I cocktail primaverili puntano su ingredienti aromatici e twist sui classici

Secondo The Spirits Business, le ricette di stagione per aprile mostrano una forte presenza di reinterpretazioni di classici come Margarita, Mule e Sour, con l'introduzione di ingredienti aromatici e infusioni contemporanee. Tra le proposte emergono varianti con mezcal, tè, spezie e note floreali, pensate per intercettare una domanda sempre più orientata verso profili gustativi riconoscibili ma aggiornati. L'attenzione alla stagionalità conferma il ruolo della mixology come leva di innovazione continua nel beverage contemporaneo. Il tema riguarda direttamente la progettazione dell'offerta nei cocktail bar e nei locali con servizio aperitivo evoluto. L'equilibrio tra familiarità e novità permette di mantenere accessibile la proposta, riducendo il rischio percepito per il cliente e favorendo la sperimentazione. Per i locali significa poter introdurre variazioni a basso impatto operativo ma ad alto valore percepito, migliorando rotazione degli ingredienti e aggiornando l'esperienza senza modificare radicalmente la struttura del menu.