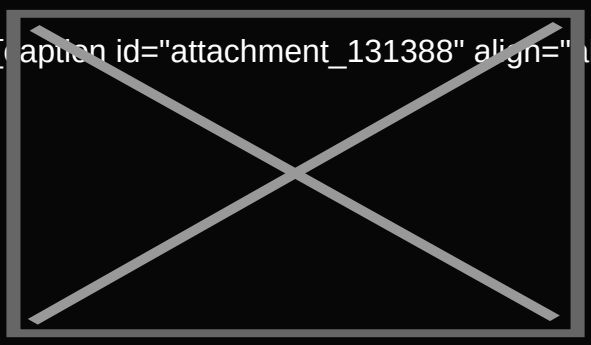
Drink list nel nome della sperimentazione. Le foto dei cocktail del Pinch

mattia-lissoni-4c6f7913

La nuova drink list del **Pinch - Spirits & Kitchen** di Milano creata da **Mattia Lissoni e Erik Viola** offre più di un ottimo spunto per rinnovare la vostra carta cocktail. Ed è emblematica di una delle tendenze in atto nel bere miscelato.

[caption id="attachment_131388" align="aligncenter" width="300"]



Mattia Lissoni mentre prepara il Roark Jr.[/caption]

Per distinguersi, sempre più barman puntano sull'**innovazione** e sulla **contaminazione** tra ingredienti e preparazioni tipici della cucina, spezie e spirits ricercati e/o premium. Un trend ovviamente positivo, a patto che alla base della sperimentazione ci sia una seria conoscenza di tecniche, materie prime e drink classici.

Occorre creare cocktail che sappiano colpire e stupire l'avventore, ma che al contempo siano facilmente fruibili.
Spezie, erbe aromatiche, frutti e ortaggi sono un mondo ancora da indagare. Ma bisogna fare innovazione in modo intelligente e concreto per conquistare il cliente.
Come hanno fatto **Mattia Lissoni e Erik Viola** nella nuova drink list del **Pinch - Spirits & Kitchen di Milano**.

Fonte di ispirazione per nomi e presentazioni dei cocktail, nonché per i disegni del menu a cura di Chiara Dehò, Felix Petruska e Corrado Garcia, è il mondo dei fumetti.

Noi **abbiamo assaggiato sette dei 12 nuovi drink della carta autunnale del *Pinch* e selezionato per voi i tre che ci hanno colpito di più in termini di replicabilità e fruibilità**.
Sfogliate la gallery per vederli!

[ngg_images source="galleries" container_ids="190" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Parliamo del **Roark Jr**. di **Mattia Lissoni** e del **Rubber** e del **Cappellaio Matto** di **Erik Viola**.
Il **Roark Jr.** strizza l'occhio al pubblico femminile, ma può conquistare anche il palato maschile grazie alle note piccanti date dal liquore al peperoncino, ingrediente del cocktail insieme a tequila Espolòn, purea di mango, spremuta di limone e sciroppo di zucchero.

[caption id="attachment_131386" align="aligncenter" width="300"]



Erik Viola mentre decora il Roark Jr.[/caption]

Quanto al Rubber e al Cappellaio Matto, cominciamo col dire che entrambi sono lasciati riposare dieci giorni prima di essere consumati. Il **Rubber** è a base di succo di lime, sciroppo di zucchero, gin, tisana al dragoncello e rosmarino. Il **Cappellaio Matto**, invece, è preparato con limone, sciroppo di zucchero, Bulleit bourbon, liquore al Chinotto, English tè breakfast con semi di lino e sesamo tostati, noce moscata. **Tre cocktail ricercati, ma di facile fruibilità. Replicabili ovunque**.