

Dagli stadi ai grandi eventi: questa startup italiana sta trasformando il beverage con i cocktail alla spina

2025-05-13 09:00:24 di Fulvio di Giuseppe

URL:<https://forbes.it/2025/05/13/spill-drinks-rivoluzione-italiana-cocktail-spina/>

Sono arrivati anche negli stadi. La loro ‘casa’ è San Siro, ma frequentano abitualmente anche il Marassi di Genova e l’Olimpico di Roma. Che sia una partita o un concerto, la rivoluzione dei drink passa anche dagli impianti sportivi. Perché i tempi di attesa, durante i grandi eventi, possono influire negativamente sull’esperienza degli spettatori e sugli incassi degli organizzatori: per questo, il cocktail alla spina è un’ottima soluzione per eliminare le lunghe code e aumentare l’efficienza operativa. Lo sanno bene Giorgio Caccia, Ales Cambareri, Lorenzo La Russa e Riccardo Coletta, dalla cui intuizione è nata Spill, la startup che ha lanciato il cocktail in fusto e che in poco tempo si è ritagliata un’importante fascia di mercato.

Cocktail alla spina: qualità premium, servizio veloce e sostenibilità con Spill Drinks

La tradizione e la qualità prendono vita nei loro fusti da venti litri, preparati con cura utilizzando solo le materie prime più pregiate. ‘Ready to drink’: pronti da bere, come i sette cocktail - Dolce Vita Spritz, Gin Tonic Experience, Paloma Sabrosa, Zesty Moscow Mule, Americano Eterno, Gin Lemon e Vodka Lemon - che propongono a tutte le attività commerciali del mondo Horeca. Una proposta innovativa rivolta alle realtà della ristorazione, dell’hotellerie, dei pubblici esercizi e dell’intrattenimento che ricercano qualità nel beverage e intendono farlo attraverso una società ormai leader nel settore: “La nostra soluzione porta dei benefici concreti”, raccontano i fondatori. “I nostri fusti, infatti, consentono di aumentare la velocità di servizio, garantendo consistency qualitativa del prodotto, semplificando le operations con un prodotto competitivo e alla portata di tutti. Tra i benefici pratici, scegliere i cocktail alla spina di Spill Drinks significa anche migliorare l’esperienza complessiva dei propri clienti: vengono serviti drink di alta qualità in pochi secondi, un fattore fondamentale per chi cerca un servizio rapido e senza intoppi”. E poi, sempre nell’ottica del cliente, al servizio più rapido si abbina una qualità senza difetti. “Il primo cocktail è come il 200esimo della serata. I cocktail premiscelati sono il risultato di un processo di preparazione altamente controllato, in cui vengono utilizzati ingredienti di altissima qualità e ricette bilanciate, garantendo il perfetto equilibrio, senza variazioni di gusto dovute all’abilità del barman o ai ritmi frenetici del servizio”. Una versatilità e praticità che rappresenta un valore aggiunto per eventi di ogni tipo, strizzando l’occhio anche all’ambiente: l’adozione dei cocktail in fusto, infatti, riduce significativamente l’utilizzo di bottiglie di vetro o plastica, contribuendo a una gestione più sostenibile del locale, poiché i fusti, riciclabili, minimizzano l’impatto ambientale. “I fusti occupano meno spazio rispetto alle bottiglie tradizionali, liberano preziosi metri quadrati dietro al bancone e rendono più semplice organizzare gli strumenti di lavoro, consentendo al personale di muoversi liberamente”.

Servizio rapido e qualità costante: i cocktail in fusto conquistano ogni stagione

Ma oltre ai vantaggi per bar e ristoranti – a cominciare, ovviamente, da quelli economici -, i cocktail in fusto sono anche la soluzione perfetta per eventi e catering in qualsiasi contesto. “La capacità di servire rapidamente un gran numero di ospiti senza compromettere la qualità rende i cocktail alla spina una scelta vincente per chiunque organizzi eventi di grandi dimensioni”. E tra le peculiarità e le caratteristiche che

rendono Spill un *unicum*, c'è anche un altro elemento: “Siamo gli unici in Italia a produrre a gradazione controllata, rispondendo a tutte quelle situazioni in cui non è possibile, per legge, servire bevande con una gradazione superiore ai 5 gradi”, rivendicano con orgoglio. Presenti anche in aeroporti come Malpensa, Linate, Fiumicino, hanno tra i loro clienti i principali gruppi di ristorazione. “Siamo orgogliosi delle partnership con importanti gruppi internazionali, ma la cosa ancora più importante da sottolineare è che il nostro non è un lavoro stagionale o che si esaurisce nell'arco di un determinato periodo: noi lavoriamo con gli stabilimenti balneari così come con i rifugi invernali e in pratica il nostro è un business che non conosce soste per 12 mesi all'anno”. I numeri danno ragione al team, capace di raggiungere ottimi risultati in poco tempo: “La nostra crescita è stata particolarmente forte e intensa in un periodo di tempo molto breve, grazie soprattutto ad un approccio differente e innovativo”. Merito dell'aver saputo miscelare, proprio come un buon cocktail, le conoscenze pregresse con il mondo del beverage. “La ricetta vincente è stata senz'altro quella di venire da strade professionali diverse - consulenza strategica e fondo di venture capital - che hanno consentito di portare un differente tipo di approccio strategico al business. Abbiamo saputo leggere le esigenze del mercato e offrire una risposta valida e di qualità”.

Qualità, innovazione e crescita internazionale: la ricetta di Spill Drinks

A tutto ciò, però, deve necessariamente legarsi anche la ricerca della qualità, aspetto che in Spill Drinks viene quotidianamente assicurato, attraverso un'accurata selezione delle materie prime. A partire dai loro cocktail bistrot fanno mixologia, sviluppano, testano il prodotto e solo dopo un'attenta valutazione – e una adeguata fase di sviluppo - i cocktail vengono immessi sul mercato. Buona parte delle componenti inserite sono di loro produzione e, per quanto possibile, si utilizzano materie prime made in Italy. Non manca, poi, la spinta verso nuovi trend, come quello di installare un impianto di spillatura per i cocktail in fusto in azienda: integrare i cocktail alla spina all'interno delle proprie sedi lavorative stimola le attività di team building, permette di ridurre la tensione in ufficio ed è una proposta innovativa che consente all'azienda di differenziarsi da altre realtà presenti sul mercato. Viene così incentivata la socializzazione, creando momenti di incontro informale tra colleghi, essenziale per costruire relazioni positive, perfetti per abbattere le barriere gerarchiche e facilitare la comunicazione tra i diversi team. Nuove sfide, come quelle che attendono Spill Drinks nel prossimo futuro, a cominciare dalla volontà di varcare i confini. “Ora, l'obiettivo è quello di tornare con forza a proporsi agli investitori per sostenere lo sviluppo sui mercati esteri. Vogliamo consolidare la nostra presenza nel mercato italiano ed esportare la nostra formula vincente anche fuori dall'Italia”. Per portare i fusti sempre più lontano e brindare in tutte le lingue.