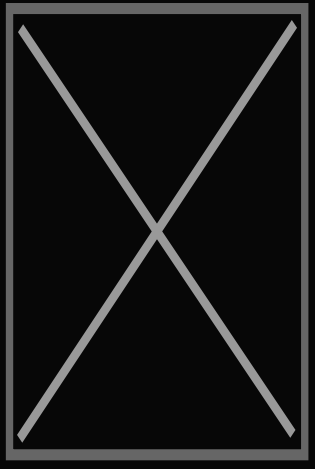
La mixology che verrà: quattro tendenze cocktail

the-cafe-cantata-cocktail-was-unveiled-today-at-world-class-bartender-of-the-year-finals-as-the-sustainable-c

La cocktail culture è all'apice a livello internazionale. Quasi 9 giovani consumatori su 10 (vale a dire l'88%) bevono oggi cocktail quando escono la sera . Ora che anche l'Asia, il Medio Oriente e l'America Latina figurano nella lista dei 50 migliori bar del mondo, i protagonisti di questa rivoluzione arrivano da ogni parte del globo, ciascuno portando nuove idee, tecniche e influenze culturali. Il risultato è un'industria dinamica che cresce a grandi passi, dove nuovi trend emergono in continuazione e ispirano le persone di tutto il mondo a bere bene.

Osservatorio privilegiato per scoprire le nuove tendenze della mixology e la loro evoluzione, si riconferma l'arena della DIAGEO RESERVE WORLD CLASS, la prestigiosa ed acclamata competizione internazionale che quest'anno ha visto sfidarsi nella sua nona edizione circa 10.000 bartender provenienti da più di 50 paesi ed ha sancito il trionfo della canadese Kaitlyn Stewart che a Città del Messico ha surclassato altri 56 finalisti di tutto il mondo tra cui l'italiano Mirko Turconi del Piano 35 di Torino. Una gara internazionale che non solo misura le abilità dei migliori professionisti del mondo ma detta le regole del futuro della mixology, raccoglie esperienze e culture da ogni angolo della terra per miscelarle in cocktail innovativi e abbinamenti inediti.

Quattro le nuove tendenze individuate durante la Diageo Reserve World Class e che diventeranno assolute protagoniste del bere bene 2018: Sustainable Serve, Signature Serve, Culinary cocktail e Cocktail at home.



1. Sustainable Serve: quanto è eco il tuo mojito?

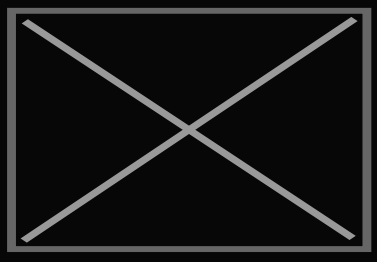
I cocktail sostenibili sono la svolta secondo i migliori bartenders mondiali. Da un recente sondaggio è emerso che quasi un consumatore su due ha espresso una propensione a pagare un sovrapprezzo del 10% per beni prodotti nel rispetto dell'ambiente e secondo criteri di responsabilità sociale. Dunque percorrere la strada della sostenibilità può rivelarsi un ottimo strumento per gli affari, tanto quanto prendersi cura dell'ambiente. Ryan Chetiyawardana, del Dandelyan di Londra, ha affermato che quest'approccio ha comportato per il suo locale un taglio agli sprechi pari al 75%.

Dre Masso ha commentato: *"La gente sta prendendo consapevolezza dell'impatto che le proprie scelte hanno sul proprio corpo e sull'ambiente. Metodi ed ingredienti sostenibili e riutilizzabili stanno diventando sempre più importanti. I bartender che adottano questo approccio sono quelli destinati a prosperare."*

2. Signature Serves: il cammino della cocktail culture

La diffusione dei Signature Serve, i cocktail originali e ideati dagli stessi locali, sono lo strumento più potente per dare notorietà al proprio bar. Uno dei principali innovatori della mixology, Giuseppe Cipriani, creò il Bellini a Venezia negli anni '30, e oggi la casa del Bellini – l'Harry's Bar – è una destinazione imperdibile per tutti gli amanti dei cocktail. E dal momento che oggi le persone preferiscono spendere il 5% in più per le esperienze di lusso piuttosto che per i prodotti, i proprietari dei locali e i bartender che sapranno sfruttare questa tendenza otterranno eccellenti risultati nel 2018.

Alex Kratena ha detto: *"I migliori bar del mondo sono già una destinazione assodata per i viaggiatori esperti di drink. Nel 2018 mi aspetto un numero sempre maggiore di bartender di talent in grado di creare cocktail experience uniche che sappiano andare oltre ogni aspettativa proponendo i Signature Serves come corrispettivo di ciò che i menù degustazione rappresentano nel mondo della ristorazione".*



3. Culinary Cocktails: dove cibo e mixology si incontrano

I cocktail raggiungono la massima espressione quando i bartender si lasciano contaminare dalla mixology gastronomica, connubio perfetto tra cucina e bere bene. Questo trend che ha già mosso i primi passi in alcuni top bar del mondo anche se a volte con risultati discutibili, che si tratti di un Manhattan con foie gras e caramello salato; di un Kobe Old Fashioned, prelibatezza giapponese fatta con il grasso della carne o addirittura di un 'Pizza Margherita' cocktail – di cui il Bunga Bunga di Londra è stato pioniere – che si caratterizza per il gin infuso con i cornicioni della pizza, la salsa di pomodoro cucinata con l'aglio, il basilico, l'origano, e una calda spuma di burrata.

Matt Preston commenta: *"Con la crescita nell'ultimo decennio di celebrity chef e il conseguente interesse per la cucina, i bartender più illuminati del 2018 sperimenteranno gusti, ingredienti, consistenze e tecniche prese in prestito dai loro colleghi del mondo della cucina."*

4. Cocktails at Home: perchè dovremmo essere più 'Old Fashioned' quando abbiamo ospiti a casa…

Le ricerche indicano che al 73% dei giovani bevitori piace consumare drink nelle occasioni speciali a casa. È arrivato quindi il momento per spronare le nuove generazioni a sperimentare con gli ingredienti che trovano nelle loro cucine e cimentarsi nella realizzazione dei cocktail.

Charles Joly ha detto: *"Amo vedere le persone diventare appassionate di cocktail. Piuttosto che stappare una bottiglia di vino quando arrivano gli ospiti, il prossimo passo per gli amanti della mixology è essere in grado di realizzare bei cocktail a casa mentre intrattengono amici e famiglia".*

Lauren Mote ha aggiunto: *"L'obiettivo del WORLD CLASS non è solo quello di eleggere il miglior bartender del mondo, vogliamo anche ispirare gli amanti dei cocktail di tutto il mondo a bere meglio. Vogliamo che gli aspiranti 'home bartender' abbiamo il coraggio di sperimentare tutte le possibilità, e di creare i propri signature cocktail nella propria cucina. Chissà, magari tra di loro si nascondono i futuri finalisti di World Class".*