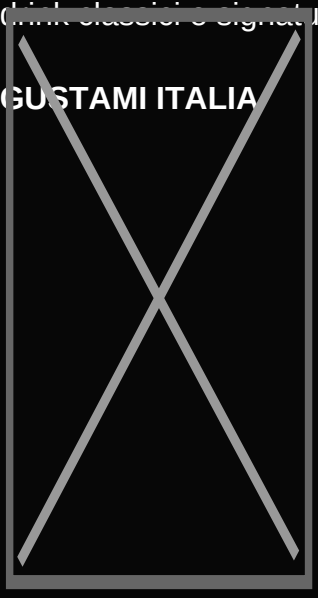
Pairing pizza e cocktail: da Madrid le case-histories vincenti

pairing-pizza-spritz-03-copia-5d625af0

Negli ultimi anni l’attenzione della clientela verso il bere miscelato continua a crescere. E così i ristoratori hanno cominciato a offrire nei propri locali, oltre a vino e birra, pure una scelta di cocktail. Prima i ristoranti etnici, poi gli stellati e infine anche le pizzerie. E oggi il pairing pizza e drink trova sempre più spazio. Sul prossimo numero di Mixer, poi, approfondiremo il tema con i consigli e le riflessioni di alcuni autorevoli chef e barman italiani. Scopo: aiutarvi a introdurre con successo una sezione cocktail nella vostra pizzeria. Qui invece vi raccontiamo come due nuovi locali di Madrid hanno subito conquistato la clientela puntando proprio sul pairing pizza & cocktail. Parliamo di **Gustami Italia** ristorante pizzeria tradizionale con forno a legna, aperto a pranzo e a cena, con una ristretta proposta di long drink classici (Spritz in primis) e di **The Wild Pig** cocktail bar aperto dalle 19 (sabato e domenica anche a pranzo) con una ricca bottigliera di distillati premium, un’ampia scelta di drink classici e signature e una buona scelta di pizza al taglio cotta in forno elettrico.

GUSTAMI ITALIA

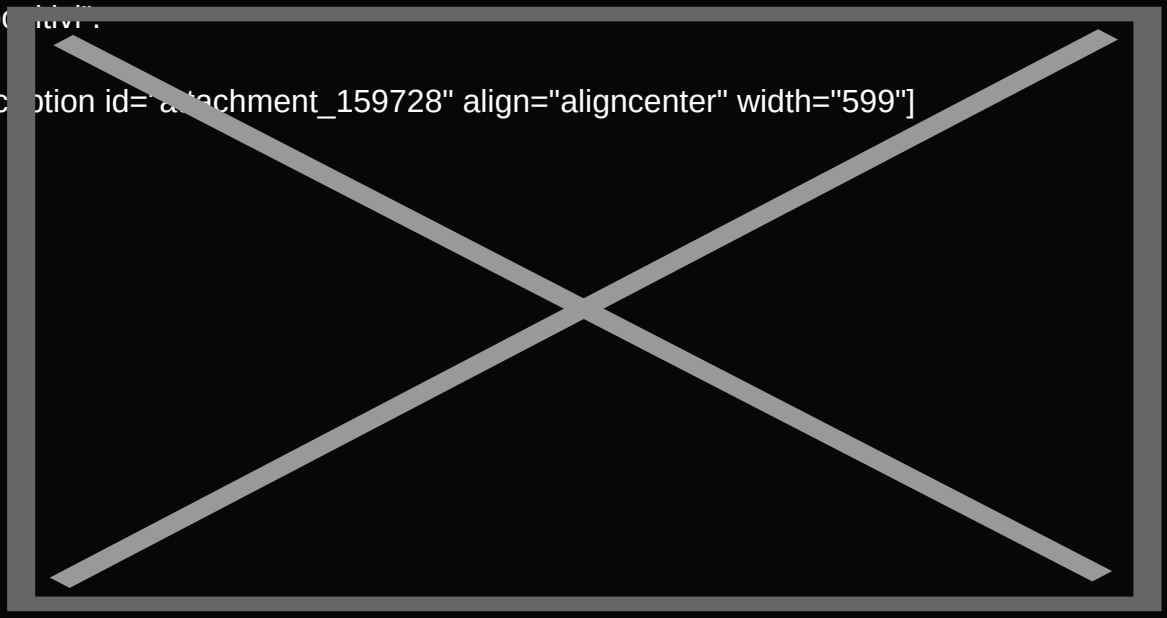


RISTORANTE E PIZZERIA TRADIZIONALE CON FORNO A LEGNA CON

UNA RISTRETTA PROPOSTA DI LONG DRINK CLASSICI DALLO SPRITZ AL GIN TONIC

Prodotti e tradizione gastronomica italiana e un motto: “La qualità non basta. Il cliente si fidelizza con le novità". Ecco la filosofia dei titolari di Gustami Italia. Figli d’arte, cresciuti nella pizzeria dei genitori a Reggio Calabria, i tre fratelli Mandalari hanno aperto Gustami Italia nell’autunno 2018, ristorante pizzeria dotato di un bel banco bar. L’intenzione? “Portare nella capitale spagnola una pizza di qualità preparata con prodotti italiani selezionati e diventare un punto di riferimento per lavoratori e residenti della zona", spiegano soddisfatti. E aggiungono: “I risultati del primo semestre di attività sono più che positivi”.

[caption id="attachment_159728" align="aligncenter" width="599"]



Il team di The Wild Pig - Madrid[/caption]

THE WILD PIG

NUOVO COCKTAIL BAR A MADRID CON AMPIA SCELTA DI DRINK CLASSICI E SIGNATURE E PIZZA AL TAGLIO



L’offerta food ruota tutta intorno alla pizza al taglio, con farciture a base di ingredienti italiani, spagnoli e messicani a rotazione diaria. Qualche esempio? Speck, funghi, 4 formaggi, spinaci, crudo, pomodoro e rucola. La carta cocktail è accattivante, divisa tra signature e

classici. Tra i drink originali ci sono il **Rumba Ulpia** con pisco, chartreuse, frutto della passione e zucchero e il **Dolce and Banana**, un tiki con whisky con burro di banana, amaro, limone, zucchero e bianco d'uovo (di cui vi proponiamo la video ricetta su Mixerplanet.com nella sezione video tutorial mixability). Tra i classici Sherry Cobbler, Clover Club, Mai Tai, White Russian, Manhattan, Old Fashioned e Paloma. Completano la lista i drink senza alcol: Fitipaldi, Mango n. 5 e Apple Pig e la sezione Be Be Familias: Mule, Julep e Fizz a 9 euro (con distillato e scelta) e Spritz con cava (bollicine catalano) e bitter a scelta a 7,50 euro. A tenere le redini del bancone, **Alejandro Olmo e Alberto Ramos**. Che sono certi: "Pizza e cocktail sono un'accoppiata vincente perché attirano un variegato target di clienti e perché si trainano vicendevolmente". Il cocktail più richiesto con la pizza? "Lo Spritz, seguito da Gin Tonic e Negroni", rispondono.

3 domande su pairing pizza e cocktail a Fabio Mandalari