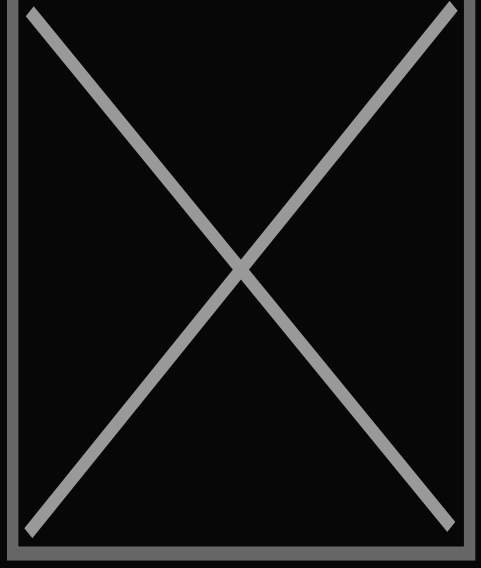
Esce il primo libro di Diego Ferrari: Cocktail low alcool

spritz-verde1-126abb4a

Il bartender **Diego Ferrari**, fondatore del gruppo Cocktail Art su Facebook, è diventato un riferimento della mixology a livello internazionale grazie ai suoi drink sotto i 21 gradi alcolici. E adesso esce il suo primo libro, *Cocktail low alcool* (casa editrice www.bibliothecaculinaria.it). Stasera dalle 18:30 la presentazione alla Rotonda Bistro di Milano.

Classe 1977, Diego Ferrari ha mosso i primi passi nel mondo del bere miscelato a 17 anni. Dal 2014 è bar manager alla **Rotonda Bistro di Milano**, “un locale singolare, all’interno della Besana, un complesso che nacque nel tardo ‘600 come luogo di sepoltura in supporto alle necessità dell’Ospedale Maggiore della città e che nel 2014 è stato trasformato nel primo centro italiano di cultura dedicato all’infanzia con il nome di **MUBA**, Museo dei Bambini Milano”, ci racconta. “La trasformazione della Besana in MUBA ha comportato una clausola nel contratto di gestione del bar, ovvero l’autorizzazione a somministrare solo bevande con un grado alcolico inferiore ai 21 gradi”, aggiunge. Insomma, Diego Ferrari ha dovuto inventarsi una cocktail list senza prodotti principi come vodka, gin, rum, whisky et similia. Una sfida non scontata che ha accettato perché “il valore di un barman non dipende dal numero di prodotti di cui dispone, ma da quello che è in grado di preparare con quei prodotti”.



[caption id="attachment_146042" align="aligncenter" width="243"]

French Mule. Foto di Pasquale Formisano per Cocktail low Alcool edito da Bibliotheca Culinaria.[/caption]

Quali sono le materie alla base di un cocktail con meno di 21 gradi?
Il vino, la birra, il sakè, in primis. Ma anche molti bitter e vermouth nonché vini liquorosi e aromatizzati come il Porto (bianco e Rosso) e il Cocchi Barolo Chinato e qualche elisir e amaro. Senza scordare alcuni liquori: dal St-Germain al Frangelico, dall'Italicus Rosolio di Bergamotto al Bayleys Irish Cream.

Come suggerisci di promuovere i cocktail low alcool?
Organizzando incontri per la stampa e serate a tema, raccontando ai clienti i vantaggi salutistici del drink mentre lo si prepara, curando con particolare attenzione decorazioni e colore finale del cocktail. E ancora: consiglio di creare una serie di drink low alcol "classici" per consentire al cliente di sentirsi a suo agio appena apre la lista.

Uno sguardo alle ricette. Qualche esempio di twist di successo?
Il French Mule, un twist del Moscow Mule con il St-Germain al posto della vodka e il Japanito variazione del celebre Mojito con sakè e te verde kombucha in sostituzione del rum.