Highball tour: due masterclass di Diego Ferrari in collaborazione con Match Tonic Water

20240829093335match-ab-v1-1400002-9ba0fcc0

L’appuntamento è l**unedì 2 settembre a Napoli** e **martedì 3 settembre a San Severo (FG)** con **Highball tour,** le due masterclass realizzate da **Match Tonic Water,** il brand prodotto in Italia e distribuito da **Compagnia dei Caraibi,** in collaborazione con **Diego Ferrari,** bar manager del The Noble (LO) e autore del libro “Cocktail Low Alcol”.

Le due masterclass si terrano al **Nick&Nora,** in via Vincenzo Bellini, 65 (NA) e al **Tommy’s,** in Largo Carmine 13/14 a San Severo. Qui, Ferrari farà scoprire ai professionisti della mixologist la storia e le tradizioni degli highball, le caratteristiche della gamma di Match Tonic Water e presenterà un’inedita drink list low alcol.

«*Juan Carlos, ideatore, creatore e co-proprietario di Match Tonic Water, ha pensato a livello strategico che fosse una perfetta simbiosi accostare il suo prodotto con questa tipologia di drink e così sono stato coinvolto* - spiega Diego Ferrari a *Mixerplanet -. Durante le masterclass spiegherò da dove arrivano gli* ***highball, come vengono visti e interpretati, e presenterò la linea Match Tonic Water,*** *proponendo alcuni esempi di drink ai ragazzi professionisti che parteciperanno e che avranno modo di imparare da un punto di vista teorico ma anche tramite la degustazione*».

MATCH TONIC WATER: COSA E'

Match Tonic Water è stata lanciata lo scorso marzo, e consiste in un prodotto **low alcol, low sugar (meno di 50 gr/l), presentato in bottiglie di vetro, adatte ad essere impilabili e modulabili.** La Tonica è sul mercato in quattro varianti: **Indian,** con note di citronella, limone, pompelmo e ginepro; **Mediterraneanan,** con un mix di erbe aromatiche dai sentori di salvia, rosmarino e basilico; **Floral,** una miscela di bacche di acai brasiliane e fiori di gelsomino asiatico bilanciati da una nota secca di chinino; e **Spicy,** una miscela di peperoncino, pepe, curcuma, zenzero e note di legno di ciliegio

affumicato. Con le sue referenze, Match Tonic Water è adatta sia al c**onsumo liscio, che con ghiaccio o nell'alta miscelazione.**

È proprio per le sue caratteristiche che questo prodotto è stato scelto per i cocktail highball, categoria di drink che è ritornata popolare nella scena mixology e che è caratterizzata una filosofia di long drink che contenga una bevanda gassata in rapporto 2:3 con la bevanda alcolica, contenute in un bicchiere alto e cilindrico. «*Si tratta di drink che stanno diventando sempre più richiesti, sia per il* ***contenuto alcolico più basso che per la facilità del bere,*** *per non parlare del fatto che rientrano alla perfezione nella tendenza del bere gassato*», continua Ferrari.

Che aggiunge. «*Inoltre, i consumatori sono più consapevoli di bere drink che hanno un contenuto alcolico inferiore, ma anche con calorie basse. E se gli highball possono facilmente essere considerati dei drink soprattutto estivi, in realtà non è così. Ad esempio, in Giappone la cultura dell'highball dura 365 giorni l'anno ed è sempre più popolare tra i giovani*».

Senza contare che questa tipologia di cocktail rispecchia appieno il concetto del minimalismo. «***Oggi l'highball è minimalist.*** *Un esempio di highball è il gin tonic e il suo successo ha contribuito ad aumentare il consumo di questo tipo di drink. Dall'altra parte ci sono i ready to drink, cocktail in lattina con gradazione molto bassa, con 2/3 componenti, che sono molto semplici*».

MIXOLOGY: VINCE IL MADE IN ITALY

In occasione delle masterclass, Diego Ferrari porterà anche la sua esperienza internazionale, spiegando come anche i cocktail bar di tutto il mondo hanno personale italiano.

«*Credo che la differenza tra la mixology nei diversi paesi sia sempre rapportabile ad un concetto di momento e posto. Ciò significa che in alcuni Stati il bere miscelato e la creazione cocktail di tendenza può avere una velocità differente rispetto ad altri -* commenta il bar manager*-. In Italia siamo tra i Paesi al vertice in questa capacità di creare tendenze a livello mondiale; infatti, spesso, i migliori cocktail bar internazionali hanno staff, bar manager o proprietari italiani che portano nel mondo le skill, la preparazione e la cultura del nostro Paese*».

Anche il cliente, viaggiando, ha un ruolo fondamentale nel far arrivare le tendenze da un paese all'altro, processo che oggi è accelerato anche dai social media. «***Il cliente ha la possibilità di vedere trend internazionale e di importarli nella propria terra di origine****, anche semplicemente parlando con i bartender al bancone. Da lì possono partire ricerche ed evoluzioni, che permettono ai cocktail bar di raggiungere una qualità che prima non aveva*», conclude Ferrari.

HIGHBALL TOUR: TUTTE LE INFO

Le due masterclass di **Napoli** e **San Severo (FG)** fanno parte di un progetto in espansione che prevedrà altre **tappe**, partendo dal sud e comprendendo altre città in tutta Italia, al momento in via di definizione.

Per le prime due tappe si può fare riferimento a:

- 2 settembre, dalle ore 15:00 @NICK&NORA (Via Vincenzo Bellini, 65 – Napoli). Info e prenotazioni: +39 350 909 0690

- 3 settembre, dalle ore 15:00 @TOMMY'S (Largo Carmine, 13/14 - San Savero). Info e prenotazioni: +39 320 481 8232