Cocktail, ecco la top ten preferita dal popolo di Google

evid-723afb5b

Wired è una rivista mensile statunitense specializzata in tecnologia. La sua edizione italiana ha un sito molto seguito che spesso prende in considerazione i trend in costante ascesa, come la mixology e il mondo dei bartender. Interessante è stata l'ultima analisi in merito ai dati di Google Trends relativi ai cocktail più cliccati nella rete nel 2014. "Una Top 10 piuttosto reazionaria", hanno commentato dalla redazione di Wired.

LA CLASSIFICA

1. Margarita
2. Martini
3. Sangria
4. Mojito
5. Mimosa
6. Mint Julep
7. Moscow Mule
8. White Russian
9. Long Island Iced Tea
10. Tequila Sunrise

È corretto che testate non specializzate si occupino in modo così assiduo della mixology? Questa classifica è credibile, sensata, decisiva? Con i dati risalenti a più di un anno fa, qualcosa sarà cambiato sotto il sole?

[caption id="attachment_87273" align="alignleft" width="258"]
Tiziana Borreani lavora con Paolo Baccino al The Balance di Savona; entrambi hanno partecipato a numeros

Tiziana Borreani lavora con Paolo Baccino al The Balance di Savona; entrambi hanno partecipato a

numerose competizioni di settore, fra cui Bols[/caption]

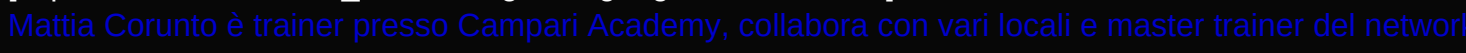
Lo abbiamo chiesto a Mattia Corunto, Mattia Pastori, Tiziana Borreani e Paolo Baccino, protagonisti durante le ultime grandi kermesse legate al settore e impegnatissimi nei rispettivi locali di tendenza. “Le ricerche nascono negli Stati Uniti e il Margarita là è il drink più popolare tra la gente, tanto da istituire il 22 febbraio come il ‘National Margarita Day’”, dicono Borreani e Baccino. “È usuale anche che un americano pasteggi a ‘Martini cocktail’. Riferita a quella nazione, la classifica può essere veritiera. Queste sono tutte ricette diventate popolari, sia da consumarsi al ristorante o al bar, sia da proporre nei party a casa”. Corunto è spiazzato da questa lista di favolosi dieci: “Mi lascia un po’ perplesso, non ritrovo le stesse richieste nella mia clientela. Non faccio un mimosa da almeno dieci anni”. Pastori aggiunge il proprio pensiero: “Sicuramente, togliendo la Sangria e il Mimosa, questa classifica rispecchia le richieste dei nostri ospiti. La tequila poi sta vivendo un nuovo momento e non mi stupisce vederla così in alto”.

[caption id="attachment_87274" align="alignright" width="300"]Paolo Baccino Paolo Baccino[/caption]

TREND A CONFRONTO

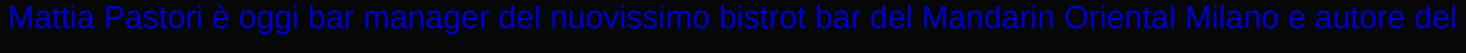
Intanto, i media generalisti, in attesa che lo faccia in modo approfondito anche la tivù, si occupano sempre più di cocktail e mixology. Borreani e Baccino credono che, essendoci oggi una libera informazione, “si possano certamente riportare dati recuperati sul web, dal motore di ricerca più utilizzato dagli utenti. Magari sarebbe meglio specificare che quei dati sono riferiti a tale nazione e non globali. E che probabilmente non rispecchiano ciò che succede da noi: il copia-e-incolla di nozioni e dati purtroppo crea... mostri e discrepanze anche nel nostro settore. Penso che sarebbe meglio lasciare le considerazioni finali o specifiche sull’argomento miscelazione a chi tutti i giorni si occupa di ciò”. Corunto dice che parlare di mixology è giusto: “Se fatto in maniera corretta, può aiutare tutto il mercato. È arrivato il momento di far comprendere alle persone che per fare il barista-bartender ci vuole preparazione, dedizione, passione, formazione e studio”. Dati del 2014 oggi potrebbero spiazzare se non con- fondere le idee, per l’inseparabile coppia formata da Borreani e Baccino. “Possiamo evitare considerazioni numeriche basate solo su classifiche e aprirci a un pensiero più concreto analizzando il mondo del bar (magari in Italia): c’è sicuramente fame di sapere da parte di una certa percentuale di bartender (che ci sembra si stia sempre più incrementando). Rimane tuttavia il problema della ricerca della fonte più attendibile per le risposte. Nel vespaio del web si trovano migliaia di libri, articoli e video. Tutto sta a verificare i dati, come deve fare un ricercatore. Non dimentichiamoci comunque che il fatturato della maggior parte dei bar non si basa su ‘bijou cocktail’, ‘Sazerac’ o altri grandi classici. Il cocktail non è nella cultura italiana, come in quella anglosassone”.

COSA OFFRIRE AI CLIENTI

[caption id="attachment_87275" align="alignright" width="231"]

Mattia Corunto è trainer presso Campari Academy, collabora con vari locali e master trainer del network Plan

Mattia Corunto è trainer presso Campari Academy, collabora con vari locali e master trainer del network Planet One, punto di riferimento per la formazione bartender di tutte le sedi del popolare marchio[/caption]

Quanto all'attendibilità di certe classifiche figlie della Rete, si potrebbe aprire una parentesi sin troppo lunga. E manca anche oggettività in questi trend presi in considerazione dal web, per Borreani e Baccino. Che avvertono: "Questa classifica si riferisce ai cocktail ricercati tramite Google negli Usa non ai consumi, e non è applicabile al mercato italiano". Sarebbe interessante considerare anche i dati demografici, per Pastori: "E quindi anche il sesso di chi li ha cercati, il margine di età i paesi da cui è stata esaminata la ricerca. In questo modo si potrebbero trarre più conclusioni su quanto siano attendibili". Impossibile allora prescindere da ricette come l'Americano, il Negroni o lo Spritz. E Borreani e Baccino insistono: "Tengono bene anche gli inossidabili Martini cocktail, il daiquiri e il mojito, il Mai tai e altre proposte Tiki. C'è anche una sorta di Moscowmulemania, ultimamente. Volendo approfondire i consumi all'interno dei cocktail bar italiani, pensiamo che, oltre ai drink pre-proibizionisti e dell'epoca proibizionista, si possano trovare proposte di 'craft cocktail e 'twist on classic', risultati di studio e ricerca sugli ingredienti e la loro storia".

[caption id="attachment_87276" align="alignleft" width="266"]

Mattia Pastori è oggi bar manager del nuovissimo bistrot bar del Mandarin Oriental Milano e autore del blog "

Mattia Pastori è oggi bar manager del nuovissimo bistrot bar del Mandarin Oriental Milano e autore del blog "Non Solo Cocktail" specializzato in miscelazione[/caption]

E il tandem di bartender si apre ancor di più: "In testa alla classifica noi non mettiamo un drink, bensì una verità: la ricerca di un certo gruppo di professionisti italiani che ogni giorno studia, si mette in discussione e propone con grande umiltà il frutto del loro lavoro. Nella nostra realtà quotidiana, ad esempio, vendiamo Spritz, Negroni e varianti sul tema, ma anche nostri cocktail 'signature'. Le proposte variano periodicamente". Bisogna avere uno specchio ampio, un largo range di ciò che si vive nei locali. "Nel mio caso dove sto facendo una consulenza", sottolinea Corunto. "Non elenco i nostri drink, in cui c'è tanta ricerca, a tergo ripropongo una classifica pensando solo alle richieste iniziali della mia clientela". È una Top 5 quella invece di Pastori, formata da Margarita, Moscow Mule, Martini, Bloody Mary e Spritz o Mojito. "Per le richieste che ricevo dagli ospiti, mi piacerebbe vedere dentro più cocktail classici magari come l'old fashioned oppure drink classici del nostro aperitivo come

Negroni o Milano-Torino”.

LA CONTROCLASSIFICA

di Mattia Corunto

1. **Aperol Spritz:** “Vince su tutti, è inutile combattere. Ne sono contento, è un drink italiano e sta andando bene anche all’estero. Viva l’Italia”.
2. **Long Island Iced Tea:** “Dopo tanti anni è ormai super radicato. Ancora aiuta tanti locali a fare il ‘cassetto’”.
3. **Americano:** “È il mio preferito. Ne facciamo 4-5 diversi e la nostra clientela apprezza molto”.
4. **Gin Tonic:** “Il gin tonic è tornato e ormai non è più una novità. Sono anni che seguo un progetto nel campo dei profumi alimentari quindi qui mi diverto un sacco”.
5. **Moscow Mule:** “Ormai è un classico milanese. I clienti ci sono rimasti male quando gli ho spiegato che il cetriolo non ci va. Piano piano sono riusciti a superare questo shock. Ora lo bevono nella maniera corretta”.
6. **Mojito:** “Piano piano, tutti iniziano a farlo con il succo e non pestato. Viva i professionisti”.
7. **Sex on the beach:** “Sono sincero, faccio fatica a seguire la lista”.
8. **Margarita:** “No comment. Tanti ricordi. È una bomba”.
9. **Vodka sour al passion fruit:** “Il pubblico femminile tiene vivo questo drink. Ricordando anni passati dove era il protagonista delle notti milanesi”.
10. **Cuba libre:** “Irriducibile, resiste come un gladiatore”.