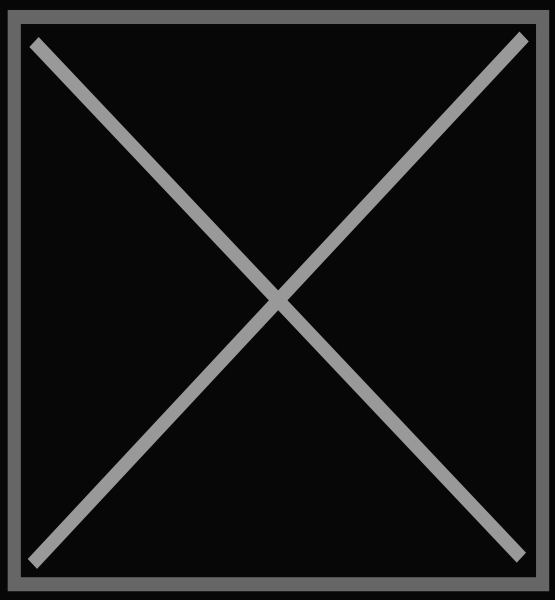
Glocal drink e classici con distillati premium: il RAA di Aarhus VIDEO

glocal-drink-alt-c0c20ea0

Glocal drink, una carta di gin e toniche e classici con spirit premium. Ecco il segreto del successo del **RAA nordic brasserie & bar del Radisson Blu Hotel** di Aarhus, la seconda città della Danimarca.



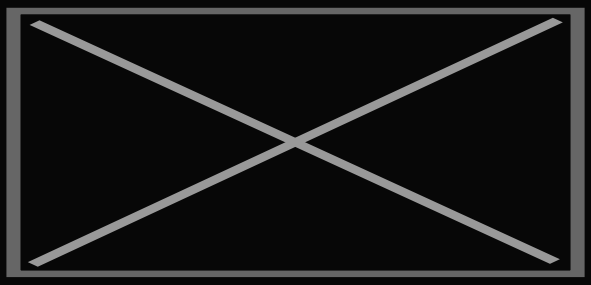
La proposta? Signature nel segno dei liquori e delle erbe della Danimarca a basso tenore alcolico e classici con distillati premium.

Così il **RAA nordic brasserie & bar del Radisson Blu Hotel di Aarhus** conquista i cocktail lover. Noi abbiamo intervistato il barmanager, **Frederik Munch.**

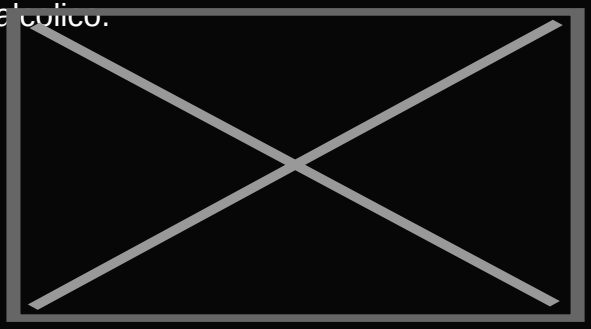
GUARDA IL VIDEO

Com’è lo stato della mixology in Danimarca?
Negli ultimi anni è molto migliorato. Anche da noi la mixology vive un periodo d’oro. Sono cresciuti

l’interesse del pubblico, la competenza dei barman e la qualità dei locali.

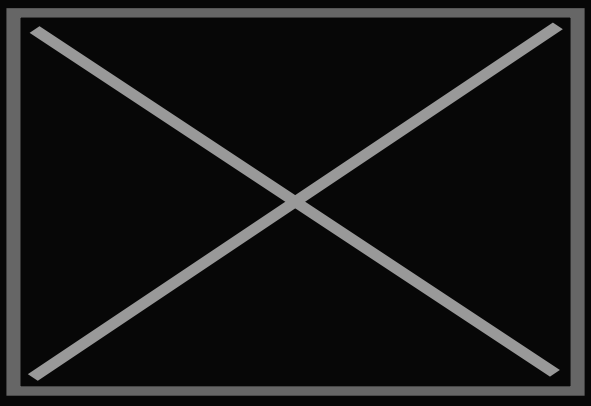


Quali sono i trend in ambito mixology in Danimarca?
Gin mania a parte, sono sempre più diffusi l’uso di prodotti locali nei drink, dai distillati alle erbe, miscelati con spirit internazionali (in altre parole, i **glocal drink**, ndr), e i signature a basso tenore alcolico.



Veniamo al RAA. Come si sviluppa la vostra drink list?

La carta risponde ai trend del mercato. Proponiamo sei signature, come il Red Sorrel, realizzati con liquori o prodotti danesi, un’ampia selezione di gin e toniche per gli amanti del Gin Tonic e un menù di classici, con drink variegati, per accontentare tutti i palati, a base di distillati premium.



Se ti dico… food pairing?
Ti rispondo che da noi funziona. Anche perché offriamo una cucina tipicamente danese con sapori decisi e materie prime caloriche che ben si presta a essere accompagnata da drink dall’effetto sgrassante, come *Gin Tonic, Moscow Mule e Caipiroska*.