In India il trend NoLo si ribalta. E i bartender trasformano le bevande di casa in cocktail veri

Mentre in Occidente il low-and-no continua a crescere, in India le bevande analcoliche tradizionali, come il nimbu pani e il panakam, diventano la base per cocktail alcolici sofisticati. Èquanto riporta The Spirits Business. Un movimento che va in direzione opposta rispetto al resto del mondo, dove il traffico è quasi sempre nell'altro senso: dal cocktail alcolico alla sua versione senza alcol. La conferma arriva dal Brook Bar di Gurgaon, che reinterpreta una bevanda tradizionale in una versione alcolica chiamata Pho Cha, con whisky fat-washed al burro di yak e una soluzione salina per dare spinta sapida, servita fredda per reggere il caldo di Delhi. Il punto più interessante, però, è metodologico: per molti menu low-and-no il drink alcolico resta il benchmark di riferimento, ma qui la logica si inverte. Se altrove il Daiquiri è il test classico di equilibrio e texture, per alcuni bartender indiani lo stesso ruolo lo gioca il nimbu pani, la semplice limonata che attraversa l'India sotto nomi e forme diverse: chi sa bilanciare bene un nimbu pani, sostengono, sa bilanciare qualsiasi drink. Sulla stessa linea si muove il Kadak Nimbu Sharbat di BandraBorn a Mumbai, che usa un distillato di fiore di mahua per amplificare un sapore già familiare senza snaturarlo, permettendo al gin di dialogare con gusti che il consumatore già riconosce e ama, mentre costruisce qualcosa di contemporaneo. Il messaggio che arriva dall'India, in fondo, è semplice e vagamente scomodo: l'innovazione non sta necessariamente nell'importare qualcosa da fuori, ma nel guardare a cosa già esiste sul territorio, magari nel bicchiere di limonata che si beve da generazioni, e chiedersi come renderlo un drink da carta.