorpresa è la lista dei

drink. Si portano alla riscoperta dei nuovi avventori veri must della miscelazione, magari con rivisitazioni, e soprattutto si riutilizzano prodotti di pregio associandoli a prodotti homemade o comunque del territorio. Sono piccoli mondi da scoprire e che non puntano a togliere la fetta di mercato a chi propone altro, ma a diversificare, per dare una valida alternativa ad una serata fuori casa.

Donato Bevilacqua



101
MIGLIORI
VINI
DA
HAPPY
HOUR

In questo spazio abbiamo deciso di concentrarci sulla qualità dei prodotti e, di conseguenza, sulla qualità delle aziende di riferimento. Di volta in volta, e in base alle tematiche che decideremo di approfondire, Bar.it selezionerà per voi le migliori aziende/prodotti che potrete trovare nell'universo bar. Senza esclusioni o preclusioni, sotto la lente di ingrandimento finiranno i momenti dell'aperitivo, del pranzo e della colazione. Prodotti come le birre, il caf-

fè, i distillati...tutto ciò che avrete poi la possibilità di gustare al bar. Per ognuna di queste scelte, presenteremo le caratteristiche peculiari, che sono alla base della nostra selezione. Un percorso di informazione, conoscenza e consapevolezza. Uno spazio che vuole essere punto di incontro tra il produttore, l'esercente-professionista ed il consumatore finale. Il primo Focus sarà incentrato sui vini da aperitivo.

Vacanze al sapor di vino...

Giuseppe Morelli



Parafasando il titolo del film del grande Alberto Sordi è giunta l'ora di andare in Vacanza.

Visti i tempi particolari che stiamo attraversando spero comunque che molti di voi riescano a fare le meritate vacanze, magari all'estero o meglio ancora nella nostra "Bella Italia", come ancora gli stranieri la chiamano. Se avete scelto mete italiane vorrei darvi qualche consiglio o curiosità per arricchire la vostra vacanza. Come premessa vi voglio ricordare che

nel nostro Paese, uno tra i maggiori produttori di vino al mondo insieme alla Francia, ci sono circa 350 vitigni autoctoni e più di 400 tra Doc e Docg, molte di queste piccolissime e poco conosciute. Vista la mia passione per il vino e la viticoltura non potevo non consigliarvi qualche piccola escursione alla scoperta di particolarità enologiche italiane nel corso della vostra vacanza, magari alla ricerca di un aperitivo particolare a fine giornata dopo aver riposto sdraie

e ombrelloni o una pausa rinfrescante nelle ore più calde visitando le grotte di una cantina storica. Non potrò elencarvi tutti i posti in Italia dove trovare Aziende vinicole o vini interessanti ma ho scelto alcune mete credo più gettonate per le meritate ferie dove troverete piccolissime produzioni soprattutto doc autoctone dalle qualità inaspettate.

Cominciamo con la Campania, regione del Greco di tufo e Fiano di Avellino, ricca di bellissime mete turistiche che hanno fatto sognare gente da tutto il mondo tra le quali Ischia e la costa d'Amalfi. Beh anche qui si producono dei vini locali interessantissimi, pensate che nella sola Isola di Ischia c'è una doc tutta sua detta appunto Ischia bianco doc e Ischia rosso doc. Qui come nella costa di Amalfi si coltivano vigneti sulle coste scoscese dell'isola utilizzando i cosiddetti terrazzamenti, cioè una sorta di scalo-

ni scavati per rendere pianeggiante la parete ripida della collina, sorretti da dei muretti di pietre, una sorta di "terrazzi". L'Ischia bianco è prodotto con la prevalenza di Biancolella e Forastera, due varietà locali interessantissime il primo più fresco e floreale il secondo più strutturato e corposo. L'Ischia Rosso è prodotto con la varietà locale Piediroso o detto anche in dialetto locale Per 'e Palumm, leggero molto fruttato e armonico. Nella costa D'Amalfi, anch'essa coltivata quasi tutta su terrazzamenti, un vino di grande interesse prodotto con vitigni locali ormai quasi scomparsi è la doc Costa D'amalfi Furore Bianco, prodotto con uve locali come il Fenile, Ripoli, Ginestra e Biancolella. Vino stupendo dove troverete profumi e sapori antichi, salmastri del mare, di capperi e ginestre che nascono selvaggi sulle ripide scogliere, veramente interessante.



il primo **corso sul vino** veramente social

HAPPY HOUR Wine

imparare a bere il vino non è mai stato così divertente

Saper degustare il vino! - L'abbinamento con i cibi -
L'uso perfetto dei vocaboli - La preparazione degli Spritz -
Conoscere le grandi aziende - La gestualità del vero sommelier -
Come approntare la cantina di casa

TUTTE LE SERE UN HAPPENING CON DEGUSTAZIONI VINO ed appetizer

martedì 27 - mercoledì 28 ottobre
martedì 3 - mercoledì 4 novembre
dalle 19.30 alle 22.30 a Macerata

 **bar.it**
informa, forma, riforma

info: 334.9134426
leggi l'intero programma su
www.bar.it


instagrammers
#IGERS4BARIT



 [bar.it](https://www.facebook.com/bar.it)
 UNION B.A.R.

*B*arman: Evoluzione o Involuzione?

Peppino Manzi



Ultimamente si moltiplicano le terminologie per definire colui che lavora dietro al banco bar: Flair o Freestyle bartender, Mixologist, Molecular Mixologist, Classic Bartender. Il "Flair bartending" o "Freestyle" (comunemente detto Flair) è uno stile di lavoro che ha origine negli Stati Uniti. È l'insieme delle tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail, e si sviluppò con l'obiettivo di rendere i locali più efficienti, comodi, con un

buon servizio e divertenti: un posto dove sentirsi a proprio agio e dove si potesse comunicare ed incontrare con piacere altra gente, con cui socializzare in compagnia di un buon drink.

La grande diffusione del nuovo stile del Bartender, avvenne con il film Cocktails, con la presenza di Tom Cruise che assicurò il successo di questo nuovo stile di lavoro. Per strabiliare il pubblico e i titolari



Peppino Manzi all'opera a Londra negli anni '60

di certi locali, i nuovi Flair Bartender miscelano cocktail facendo incredibili evoluzioni con tin shaker, bicchieri che roteano sul palmo della mano, dietro la schiena, lanci con ogni elemento del cocktail che dopo vari minuti verrà versato nel bicchiere per essere servito. Modi di lavorare che hanno generato scuole di formazione. Così oggi l'Italia ha tanti corsi con bartenders freestyle che si esibiscono in gare di livello mondiale. Tanto è vero che nelle scuole alberghiere, se non si insegna il "freestyle" gli allievi seguono con poco interesse le lezioni basilari del servizio al bar. Ma questa novità di esecuzione del lavoro del barman, ha dato risultati positivi nel tempo?

"Mixologist" è un altro termine dato al bartending che esegue uno studio approfondito di raffinata arte e artigianato di miscelazione. "L'arte o la capacità di preparare bevande

miste" soprattutto quelle del passato provenienti dagli Stati Uniti. Negli ultimi anni il mixologist è generalmente indicato come un raffinato, con maggiore studio di mescolare cocktail e drink e si differenzia dal comune bartender, barman o barista. La novità più evidente della tecnica di miscelazione è quella di versare gli ingredienti col jigger, attrezzo che noi barman italiani abbiamo scartato da tanto tempo. Infatti, quando ci presentavamo ai concorsi internazionali, lasciavamo interdetti i colleghi stranieri che ammiravano la nostra spontanea capacità di interpretare i prodotti da miscelare, perché conoscevamo la loro peculiarità. D'altronde, si è mai visto un chef che misura e pesa la quantità di sale,



pepe o olio da aggiungere ad un pesce di 600g. o ad un trancio di carne di 200g? Ma l'estro creativo dove lo mettiamo? È novità quella di trasformare un classico Bloody Mary aggiungendo un'infinità di spezie, ketchup, rametti di rosmarino per poi versarlo, con un colore non appetibile, in un contenitore per marmellata o cetrioli?

Il "Molecular Mixology" è una pratica speciale di mescolare bevande mediante l'analisi e le tecniche scientifiche per capire e sperimentare cocktail a livello molecolare.

(continua)

Se vuoi continuare a leggere l'articolo di Peppino Manzi collegati al nostro sito www.bar.it



Fulvio Piccinino - **La Miscelazione Futurista**

Donato Bevilacqua



Fulvio Piccinino è un barman e uno studioso, che avrete il piacere di leggere ne **La Miscelazione futurista. La Miscelazione futurista- Polibibite, la risposta autarchica italiana ai cocktail degli anni Trenta** è un volume che scaturisce da una ricerca di anni e anni, che raccoglie documenti e foto inedite del periodo. Parlare della miscelazione degli inizi del '900 non era semplice, ma Piccinino c'è riuscito anche grazie alle fonti storiche ed iconografiche, che riescono a catturare l'attenzione

del lettore.

Tra le pagine, un'attenta analisi dei primi 40 anni del '900, citazioni da quotidiani, settimanali e libri dell'epoca che puntano l'attenzione non solo sui prodotti, ma anche sul contesto in cui lavoravano i miscelatori futuristi.

In quel periodo, polibibite ed azzardi furono protagonisti dell'avanguardia, e il libro prende in considerazione aneddoti, storie, dettagli legati a Marinetti & co, soffermandosi soprattutto sul bere miscelato,



Fulvio Piccinino durante una presentazione del libro

con 18 sfiziose polibibite ed un capitolo sulle preparazioni artigianali di liquori di fine '800.

Fulvio Piccinino ha condotto indagini e ricerche tra musei, collezionisti e mercatini dell'usato, biblioteche e antiquari, per presentare un volume scritto da un barman per i barman, ma che sarà adatto anche per i non addetti ai lavori.

La Miscelazione futurista è un progetto a cui hanno partecipato anche Campari, Fabbri, Cedrata Tassoni, Luxardo, Nardini, Pallini,

Strega e Giulio Cocchi (Vermouth e spumanti). Un legame tra aziende storiche in auge proprio negli anni del Futurismo, per incentivare sviluppo e diffusione della miscelazione italiana.

Caffè espresso: ma ci si guadagna?

Simone Di Leonardo



Ma siamo proprio sicuri che la vendita del semplice caffè espresso sia una bella fonte di guadagno per i nostri bar?

Beh, senza allarmismi, forse sì!

Ma non quanto magari immaginiamo. Pensate che con 1 kg di

miscela caffè, dal costo medio di 21 euro (per 7 gr.), otteniamo circa 142 caffè al prezzo medio di 0.90 cent. cadauno, per un totale di 127 euro circa. Da questi vanno sottratti i caffè invenduti perché estratti male o quelli consumati

dal personale.

Se invece, per distrazione di qualcuno, il nostro dosa-macinato fosse stato tarato a 8 grammi, otterremo 125 caffè per un incasso di 112,50 euro. 15 euro in meno di guadagno su ogni kg di caffè! E se il nostro locale consumasse 2 kg al giorno? E se invece ne consumasse 3 kg? A ciò bisogna aggiungere i costi accessori ai servizi: zucchero, miele, fruttosio, dolcificante. In più va considerato il lavaggio stoviglie e i relativi detersivi, nonché la manutenzione e l'energia elettrica (una macchina da caffè consuma circa 6kw/ora). Aggiungiamo al tutto l'affitto del locale, l'ammortamento di arredamento e attrezzatura e, soprattutto, il costo del personale.

Ovvio, i conti non saranno uguali per tutti in quanto il "moltiplicatore" (ovvero il ricarico dei titolari di aziende per l'ammortamento di spese fisse e variabili) sarà diverso da struttura a struttura ma.....

VOI AVETE FATTO BENE I CONTI!?!





Il nostro corso professionale davvero *social!*

Donato Bevilacqua



SIMONE DI LEONARDO
Diplomato alla scuola alberghiera di San Benedetto del Tronto continua i suoi studi specializzandosi in marketing del turismo e perfezionandosi con alcuni stage all'estero. Dopo varie esperienze di rilievo negli hotel della costa Adriatica e Toscana, riveste per diverse stagioni il ruolo di barman dello Yacht Club Costa Smeralda, proseguendo le stagioni invernali presso l'hotel Cristallo di Cortina d'Ampezzo. Pluripremiato in svariati concorsi pro-

fessionali, diventa Campione Italiano 2010 nella categoria "frozen". Innumerevoli i suoi viaggi tra New York, Londra, Sud America e Africa fino all'Australia e alla Nuova Zelanda, per "toccare con mano" ciò che ha sempre studiato approfondendo la sua cultura internazionale del mondo del beverage. Svolge attività di consulenza e docenza nei corsi di formazione a diversi livelli e dal 2014 è Direttore della Scuola dell'ospitalità di bar.it.

Grande successo per il Corso Professionale Barman primo livello teorico-pratico organizzato da Bar.it, e che si rivolge ad esperti, principianti ed appassionati del mondo del bar. Un percorso di formazione che si inserisce nel più ampio progetto di rinnovamento intrapreso da Bar.it e Gestione Horeca, anche grazie all'entusiasmo e

alla professionalità del nuovo amministratore, Francesco Cacopardo. Simone Di leonardo (Responsabile della formazione), Fabio Renzetti (Organizzatore) ed Ivan Forti (collaboratore), hanno realizzato un programma completo, ricco di spunti e rivolto all'applicazione pratica dei concetti al termine di ogni modulo, presentandolo e pro-

ponendolo ai 20 allievi lo scorso 11 maggio, presso la Scuola Bar. it in via Moretti, 33 a Macerata c/o Paccaferri srl – attrezzature bar. Per una settimana, e per un totale di 26 ore, i ragazzi hanno potuto conoscere ed approfondire le principali tematiche del settore, iniziando dalla figura del barman e dalle tecniche base per l'utilizzo delle attrezzature, la gestione dello spazio di lavoro, la mise en place, il ghiaccio e le tipologie di bar. Approfondimenti anche sulla postura, la destrezza, dosi e tecniche di servizio, composizione e classificazione dei cocktail, tematiche di miscelazione.

Bar e vino sono due mondi che si uniscono, e proprio sull'eno- logia, la viticoltura e le tecniche di degustazione e servizio ci si è concentrati il secondo giorno, in cui si sono messi sotto i riflettori i vermouth, i vini liquorosi, le bollicine e i vini speciali. Di grande impatto, poi, la visita guidata alla cantina Casalis Douhet (Potenza Picena) con degustazione inerente.

È stata poi la volta della distilla- zione, della merceologia dei vari



distillati, dei cocktail internazionali con base distillati, delle creme e i liquori. Proprio in questa occasione sono stati presentati i drink da spiaggia 2015. Giovedì è stato il giorno della birra,

dell'approfondimento del mondo della fermentazione e delle degu- stazioni a tema. Ai partecipanti è stato rilasciato l'attestato di 1° livello di degustatore birra. Ma è stato



anche il momento di parlare dei succhi e le polpe di frutta, dei soft e long drink analcolici. Non si è perso di vista il caffè, dalla pianta alla tazzina. Ana- lizzato il ciclo di lavorazione e il processo produttivo, ma anche l'estrazione del caffè, l'espres- so e il cappuccino. Sono state date anche notizie particolari e presentate ricette classiche con espresso.

Martedì 19 maggio corsisti ed organizzazione hanno passato un'intera giornata insieme. Gli allievi hanno sostenuto una pro- va scritta finale e, dopo l'aperiti- vo/pranzo con appetizer e cup, hanno dato vita ad un divertente ed appassionante concorso interno. La giuria era composta da Alvaro Pagnanelli (giudi- ce tecnico), Antonio Bravetti (gusto) ed Antonella Ciccarelli (decorazione). Primo premio a Fabio Zallocco, davanti a Giulio Rocchi e Francesco Centioni. Sara Ferrini è stata colei che ha realizzato la migliore prova scritta, Serena Cerescioli è stata premiata come miglior deco- razione, e Simone Branchesi

come miglior tecnica.

Da sottolineare, proprio da questo corso, l'inizio della collaborazione tra Bar.it e gli Instagramers Marche, che hanno documentato ogni fase delle giornate ed ogni momento della formazione tecnico-pratica dei ragazzi. Nei nostri canali di informazione, era quindi possibile seguire praticamente in diretta l'intero corso, che è diventato davvero social. Perché Bar.it informa, forma e riforma, anche il modo di condividere, insegnare e comunicare.



Stefano Renzetti tra i master docenti di bar.it School



Lo Shaker d'Oro 2015

Simone Di Leonardo



Giovedì 19 febbraio presso il WOOD pub-ristorante di San Nicolò a Tordino si è svolto il concorso per bartender di Teramo e provincia denominato "Lo Shaker d'Oro".

La manifestazione ha visto

competere oltre 30 professionisti che si sono sfidati presentando ricette esclusive ed originali sia nella categoria "sparkling" che nella categoria "long drink".

L'ottima organizzazione del direttore del concorso Simone Di



Alessio Di Sabatino co-organizzatore dell'evento

Leonardo, dell'ideatore di bar. it Fabio Renzetti e di tutto lo staff, ha lasciato soddisfatti sia i partecipanti che i curiosi accorsi a vedere il proprio barman di fiducia all'opera.

Attestati di partecipazione e gadget per tutti grazie anche al supporto di sponsor quali: Partesa, Bellenda, Latte di Suocera (Zanin) e Romcaffè.

Ricchi premi per i vincitori di ogni categoria.

Il premio "Migliore Decorazione" è stato assegnato ad Alessandro Di Lucente, il premio "Mi-

gliore Tecnica" a Gianni D'Angelo, il premio "Miglior Gusto" a Federico Marinelli, il premio "Latte di Suocera" a Clelia Nardi, il 1° premio Sparkling a Emiliano Damiani, il 3° Long Drink ad Alex Staffolani, il 2° Long Drink a Davide Giansante, il 1° premio Long Drink a Massimo Malizia.

La manifestazione si è conclusa con aperitivo Bellenda, cena presso lo stesso Wood, una bellissima torta decorata offerta da "IL FORNAIO" di Casemolino, musica ed intrattenimento più



Clelia Nardi Premio "Latte di Suocera"



Federico Marinelli Miglior Gusto



Alessandro Di Lucente Miglior Decorazione

Gianni D'Angelo Miglior Tecnica





che meritato anche per tutto lo staff organizzativo.

Giuria Degustativa: Ivan Forti, Eugenio Merlini, Erika Sacchetti.

Giuria Tecnica: Alvaro Pagnanelli, Marco Bordò.

Giuria Decorazione: Lorenzo Zoppo.

Aiuto Direzione: Vitale Chirulli e Alessia Morelli.

Speriamo ci siano al più presto seguito a "sane competizioni" del genere che stimolano ed aiutano a completare il bagaglio umano e professionale di ogni bartender.



Massimo Malizia 1° Class. Shaker d'oro



Emiliano Damiani Premio "Bellenda"



Alex Staffolani 3° Class. Shaker d'oro



- 1) ilarysgrill
- 2) bartendertools
- 3) manulatteart90
- 4) lucaterence
- 5) bartendersolo
- 6) The Palomar
- 7) bar.it

Per pubblicare la tua foto qui leggi come fare a pagina 16.

Segui su Instagram gli autori di queste foto.

Donato Bevilacqua



Brizio l'ideatore, disegnatore e sceneggiatore di Bar - Man

Spiderman, Superman, Batman...i vostri tempi sono finiti! Personaggi di fuoco e di ghiaccio pronti a difendere il mondo, arrendetevi! Il nostro supereroe è molto più forte, molto più in gamba e molto più conosciuto. Si chiama **Bar-Man**, ed è la persona più semplice che voi abbiate mai visto. Non ha bisogno di spade, laser o

ragnatele per sconfiggere i malvagi, perché i suoi super poteri sono la disponibilità, la cordialità, la gentilezza e la grande professionalità. Ogni giorno potrete trovarlo dietro ad un bancone, lì al bar, nel suo mondo. Ogni giorno è pronto per regalarvi un sorriso, esaudendo ogni vostro desiderio. Le sue armi

QUALSIASI ORA DEL GIORNO E DELLA NOTTE
QUALSIASI SIANO I TUOI PENSIERI E PAURE
LUI E' SEMPRE LI, DIETRO AL BANCONE
ED E' SEMPRE PRONTO PER AIUTARTI!
LUI NON E' SUPERMAN...
LUI NON E' BATMAN...
LUI E'...

Bar-Man



E QUESTO GIRO
LO OFFRO IO!!!



sono caffè deliziosi e pozioni magiche chiamate cocktail, che riesce anche ad inventare lui stesso di volta in volta. È chiaro, attento, puntuale e conosce ogni minimo particolare del suo cliente, perché il suo mondo è fatto di rapporti umani, e un "buongiorno" detto con il sorriso già sconfigge ogni male. Così, seguiremo le sue avventure che sono quelle di gente comune e di tutti i giorni; sono quelle di storie semplici in cui i protagonisti potete essere proprio voi. Nell'epoca della Marvel e delle distruzioni totali, abbiamo scelto di salvare il mondo con un "eroe sociale", proprio perché il bar deve tornare ad essere il centro vero dei rapporti umani, e il Bar-Man la massima espressione di tutto questo.

Bar-Man



Fabrizio Romagnoli

In arte Brizio, disegnatore involontario. Costretto nella realizzazione di fumetti e caricature sin dal giorno in cui, ancora in fasce, si fece scappare uno scarabocchio che solo per un fortuito caso assomigliava a Gigi Marzullo. Da allora va avanti cercando di dimostrare al mondo di non saper disegnare ma tutti i suoi tentativi di fare del peggio vengono scambiati per grandi capolavori dell'arte astratta. Pur mai appassionatosi alla pittura, disegno, fumetti e creatività continua la sua dura vita tra matite e computer grafica!!!

In ogni barista si nasconde un SUPER-EROE pronto a farsi in 4 per aiutare i suoi clienti.

Bar-Man





bar.it

informa, forma, riforma