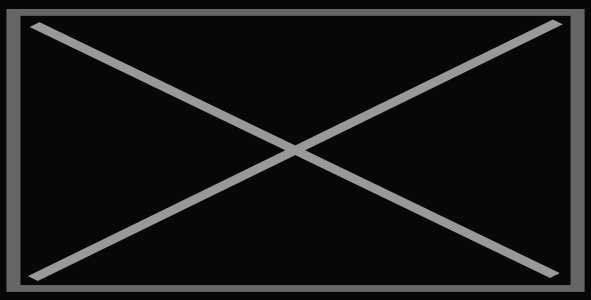
Erik Viola: è ora di drink di prodotto, semplici da bere

erik-viola-pinch-1a50288e

Erik Viola, bar manager del **Pinch di Milano**, analizza le tendenze dei cocktail bar di ricerca. E i gusti dei consumatori.

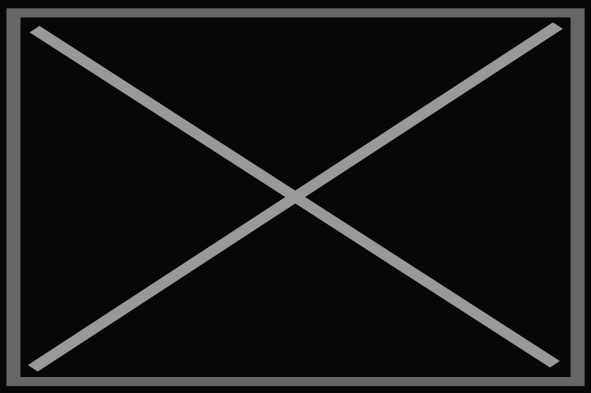
L'intervista

Erik Viola che cosa cercano oggi i clienti di un cocktail bar di ricerca?
In generale, desiderano sperimentare nuovi drink preparati con abbinamenti originali, ma caratterizzati da struttura e sapori riconoscibili. Insomma, semplici da bere. Insomma, cocktail di prodotto per dirla alla maniera degli chef.



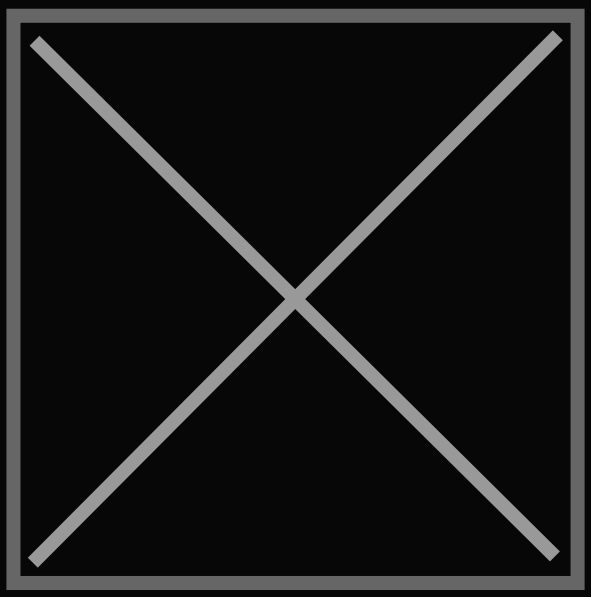
Semplicità di bevuta non significa semplicità di preparazione…
Infatti. Al contrario. Noi lavoriamo con diversi prodotti home made, che abbiamo studiato con cura. Per esempio, abbiamo due drink con shrub (uno sciroppo concentrato che unisce frutta, zucchero e aceto, ndr): il Ninkasi e il Freya. Il secondo, in particolare, è un cocktail facilissimo, divertente, in cui l'aceto non viene percepito al palato. Per creare un drink facile da bere alle spalle c'è uno studio approfondito e tante prove.

GUARDA QUI IL VIDEO SULLA DRINK LIST DEL PINCH (BY APETIME)



Nella nuova drink list del Pinch (di soli signature) tutti i drink sono spiegati in modo dettagliato, con tanto di riferimento al drink classico. Un modello da seguire?

Personalmente, lo consiglierei. Crediamo sia importante facilitare il cliente nella scelta dei drink. In questa logica segnaliamo la categoria del cocktail e indichiamo, nel caso di twist, l'originale cui ci siamo ispirati.



Quanto è importante che la cocktail list abbia un filo conduttore?

Direi che è molto importante. Senza un fil rouge si rischia di confondere il cliente.

E qual è il fil rouge della nuova cocktail list del Pinch di Milano?

Gli dei dell'antichità: i drink prendono tutti nome dalle divinità del passato. Per un viaggio nella storia della mitologia attraverso le diverse categorie di cocktail (dal punch al sour, dal fizzy al fancy). E non solo greca e latina. Per esempio, il Ninkasi che menzionavo prima è preparato con birra Ichnusa, shrub di sciroppo di mela, lime, alcune gocce di zenzero e whisky. Non a caso si chiama così: Ninkasi era la dea sumera della birra.

GUARDA QUI LA PREPARAZIONE DEL TWIST DELL'OLD FASHIONED DEL PINCH in collaborazione con ApeTime