Needs ice only: il “sostituto” del barman è servito

needs-ice-only-af893038

Si chiama Needs ice only e si candida a diventare uno scomodo “sostituto” del barman. In buona sostanza - racconta il Sole 24 ore -, si tratta di un cofanetto di piccole dimensioni che può essere conservato anche a temperatura ambiente, nel quale sono contenute diverse bustine. Scelta tra le 10 varianti quella preferita, si agita la confezione (una busta in plastica alimentare), si strappa l'angolo pretagliato, si versa il contenuto in un bicchiere pieno di ghiaccio, et voilà, il gioco (o meglio, il cocktail) è fatto.

Rigorosamente made in Italy, le miscele - tra cui, tutti gli storici, dal Negroni al Daikiri passando per Gin Tonic e Whisky Sour - sono realizzate senza l'aggiunta di conservanti, additivi o agenti chimici.

L’idea si deve a due giovani startupper, Luca Quagliano e Alessandro Palmarin, da poco affiancati nell'azionariato da Roberto Martone, industriale del profumo e fautore della rinascita del quartiere Tortona a Milano, che tramite una sua holding ha portato gli investimenti per il 2018 a un milione di euro cui si devono sommare i 200mila euro investiti dai due fondatori.