Dal no alcol all'Ai: i trend 2024 della mixology secondo Nonsolococktails

20231114122533pastori-7ae675a0

Nonsolococktails, l'agenzia italiana di servizi integrati nel mondo dell'ospitalità con un focus specifico nella mixology, **intercetta le tendenze della beverage industry** e svela le **nuove proposte che ci accompagneranno il prossimo anno.**

1) IL MONDO DEL NO ALCOL E LOW ALCOL
La tendenza del bere analcolico e poco alcolico è in **forte crescita**, grazie anche alla capacità del settore di offrire cocktail analcolici premium. Quello che vedremo sorseggiare con gusto dai consumatori nel 2024, non saranno drink analcolici realizzati dal semplice mix di frutta con aggiunta di alcol, di sciroppi o di bibite analcoliche, ma **cocktail dal gusto raffinato**, decisamente inaspettato e sexy.

"I cocktail analcolici che conquisteranno i banconi dei bar nel 2024 sono a base di idrolati, alcolati e tinture che esprimono nei loro gusti e profumi il richiamo a distillati, ma che sono totalmente alcol free. Oppure infusioni analcoliche mescolate ad estrazioni di acqua da vegetali con la ricerca dell'equilibrio perfetto per esaltarne il gusto", spiega **Mattia Pastori**.
*"Una delle migliori proposte analcoliche di Nonsolococktails sarà il Pomo Tonic, un elegante miscelazione di 10 cl di Acqua di pomodoro condita con sale, pepe, limone, Worcester sauce e Tabasco e 10 cl di Tonica Agrumi Sanpellegrino che conferisce carattere a questo drink **alcol free**"*, aggiunge Pastori.

2) IL COCKTAIL PAIRING
Una tendenza iniziata già da qualche anno, ma che nel 2024 rivoluzionerà ancora di più gli abbinamenti delle nostre tavole, scardinando anche gli accostamenti più classici è il cocktail pairing.

L’innovazione e la creatività a cui ci hanno abituato gli chef, oltrepassa i confini del cibo e si estende alle bevande.

“Abbiamo recentemente organizzato un evento di Cocktail Pairing in collaborazione con trattoria contemporanea che ha riscosso grande attenzione e successo – racconta Mattia Pastori – *Negli ultimi anni abbiamo **sperimentato tantissimo nell’abbinamento cibo e cocktail** e oggi siamo pronti a presentare una proposta completa, dall’antipasto al dolce, che renderà ancora più sorprendente l’esperienza della buona tavola. Tra i cocktail più apprezzati della serata, il **Profumo di Bosco**, un cocktail a base di Whisky dealcolizzato, Cipresso, Acqua fungo che abbiamo creato per gli anellini al ragù”.*

E perché non iniziare con il brindisi di capodanno? Che mettiate a tavola il panettone, il pandoro o le lenticchie portasoldi, se volete essere di tendenza sarà **The Gentleman** a base di Lillet blanc, Marsala e Pompelmo rosa pensato da Nonsolococktails per dare il benvenuto al 2024.

3) STAGIONALITÀ NEI COCKTAIL

Come in cucina, anche nel bar si fa attenzione agli ingredienti di stagione. Per questo motivo **le drink list sono sempre più legate alla stagionalità degli ingredienti**, valorizzando così i prodotti che la natura ci mette a disposizione in ogni fase dell’anno, e non solo per la cosiddetta garnish.

“La stagionalità degli ingredienti è un’attenzione al rispetto del pianeta e al percorso di sostenibilità che deve impegnare anche i protagonisti del settore del beverage – spiega Mattia Pastori – *L’ **Autunno Mule**, la versione autunnale del **Moscow Mule** a cui sostituiamo la Vodka con Liquore alle castagne del Liquorificio di Alta Valle Camonica e Ridistillato di nocino, è già una dichiarazione di cura nella scelta di ingredienti che siano di stagione che non stravolge l’essenza del drink”.*

4) I TWIST ON CLASSIC

Negroni, Espresso Martini e Margarita restano i cocktail più venduti al mondo. Sono infatti presenti in tutte le drink list di tendenza nelle loro varianti più modaiole che tendono a sfruttare e creare dei twist on classic innovativi e moderni.

*“Il twist on classic è una tecnica fondamentale per il barman che gli consente, partendo da una ricetta originale, di **personalizzarla ed esprimere la propria personalità*** – prosegue Pastori – *A un cocktail conosciuto, come ad esempio il Negroni, si sostituisce un ingrediente o si utilizza una tecnica innovativa **conferendogli una nuova texture**.*
***Heartbreak Negroni** è l’esempio di come uno dei cocktail più amati e conosciuti al mondo può ancora*

stupire e mostrare una nuova giovinezza. Il tocco personale che abbiamo aggiunto è un Bitter aperitivo dal gusto dolce e avvolgente come Marendry Fabbri 1905 oppure un Botanical spirit analcolico per abbassare il livello alcolico e 'semplificare' la bevuta".

5) L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE APPRODA AL BAR

L'intelligenza artificiale detterà le prossime drink list? Grazie all'utilizzo di ChatGPT è infatti possibile chiedere all'AI di **aiutarci a creare una vera e propria ricetta su misura** alle nostre preferenze o esigenze. Quindi la risposta potrebbe essere un sì, ma senza il tocco esperto del barman potremmo rimanerne delusi.

"Partendo da un tema o da un suggerimento, l'AI offre un primo spunto – afferma a tal proposito Mattia Pastori – *Ma **solo la mano e la mente di un bartender possono rendere interessante e originale una creazione**: **ChatGPT non dispone di skills tecniche e della capacità di analisi sull'intero scenario di riferimento**. E ciò che è ancora più importante, **la macchina non potrà mai sostituire il legame fondamentale che si crea fra il barman e il suo cliente**: la capacità di interpretare i suoi gusti, le sue aspettative e le sue abitudini miscelandole nel cocktail perfetto".*