Le novità della miscelazione vichinga

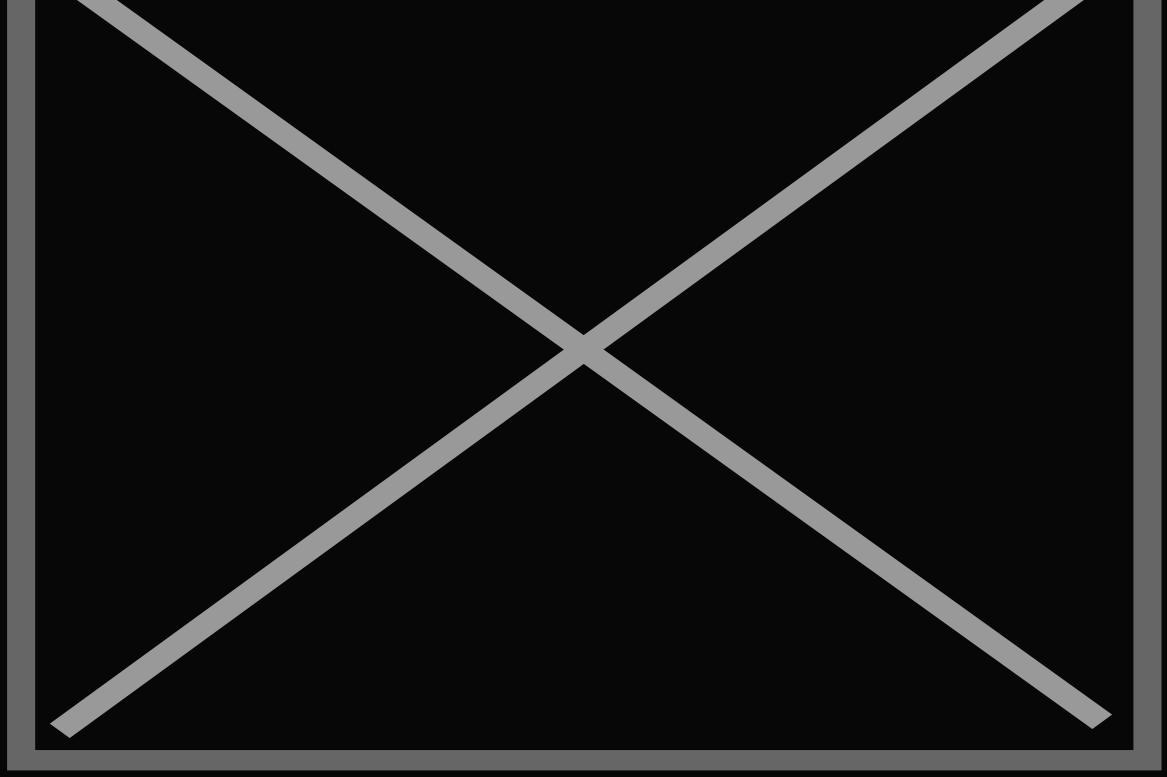
foto di Nicole Cavazzuti

In questa inchiesta vi parliamo di trend della mixology in Danimarca. Già, perché siamo stati a Copenaghen e Aarhus, le due principali città del Paese, per un tour di cocktail bar. Risultato? Abbiamo scoperto che è tutto un pullulare di locali che raccolgono suggestioni da ristorazione e pasticceria nel segno della sperimentazione, della sostenibilità e del low alcol. Qui vi segnaliamo le tendenze e gli spunti più interessanti da cogliere e rivisitare.

ICE CREAM COCKTAIL

Per regalare sensazioni nuove ed emozionanti al cliente si può lavorare sulle consistenze. Per esempio, una frontiera ancora da indagare è l'ice cream cocktail. Ovvero, un ibrido che combina la cremosità del gelato con la liquidità dei distillati. Mai pensato di lavorarci? Non ha importanza se usate gusti classici oppure sperimentali come lo zafferano o il sedano: quello che conta è che il risultato abbia una sua storia, un suo perché e un suo equilibrio. Meglio ancora, poi, se l'esperienza offerta è talmente coinvolgente da essere condivisa sui social media. Succede al **Balderdash**, aperto nel 2015 a Copenaghen, che ha introdotto da poco una sezione di ice cream cocktail tra cui c'è anche una banana split con rum, banane caramellate e sale aromatizzato con cortecce di betulla.

[caption id="attachment_167427" align="aligncenter" width="599"]

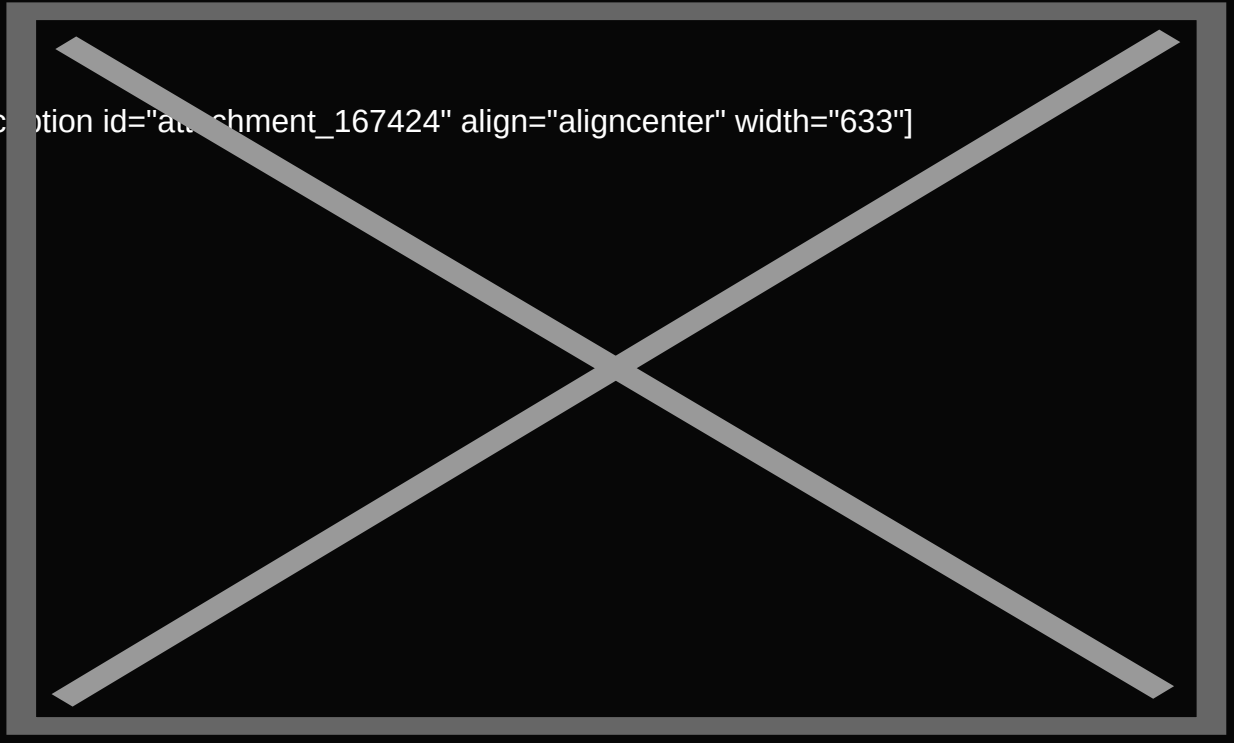


Non c’è drink senza etica: questa la filosofia dei cocktail bar danesi, che sono di design, solidali e green[/caption]

SOCIAL COCKTAIL

Se vi rivolgete a una clientela giovane potreste inserire una selezione di social cocktail, ovvero di drink da condividere in gruppo, serviti in bicchieri capienti con cannucce eco, magari edibili. Drink semplici, beverini, low alcol. Dallo Spritz al Moscow Mule fino al Daiquiri Frozen o alla Caipiroska alla fragola, per esempio. Lo fa con successo il **Rømer restaurant cocktail bar di Aarhus** specializzato in cucina latino-americana fusion. Dove, per intenderci, tra i piatti ci sono il tacos con chili (brasato di manzo), fagioli neri, cumino, panna acida, guacamole o il Chorizo Hot Dog, con salsa chimichurri – a base di prezzemolo, aglio e olio di oliva –, formaggio e salsa fresca, un contorno tradizionale della cucina messicana a base di pomodori, peperoncini, coriandolo, cipolle, aglio e limetta. Quanto alla drink list, si articola in classici e rivisitati del Sud America, dal Margarita al Pisco Sour, signature come El Burro Rosa – un twist del Moscow Mule con gin all’uva rosata – e una selezione di social cocktail serviti in boccali da condividere in quattro. Uno su tutti, il *Pitcher Chilean* con pisco, liquore di sambuco, fragola, mela e limone. “Questa proposta attira soprattutto i clienti più giovani, studenti universitari e turisti, perché permette loro di risparmiare rispetto all’acquisto di un singolo cocktail a testa e di condividere l’esperienza del drink in gruppo”, spiega Amanda Bøstrup restaurant e bar manager del Rømer.

[caption id="attachment_167424" align="aligncenter" width="633"]



I social cocktail del Rømer[/caption]

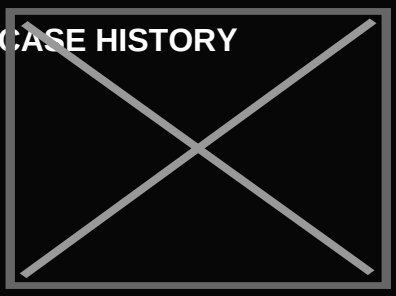
FIZZY E GREEN COCKTAIL



Lo abbiamo già sottolineato in passato ma, come dicevano i latini, *repetita iuvant*. Tenuto conto che i clienti cercano soprattutto drink low alcol, dissetanti e freschi, perché non proporre una sezione di *Fizzy* al di là dei classici Gin Fizz e Gin Tonic? Ci riferiamo a long drink con tonica, ginger beer (un ingrediente cool della summer 2019), soda o bollicine (in genere con base gin o vodka). Cocktail che, tra l'altro, non solo piacciono ai clienti, ma "garantiscono ai gestori margini di guadagno maggiori", osserva il **barchef Vince Nielsen** titolare con lo chef Anders Holm del nuovo **Plata cocktail bar e dining** ad Aarhus. Qui oltre a una selezione di sette classici, tra cui

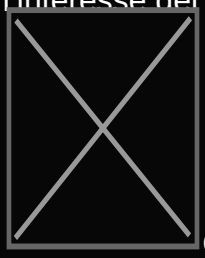
Negroni, Manhattan e Margarita e sei Gin Tonic, ci sono 11 green foody signature e due virgin drink pensati per essere proposti anche in abbinamento a determinati piatti in menù. “Abbiamo giocato sull’assonanza delle materie prime tra drink e proposte food per l’offerta pairing: filo conduttore sono gli ingredienti naturali che si ritrovano nel cocktail come nella pietanza, dal prezzemolo alle carote, dallo zenzero al sedano. Tutti a basso tenore alcolico, per lo più a base tonica, ginger beer o soda aromatizzata”, aggiunge. Un esempio? Il Persille (Prezzemolo) con akvavit, purea di prezzemolo, bitter al sedano, succo di limone e soda. Di tutt’altro genere è il Dark’ n Stormy, signature della drink list del bar dell’**Hotel SP34** del gruppo Brochner hotels, catena danese di boutique hotel. Semplicissimo, con appena due ingredienti: rum e ginger beer. E ancora, che ne dite di miscelare tonica e porto? Un altro best seller dell’Hotel SP34 è il Port Tonic, con porto bianco e tonica Fentimans.

CASE HISTORY



Glocal drink, una carta di gin e toniche e classici con spirit premium: ecco come il **RAA Nordic Brasserie & Bar del Radisson Blu Hotel di Aarhus** avvicina anche la clientela locale al locale dell’albergo. “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”, ci spiega il **barmanager Frederik Munch**.

Frederik, oggi com’è il livello 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 le tendenze?

Gin mania a parte, cresce l’uso di prodotti locali nei drink, dai distillati alle erbe, miscelati con spirit internazionali (in altre parole, i glocal drink, ndr) e di sodati e aumentano i signature a basso tenore

alcolico.

Se ti dico… food pairing?
Ti rispondo che da noi al RAA 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.

Miscelazione vichinga: le ricette cocktail