Da Somssi arrivano i “little beverages”: cocktail completi, ma in formato minimo

Dopo mini Martini, Snaquiri e tiny beer, il cocktail in formato ridotto entra stabilmente nel servizio di un ristorante. Punch racconta la sezione Little Beverages della carta di Somssi, nuovo locale di New York, dove l’head bartender Christian Gray propone drink completi serviti in piccoli bicchieri da cordiale vintage. Non sono assaggi delle ricette principali né semplici welcome drink: hanno formule autonome e possono accompagnare momenti diversi della cena, dall’aperitivo al digestivo, oppure inserirsi tra due portate come una sorta di *trounormand*. Tra le proposte c’è Countermand, un reverse Martini in cui prevale il vermouth, pensato per aprire il pasto ma sufficientemente fresco e aromatico per funzionare anche più tardi. Campus Queen reinterpreta il Brunch Box con birra, oleo saccharum di pompelmo e amaro alpino: in formato grande potrebbe risultare impegnativo, mentre nel piccolo bicchiere convince anche chi normalmente evita i beer cocktail. Il più richiesto è Cherchez La Femme, miscela shakerata di Clairin, mango e lime. Alcuni clienti ordinano Countermand accanto al Martini della casa, confrontandone analogie e differenze, altri abbinano i piccoli drink a vino o sake. Il formato risolve contemporaneamente più problemi: abbassa il prezzo d’ingresso, limita il carico alcolico e permette di provare ricette che a dose piena potrebbero risultare troppo intense. Ma soprattutto ricolloca il cocktail nella sequenza gastronomica. Non più soltanto una scelta alternativa al vino o una bevanda da consumare prima e dopo cena, bensì un elemento modulabile che può comparire in punti diversi del pasto. Il piccolo bicchiere non è quindi soltanto grazioso o “instagrammabile”: consente al locale di aumentare le occasioni di ordinazione senza obbligare il cliente a sommare drink interi. In tempi di moderazione, il futuro del cocktail potrebbe anche dipendere dalla capacità di diventare più piccolo senza diventare meno interessante.