Beer Drink: come creare cocktail di successo con la birra

beer-drink-01-eb50c95d

La capacità di distinguersi e di rendere il proprio locale speciale e unico sono elementi essenziali per il successo di un cocktail bar. Così anche la birra, oltre alla consueta somministrazione, può essere proposta come ingrediente per originali e innovativi drink low alcol e beverini. Ma attenzione: non è un prodotto facile. Anzi… Ecco come affrontare con criterio la ricerca.

I MOTIVI PER INSERIRE IN CARTA UN BEER DRINK

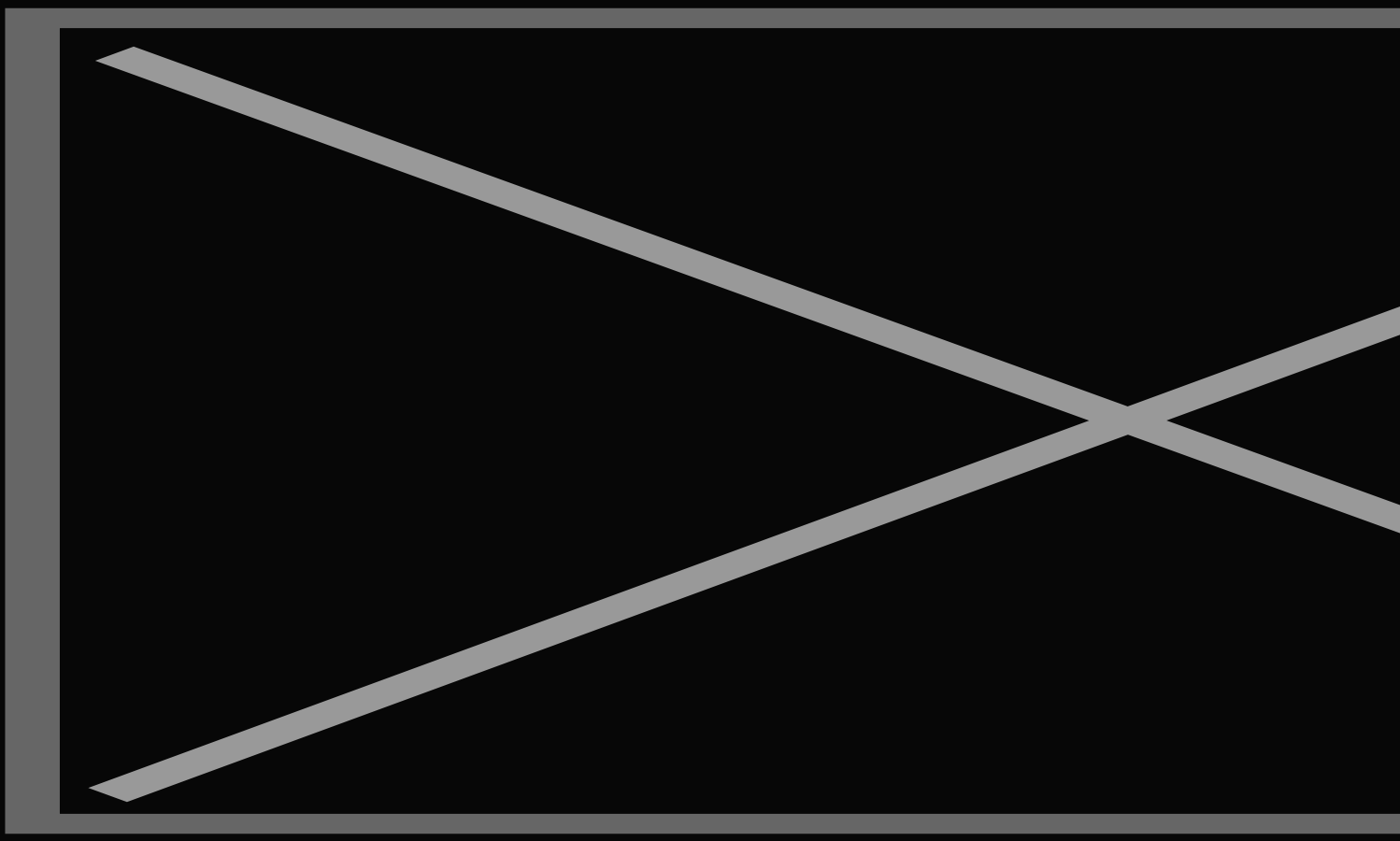
Intanto, “i cocktail alla birra creano immagine e, se studiati e comunicati bene, generano ricavi aggiuntivi”, afferma **Luis Hidalgo**, tra i titolari del 1492 al Bramante di Vigevano che qui ci presenta la ricetta di un suo cavallo di battaglia, Alessia&Beer. Inoltre, “la birra è un ingrediente divertente perché ha mille sfumature, aromi e sentori diversi a seconda della tipologia. E poi il suo basso tenore alcolico



permette di creare drink leggeri e beverini, in linea con le richieste di una

clientela che sempre più spesso desidera bere low alcol”, spiega **Mirko Turconi**, bar manager di Piano 35 di Torino. Senza sottovalutare che “i beer drink sono funzionali al food pairing”, ricorda **Paolo Viola** bar manager di Terrazza Calabritto Milano che ha ideato il The Black Sea, presente anche nella cocktail list di Terrazza Calabritto di Napoli. Ma non basta: “Il cocktail con la birra attira un pubblico variegato, non solo gli appassionati della bevanda. Da noi va molto, per esempio, il Michelada#35, versione più fresca e fruttata del classico drink messicano a base di birra, pomodoro e condimenti. Ovviamente è importante che il barman e il personale promuovano il drink e lo spieghino per avvicinare anche chi in genere non beve la birra”, spiega Mirko Turconi.

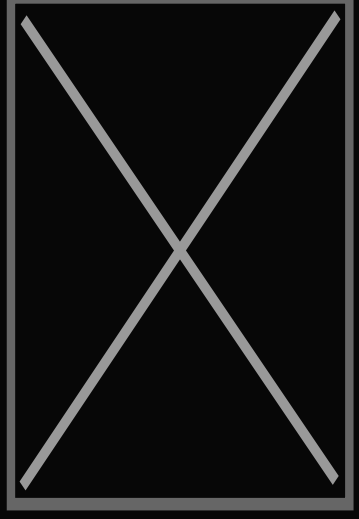
[caption id="" align="aligncenter" width="1248"]



La birra è la prima bevanda alcolica realizzata dall’uomo: nota ai Sumeri, consumata dagli antichi Greci e dagli Egizi[/caption]

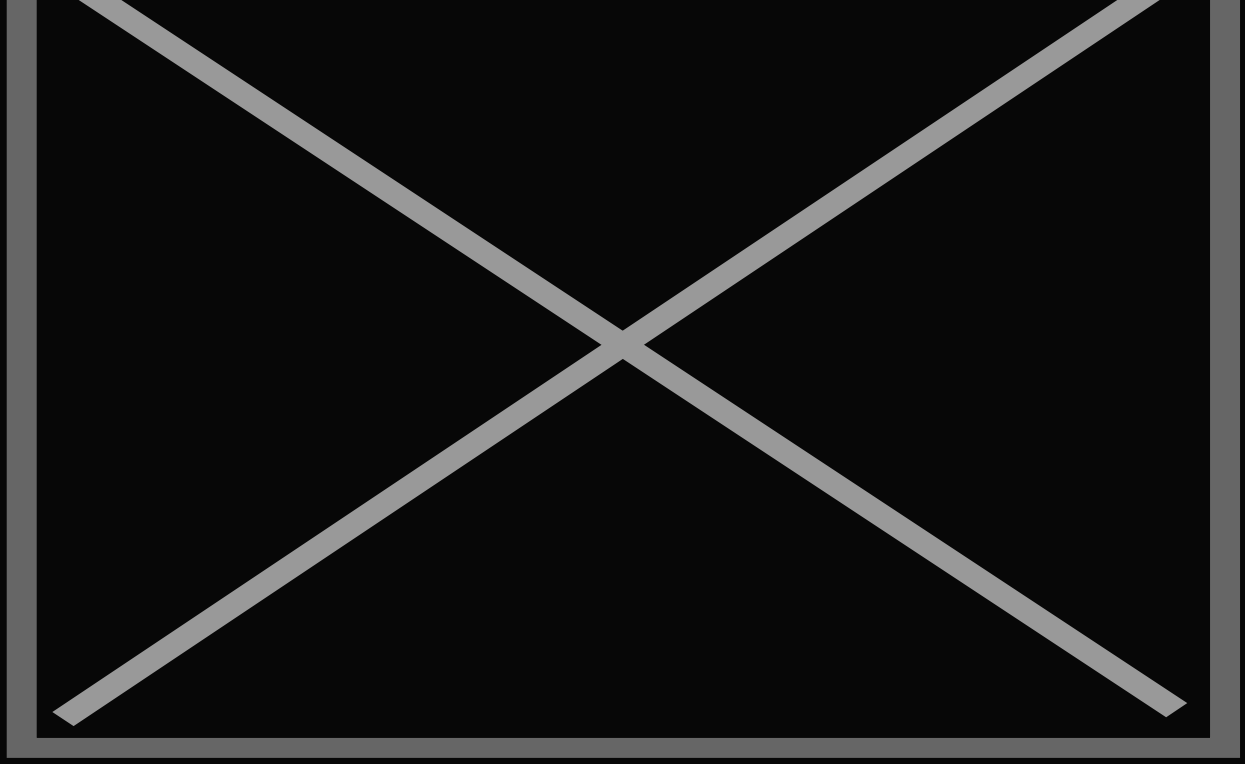
USI VIRTUOSI

Come si utilizza questa bevanda nel bere miscelato? “La birra permette di creare uno sciroppo, una spuma, un velluto, ma anche un gelato da poi utilizzare nei drink. E, ovviamente, si può usare anche in purezza miscelata semplicemente” risponde **Stefano Paladini**, barman del Recreo Bar Sartoria di Milano. Tra chi crea un velluto per completare il drink c’è **Lucio Serafino**, head bartender del Harry Johnson Speakeasy di Caorle (VE), vincitore della competition 2017 targata Nastro Azzurro *Ti porta lontano* dedicata ai beer drink. “Il cocktail con cui ho vinto presentava in cima una spuma di birra aromatizzata alla lavanda che ben si sposava con il gin e il limone”, ricorda. Chiarito questo, gli abbinamenti vanno calibrati su misura, in base al prodotto scelto. Tuttavia, tenete conto che: “La birra si sposa bene con gin e vodka, ma anche con aperitivi e



vermouth”, specifica Viola. E ancora: “Le birre ambrate con noti dolci sono interessanti abbinate a mezcal o tequila. È poi ancora una frontiera in buona parte da scoprire il connubio con liquori, ad esempio quello all’arancia o ai fiori di sambuco o il mix con la frutta fresca come ananas, anguria e mela verde”, suggerisce Luis Hidalgo. Il segreto di un beer cocktail ben riuscito è quello di “abbinare la birra agli altri alcolici in modo da esaltarne il sapore”, sottolinea **Ettore De Katt**, autore del testo fresco di stampa *70 Cocktails classici e con birra* (Erga Edizioni). Quindi, “occhio a non maltrattare la materia prima. La birra va selezionata con cura. E gli abbinamenti vanno provati e calibrati senza avere fretta di arrivare al risultato”, avverte Paolo Viola. Attenzione alle bollicine, poi. “Se la usate in purezza ricordatevi di sgasarla. Le bollicine a contatto con gli altri ingredienti si rovinano e possono risultare sgradevoli al palato”, suggerisce Turconi.

[caption id="attachment_155957" align="aligncenter" width="640"]



“Ad oggi non c’è nessun drink con la birra indimenticabile; ciò dimostra quanto sia difficile usarla nel bere miscelato" - Fulvio Piccinino, esperto di mixability[/caption]

PROSPETTIVE FUTURE

“Ormai diversi birrifici hanno cominciato a studiare prodotti pensati per la miscelazione. E, preso atto della richiesta di drink a basso tenore alcolico e delle opportunità che la birra offre in termini di personalizzazione e aromatizzazione, sono certo che la ricerca in questo ambito proseguirà”, afferma Mirko Turconi. E noi siamo d’accordo con lui. Nonostante non manchino gli scettici, a partire da **Andrea Attanasio** titolare del Fresco Cocktail Shop di Como che invece crede sia un trend dalla vita breve. “La birra ha un carattere e una complessità tutta sua. Chi la ama, la preferisce pura” è anche l’opinione di Stefano Paladini. Ma la sfida è aperta. E “se i cocktail proposti soddisferanno la clientela, gli effetti sui ricavi si noteranno”, assicura Luis Hidalgo.

Beer drink, le ricette dei cocktail alla birra da provare