Drink sì, meglio se light

drink-si-light-ferrari-5e886108

Barman, ricordate che nell'inchiesta sui summer trend 2018 vi avevamo avvisati? I cocktail a basso tenore alcolico saranno una delle tendenze di quest'estate. Ecco perché vi consigliamo di inserirne qualcuno nella vostra cocktail list. Strumento utilissimo per affrontare con cognizione di causa la ricerca e la promozione dei cocktail light, nonché per cercare spunti tra le oltre 35 ricette, è il nuovo libro Cocktail Low Alcool. Nuove frontiere della miscelazione firmato da **Diego Ferrari**, bar manager della **Rotonda Bistro di Milano** (casa editrice Bibliotheca Culinaria - www.bibliothecaculinaria.it).

Diego Ferrari, i cocktail low alcol sono un'opportunità di business?
Senza dubbio. Il numero di clienti interessati a un bere miscelato meno alcolico è sempre più alto. E la tendenza è destinata a consolidarsi, trainata da diversi fattori: dalla più diffusa consapevolezza del legame tra alimentazione e salute alla campagna d'informazione sul bere consapevole promosso dalle stesse aziende del beverage, senza scordare la legislazione più severa per chi guida in stato d'ebbrezza.

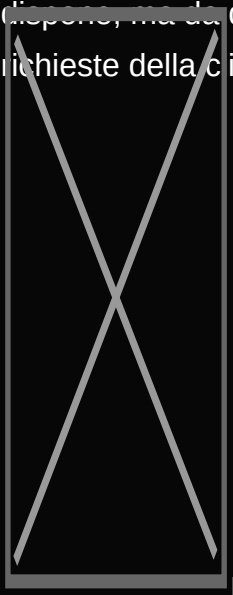
Quali sono le materie prime di un drink con meno di 21 gradi?
Il vino, la birra, il sakè, in primis. E anche molti bitter & aperitivi, tra cui il Marendry Fabbri e l'Aperol, vermouth e vini liquorosi e aromatizzati come il Porto (bianco e rosso) e i Passiti. Inoltre, alcuni elisir & amari e diversi liquori, dal St Germain al Frangelico, dall'Italicus Rosolio di Bergamotto al Baileys Irish Cream.

Idee per promuovere i cocktail low alcool?
Organizzate incontri per la stampa e serate a tema, raccontate ai clienti i vantaggi salutistici del drink mentre lo preparate, curate decorazioni e colore finale. E ancora: pensate a una proposta di drink low alcool "classici" per consentire al cliente di sentirsi a proprio agio appena apre la lista.

CHI E' DIEGO FERRARI



della Rotonda Bistro di Milano fin dalla sua apertura nel 2014, quando la Rotonda della Besana fu convertita nella sede del MUBA, il museo dei Bambini Milano, primo centro italiano di cultura dedicato all'infanzia. "La trasformazione del complesso seicentesco in MUBA ha comportato una clausola nel contratto di gestione del bar, ovvero l'autorizzazione a somministrare solo bevande con un grado alcolico inferiore ai 21 gradi", spiega Diego Ferrari. Che quindi, nell'accettare l'incarico, ha dovuto inventarsi una cocktail list senza prodotti principi come vodka, gin, rum, whisky et similia. Una sfida non scontata che ha accettato perché "il valore di un barman non dipende dal numero di prodotti di cui dispone, ma da quello che è in grado di preparare con quei prodotti". E quanto mai in linea con le richieste della clientela moderna.



LA RICETTA: Lupin III

(foto di Pasquale Formisano per il libro "Cocktail Low Alcool")

Il Lupin III, twist low alcool del French Martini, incontra particolarmente il gusto femminile grazie alle sue note fruttate.

INGREDIENTI

2 cl Chambord

5 cl sakè

6 cl succo d’Ananas

Ghiaccio di servizio pilè

TECNICA

Shake

DECORAZIONE

Fiori commestibili e foglie di ananas

PREPARAZIONE

Versare ingredienti in uno shaker con abbondante ghiaccio. Shakerare energicamente per 15-20

secondi, versare nel bicchiere colmo di ghiaccio pilé. Decorare con un fiore commestibile e foglie di ananas