

# Giorgio Beltrami: «Sta scomparendo il bar all'italiana»



Avviare un locale non è una cosa da tutti, tiene a precisare **Giorgio Beltrami**, presidente del Gruppo Bar e Caffetterie Ascom, di fronte alla convinzione dei più di aprire un bar e fare subito cassetto: «Molti si improvvisano imprenditori: aprono tanti locali, ma molti chiudono anche dopo pochi mesi. E' positiva anche la continua ricerca di nuove formule, ma negli ultimi anni stiamo purtroppo assistendo alla scomparsa del bar all'italiana, di quel format tutto

nostro che il mondo ci ha sempre invidiato». Il bar all'italiana va difeso come emblema del Made in Italy: « E' un locale che cambia durante la giornata, assecondando i ritmi della città e dei suoi frequentatori. E' importante partire alla grande la mattina con un gran caffè e un gran cappuccino che da soli possono davvero ripagare, se ben fatti, il sacrificio della sveglia puntata all'alba. Poi scatta l'ora dell'aperitivo: un drink preparato a regola d'arte servito al tavolo con stuzzichini e finger food caldi e freddi. Da mezzogiorno ci si prepara ad un pranzo leggero, con una scelta di tre o quattro piatti e nel pomeriggio si servono tè accompagnati da piccola pasticceria, cioccolate calde e gelati».