Zero alcol, mille opportunità

zero-alcol-1-2659baa2

Parliamo di una tendenza che ha molti risvolti positivi a partire dalla possibilità di ampliare e fidelizzare la clientela. “È utile introdurre in carta una buona selezione di drink analcolici perché così si avvicineranno le famiglie con bambini, ma anche chi non beve alcol per ragioni di salute, di religione (musulmani in primis) o di stile di vita (sportivi, per esempio). Senza scordare le donne incinte e chi dopo la sosta al bar deve poi mettersi alla guida”, osserva **Luca Picchi**, capo barman del **Caffè Gilli di Firenze**, tra i primi a lanciare qualche anno fa un menù esclusivamente di drink 0 alcol al Rivoire di Firenze. La seconda valida ragione per investire nella ricerca di cocktail analcolici è il ritorno economico. “Il drink cost è inferiore e i guadagni di conseguenza leggermente maggiori. Detto questo, i cocktail senza alcol hanno un prezzo di vendita inferiore e l’uso di frutta fresca rappresenta una voce di spesa importante”, puntualizza **Edoardo Sandri**, head bartender dell’**Atrium Bar del Four Seasons Hotel di Firenze** che l’anno scorso ha introdotto una Mocktails List con 4 signature a rotazione annuale come il Ralph di cui vi proponiamo la ricetta.

LO SCENARIO

La prima considerazione è che “la clientela è diventata più esigente. Non è più tempo di miscele a base di sciroppi e succhi confezionati pieni di zucchero. Oggi bisogna creare drink veri e propri, sia per gusto che per presentazione, con un basso contenuto calorico e ingredienti freschi”, osserva **Leonardo Cappiello**, barmanager di **Recreo Sartoria Tapas Bar di Milano**. La seconda è che anche l’estetica è essenziale: “i cocktail senza alcol devono essere buoni e belli. Se il target di riferimento sono i bambini, meglio puntare su decorazioni d’impatto e colorate”, sottolinea **Edoardo Sandri**. Infine, anche se la qualità media dei drink analcolici si è alzata, va detto che c’è ancora molto da fare. Del resto “la ricerca è appena cominciata. Sicuramente il lavoro dei barman in questo senso è agevolato anche dall’arrivo dei tanti nuovi prodotti commerciali che garantiscono stabilità nel cocktail e che hanno una durata di conservazione maggiore degli home made. Oltre agli shrub industriali, una vera rivoluzione è rappresentata dai distillati non alcolici lanciati da Seedlip distribuiti in Italia da Velier ma non ancora molto diffusi a causa del prezzo elevato (attualmente le referenze sono due: Seedlip Garden 108 e Seedlip Spice 94, ndr)”, commenta **Riccardo Rossi**, barmanager e socio di **Freni e**

Frizioni a Roma.

[caption id="attachment_147172" align="aligncenter" width="306"]



Cocktail a base di kiwi di Luca Picchi[/caption]

INGREDIENTI

Ingrediente principe dei cocktail senza alcol è la frutta fresca, meglio se di stagione, che grazie a strumenti come centrifughe ed estrattori oggi potete lavorare in modo virtuoso, creando centrifugati e nettari naturali che preservano la qualità organolettiche. “La differenza sostanziale tra centrifuga ed estrattore sta nel numero di giri. Una centrifuga ne effettua tra i 6.000 e i 18.000 al minuto, un estrattore meno di 100. Quanti più giri compie il macchinario, tanto più genera calore e incamera aria favorendo così il processo di ossidazione del succo che distrugge parte degli enzimi vivi e delle sostanze nutrienti. L’estrattore invece non si surriscalda e mantiene quindi le proprietà nutritive del tutto inalterate” spiega **Picchi**. Ma non limitatevi alla frutta: sbizzarritevi anche con ortaggi come carote, sedano e cetrioli e con erbe aromatiche come menta, timo e basilico. Senza scordare zenzero, spezie e fiori. E ancora: sperimentate ricette a base di tè, shrub di frutta, acque aromatizzate e sodati. “Oltre ai sodati, ottima base per i drink a zero alcol è il tè che, nelle sue innumerevoli varietà, permette infinite sfumature di sapori e profumi. Pensate, per esempio, alle potenzialità del tè verde o del tè aromatizzato alla menta, al bergamotto o al gelsomino” dice **Cappiello**.

IDEE DA COPIARE

Mai pensato di introdurre l’*agua fresca*? “È una bevanda rinfrescante, vitalizzante ed energetiche tipica del Centro e Sud America a base di frutta frullata miscelata con acqua, liscia o frizzante (ma anche con acqua di cocco o tè all’ibisco, alla pesca o verde), cubetti di ghiaccio, erbe aromatiche, zucchero di canna o sciroppo di agave”, spiega Leonardo Cappiello che ha intenzione di inserirle in menu prima dell’estate. Un’informazione pratica: ideali per l’*agua fresca* sono anguria, melone, pesche, lamponi, fragole, ananas e mango. Un altro spunto: perché non seguite l’esempio di Luca

Picchi e decorate anche voi i cocktail 0 alcol con stampini di polpa di frutta ghiacciata?

IL GIUSTO PREZZO DI VENDITA

Fermo restando che il cost drink va calcolato sulla base di tutti i costi fissi e variabili (per esempio, materia prima, tempo investito in ricerca e in preparazione) i barman coinvolti in questa inchiesta sono tutti d'accordo che il corretto prezzo di vendita di un cocktail senza alcol dovrebbe oscillare tra i 5 e ai 15 euro a seconda di location, servizio, materie prime etc.

INCIDENZA SUL FATTURATO

I cocktail senza alcol oggi rappresentano ancora una minima parte del fatturato (non oltre il 5%, in genere). Ma la percentuale è destinata a crescere.

I signature drink analcolici dei barman italiani