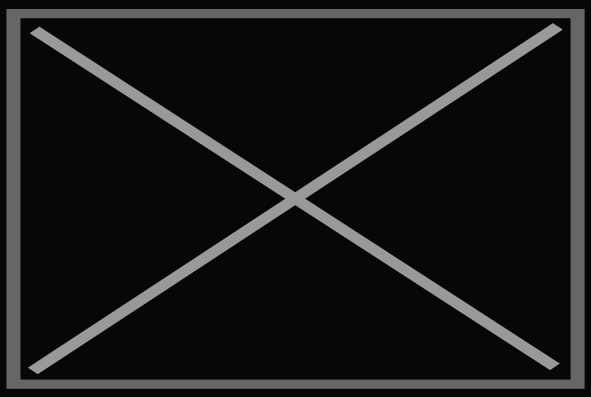
Fizzy drink è boom. Dark 'n Stormy dell'SP34 di Copenaghen VIDEO

fizzy-cocktail-alt-c2c4caee

Oggi vi parliamo di fizzy drink. Un trend della mixology che risponde alla maggiore diffusa consapevolezza dell’importanza dell’alimentazione sana (e quindi di un’assunzione limitata di alcolici).

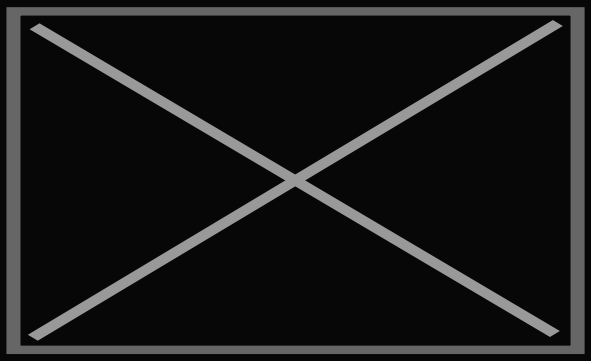


E ora facciamo un passo indietro.
La Danimarca è di certo famosa per la cucina d’autore, meno per la mixology.
Ma noi di *Mixer* siamo curiosi.

[ngg_images source="galleries" container_ids="307" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]
GUARDA (QUI SOPRA) LA GALLERY CON ALCUNI DEI DRINK DELL'SP34

Risultato?
Siamo partiti per un tour di cocktail bar a **Copenaghen** e ad **Aarhus**, la seconda città danese, alla ricerca di trend e spunti.

In questo speciale Danimarca diviso in più puntate approfondiremo i diversi trend.

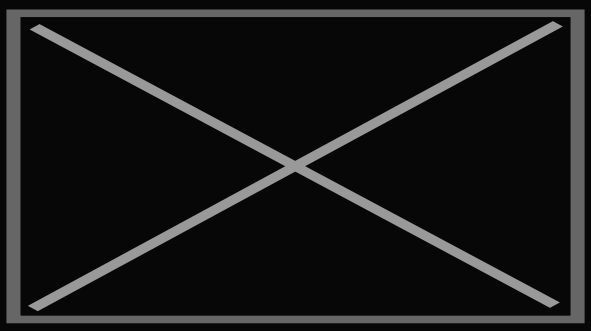


In estrema sintesi, **ecco le tendenze che abbiamo captato:**

BOOM DEI FIZZY DRINK
DIFFUSIONE DEL GINGER BEER
AMPIO USO DI VERDURA ED ERBE AROMATICHE
PREDILIZIONE PER I SIGNATURE LOW ALCOL
COCKTAIL CON IL PORTO
UTILIZZO DI DISTILLATI PREMIUM NEI CLASSICI

Partiamo dal **boom dei fizzy drink, i long drink con base tonica o ginger beer.**

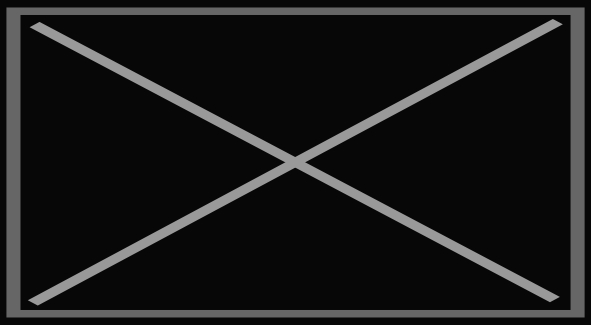
Se non lo fate ancora valutate l'idea di inserire una selezione di fizzy drink nel menù. Piaceranno a un target variegato di clienti, donne in primis. Ma non solo.
Cercate idee? Eccone un paio!



Tra i drink provati, un esempio virtuoso è il **Dark' n Stormy del cocktail bar SP34**, all'interno dell'omonimo hotel di Copenaghen. Semplicissimo, con appena due ingredienti (ghiaccio a parte): Gosling Rum & Gosling Ginger Beer.

Guardate il video!
Si costruisce con la tecnica Build, direttamente in un tumbler basso ricolmo di ghiaccio. La ricetta? Inserite prima 12 cl di ginger beer e poi 3 cl di rum delle Barbados, infine decorate con una rondella di limone essiccato.

Tra gli altri **fizzy drink** in carta all'SP34, vi segnaliamo il **Port Tonic,** con porto bianco e tonica Fentimans, un cocktail che segue **la moda dei fizzy, ma anche del Porto nella mixology.**



SP34

L'Hotel SP34 si trova in Sankt Peders Stræde, nel Quartiere Latino di Copenaghen, zona bohémien con un'intensa movida notturna.



Dotato di cocktail and restaurant bar con una proposta di

cocktail pairing con hamburger, si affaccia su un'allegra stradina a circa mezzo chilometro dal parco d'attrazioni Tivoli. Nella via hanno sede anche un negozio di biciclette, una pasticceria e diversi ristoranti e negozi di design.