

2018: l'anno dei cannabis cocktail. INCHIESTA E GALLERY



È boom per i **drink alla marijuana legale**. Che, per chi non lo sapesse, è un tipo di canapa con una percentuale di principio psicotropo (ovvero di tetraidrocannabinolo, alias THC) inferiore allo 0,5% e una quantità di cannabidiolo (CBD) tra il 5 e il 18%. Legale in Italia dal 2017 (vedi più avanti), grazie al basso contenuto di THC e all'elevata concentrazione di CBD queste varietà di ganja sativa garantiscono un effetto rilassante, non provocano alterazioni mentali e si prestano a svariati usi nella mixability. *Vi riproponiamo qui l'inchiesta pubblicata sul numero di luglio-agosto 2018 di Mixer e ci scusiamo con i lettori e le aziende interessate per l'inesattezza riportata a pagina 66 nel box dedicato alla ricetta FreeJoint a cura di Fabio Camboni, bar manager di Kasa Incanto di Gaeta, un omaggio all'azienda [FreeJoint](#) e non EasyJoint come erroneamente segnalato.*

“Si può utilizzare per infusioni, tè e acqua aromatizzata. Le infiorescenze e i semi sono perfetti per sciroppi, infusi, bitter, tinture e profumi, mentre gli steli della pianta si prestano bene per affumicature e guarnizioni”, evidenzia **Fabio Camboni**, bar manager di Kasa Incanto a Gaeta dove offre diversi drink alla canapa (in fondo alla pagina vi insegniamo il suo best seller). Con quali spirits si sposa meglio? Ovviamente con la vodka, ma più in generale con tutti i distillati bianchi.

[ngg_images source="galleries" container_ids="271" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

PERCHÉ USARE LA CANAPA LIGHT

Sono diversi i motivi per cui conviene usare la cannabis legale come ingrediente. “Incuriosisce la clientela e contribuisce a incrementare la visibilità del locale. Noi abbiamo introdotto tre drink, due con sciroppo di canapa e uno con una panna aromatizzata alla cannabis”, racconta **Lucio Serafino**, head bartender dell’Harry Johnson Speakeasy di Caorle. “Rappresenta un elemento di richiamo per la clientela che è sempre in cerca di proposte inedite”, osserva il barman titolare del Maracaibo Cocktail bar di Alghero **Dario Olmeo**, ideatore di un **twist del Moscow Mule** con vodka infusa alla canapa e fiori di marijuana light come top e del Canapa Gin Tea (leggete come si fanno). Senza dimenticare che “i drink alla canapa sono un’alternativa vegan friendly che piace a vegani, salutisti e appassionati della pianta”, sottolineano **Andrea Fiore e Matteo Di Ienno**, entrambi bar manager del Locale di Firenze e ideatori di un cocktail molto scenografico e originale, il **Granada Mi Amor** (scoprite la ricetta). Sotto il punto di vista olfattivo-degustativo che cosa bisogna aspettarsi dalla cannabis light? “Un profumo intenso con aromi differenti a seconda della qualità. Per esempio, può avere note citriche, fruttate o pinose e permette svariati abbinamenti nel segno del contrasto o dell’assonanza”, afferma Lucio Serafino. Detto questo, prima di impostare una ricerca nel segno della marijuana light, analizzate se questo tipo di offerta è coerente con la cornice architettonica del vostro esercizio, con la clientela e con lo stile del quartiere. “La location e il target di riferimento sono elementi da non trascurare. Per chiarirci, se il cannabis drink può essere un’occasione di business per format come speakeasy e cocktail street bar notturni, rischia di essere fuori luogo in contesti come i luxury bar di hotel a 5 stelle e i locali storici nel centro antico”, mette in guardia **Luca Picchi**, capo barman al Caffè Gilli di Firenze. Che poi aggiunge: “Una proposta innovativa come questa in un esercizio classico come il Gilli non sarebbe apprezzata e potrebbe danneggiare l’immagine del locale. Per questo ho rinunciato all’idea di inserire dei drink del genere”.

LA SCELTA DELLA CANNABIS LIGHT

Premesso che il mercato è in piena evoluzione e trasformazione, e che si aggiungono ogni giorno nuove referenze, i ceppi di canapa sativa light più utilizzati in Italia per ottenere le infiorescenze sono la Carmagnola (storica varietà nostrana), la **Eletta Campana** (ottenuta dall’incrocio della Carmagnola con ceppi di canapa da fibra di origine tedesca) e la **Finola** (una qualità auto-fiorente ricca di CBD, ideale per la produzione di olio di semi di canapa e alimenti in generale). Tenete conto che il mondo della marijuana è paragonabile a quello del vino: è complesso e variegato. Come districarsi quindi nella scelta della canapa da usare? “Intanto, è imprescindibile la conoscenza del prodotto. Poi, è necessario analizzare fornitori e prodotti e verificarne la qualità, la stabilità e la continuità della catena d’acquisto. Infine bisogna valutare il rapporto qualità/prezzo”, risponde **Paul Cifuentes**, bartender del River Navigli di Milano che da settembre introdurrà in carta

il suo **Cannabis Rum Punch** (noi lo abbiamo assaggiato in anteprima, [guardate su Mixer Planet il tutorial](#)).

COME LANCIARE I COCKTAIL ALLA CANNABIS LIGHT

Come avvicinare i clienti ai cocktail alla canapa legale? “All’inizio si possono introdurre classici evergreen rivisitati nel rispetto delle ricette originali”, suggerisce Camboni. Per intenderci: “Di potenziale successo potrebbero essere il Martini Cocktail e il Manhattan personalizzati con l’aggiunta di una tintura alla canapa o di una infusione”, riflette Serafino. Da non sottovalutare come elemento di richiamo e di traino è poi il fattore estetico. “È essenziale curare nei dettagli la decorazione e il colore dei drink perché questi fattori influenzano l’acquisto d’impulso. Spesso i clienti sono conquistati dalla vista prima ancora che dal palato e ordinano il drink che hanno visto servire al tavolo dei vicini”, commenta Fiore.

Non basta: anche il nome gioca un ruolo chiave, perché un cocktail facilmente memorizzabile è più facile che diventi popolare grazie al passaparola. “I drink con nomi semplici e corti, più facili da ricordare, hanno maggiori probabilità di successo”, osserva Olmeo. Per incuriosire la clientela e orientarla tra le nuove proposte è consigliabile “mantenere parte del nome originale del drink classico nel caso delle rivisitazioni e parola cannabis con un termine legato a location o territorio”, puntualizza Camboni. E ancora: “Per diffondere i cannabis drink è utile raccontare al cliente i vantaggi salutistici del cocktail mentre lo si prepara o lo si serve, evidenziando che è scientificamente provato che il CBD abbia un effetto antistress, rilassante, antinfiammatorio e antidolorifico”, spiega **Dario Comini**, patron del celebre Nottingham Forest di Milano, tra i primi bartender in Italia a sperimentare la cannabis light nei cocktail.

VERSO IL FUTURO

Impossibile prevedere con certezza se questa tendenza sia destinata a consolidarsi nel tempo o se si rivelerà solo una moda passeggera. “Il futuro della canapa light nella mixability è legato alla capacità di federazioni, associazioni e governo di comunicare la cultura e l’uso responsabile del prodotto, nonché alle prossime leggi in materia”, commenta Fiore.

Di certo però arriveranno sul mercato numerose nuove referenze di energy e soft cannabis drink, nonché di birre e flavored spirits alla canapa. “Negli ultimi anni è cresciuta la consapevolezza dell’importanza di una alimentazione sana e di un bere responsabile e di qualità. Di conseguenza è aumentata la richiesta di cocktail poco alcolici e di bevande vegetali. In questo quadro, prevedo che i soft ed energy drink a base di marijuana light troveranno ampio uso tra i barman per creare cannabis drink low alcol”, afferma **Oscar Quagliarini**, barman dell’Herbarium di Parigi, che ha ideato un **Cannabis White Russian** in carta all’Elita Bar in via Corsico a Milano. E che, non a caso, sta studiando con **Alioscia** di Drogherie Perbene un nuovo ready to drink soft di qualità alla cannabis.

IL QUADRO NORMATIVO

La produzione, la vendita e l'utilizzo in campo alimentare della cannabis light in Italia sono stati legalizzati nel gennaio 2017 con un decreto legge nebuloso su certi punti. Tutti i dubbi, però, sono stati chiariti da una circolare del ministero dell'Agricoltura diffusa a maggio 2018: la cannabis light è assolutamente legale (nel rispetto delle regole stabilite che vi invitiamo a studiare).

Per informazioni più approfondite sul quadro normativo [vi rimandiamo al sito di Federcanapa](#), la federazione della canapa italiana.

TRUCCHI PER UN USO VIRTUOSO

Per realizzare infusioni ricche di CBD e profumate bisogna prima di tutto sciogliere foglie e infiorescenze della canapa in un ingrediente ricco di grassi. Un consiglio? Usate il latte intero o il burro.



MOSCOW CANAPA DI DARIO OLMEO, BARTENDER TITOLARE

DEL MARACAIBO DI ALGHERO

Tecnica:

Build

Ingredienti:

3,75 cl Vodka Sarda Adras infusa con cannabis light

0,75 cl Pimento Drum

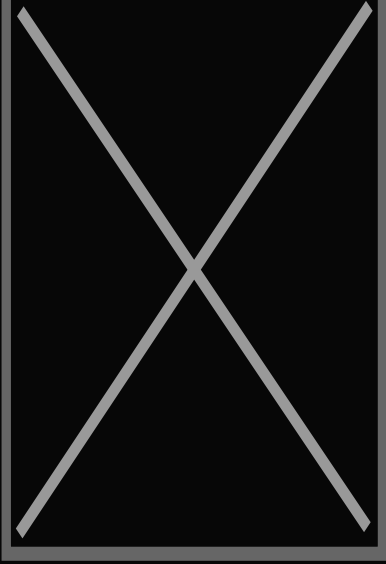
1 fettina di zenzero fresco

1/2 lime spremuto

top di Ginger Beer

Decorazione:

Side con spuma alla canapa e zenzero



FREEJOINT DI FABIO CAMBONI, BAR MANAGER DI KASA

INCANTO

Un omaggio a FreeJoint, azienda leader nel panorama della cannabis light legale in Italia.

Tecnica:

Shake and strain

Servizio: Tiki glass

Ingredienti:

50 cl Pierre Ferrand Ambrè cognac

15 ml Creme de Noyaux

10 ml Tentura Roots

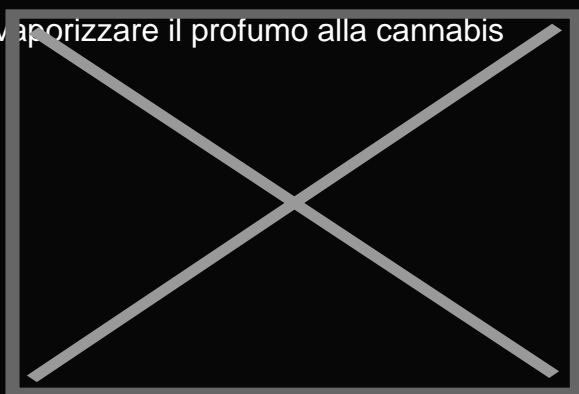
10 ml sciroppo di caramelle Rossana

45 ml home made cannabis milk

30 ml guanabana juice

spolverata di noce moscata

vaporizzare il profumo alla cannabis



CANAPA GIN TEA DI DARIO OLMEO, BARTENDER

TITOLARE DEL MARACAIBO DI ALGHERO

Tecnica:

Stir & Strain

Ingredienti:

4,5 cl di Cannabis Sativa Gin (un gin olandese infuso con la cannabis light durante la distillazione distribuito in Italia da Vino & Design

1 cl infuso alla Canapa Light

2 dash di bitter al mirto bianco (home made)

1/2 lime spremuto



ARMADIETTO DEL NONNO DI DARIO COMINI

TITOLARE DEL NOTTINGHAM FOREST DI MILANO

Nel primo cassetto una pillola di alginato medico contenente una riduzione di assenzio

Nel secondo cassetto un contenitore con polvere di tè matcha

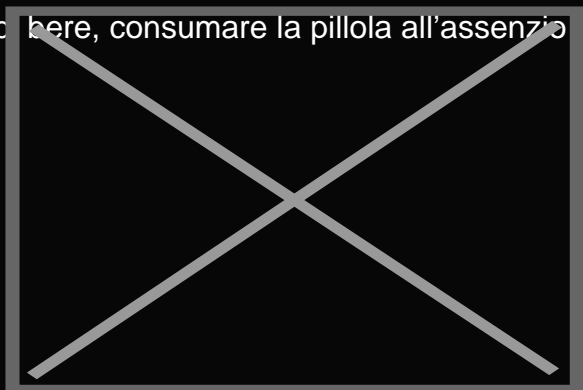
Nel terzo cassetto un bicchiere

Nello sportellino una bottiglietta (tipo medicinale antico) con infuso di cannabis in vodka, ottenuto con l'estrazione ad ultrasuoni

Consumo:

Stemperare il tè matcha nella bottiglietta secondo il proprio gusto e versare nel bicchierino. Prima

di bere, consumare la pillola all'assenzio senza masticarla, lasciandola sciogliere sulla lingua



GRANADA MI AMOR DI ANDREA FIORE DEL

LOCALE DI FIRENZE

Tecnica:

Stir & Strain e vaporizzazione stile Volcano

Ingredienti:

45 ml Tequila Don Julio 1942

10 ml Rosolio di bergamotto home made

15 ml Weed Cordial home made

15 ml Sciroppo di melograno e melassa di melograno

20 ml Succo chiarificato di stagione (come il POMPEDRO, pompelmo rosa e cedro chiarificato)

Per il Weed Cordial usiamo 6 gr di marijuana medica per litro di acqua. Prima aromatizziamo l'acqua con un distillatore discontinuo in borosilicato chiamato Cirano e poi la diluiamo con il 50% di zucchero e, per stabilizzare e acidificare il liquido, con 9 gr per litro di acido citrico e 5 gr per litro di acido tartarico. Una volta terminato, il drink viene inserito in un sacchetto di carta fata riempito con un Volcano (vaporizzatore) di vapore al profumo di erba che viene riscaldata fino a una temperatura massima di 180 gradi. Servito a tavola con l'intero sacchetto che dispone di una cannuccia questa presentazione coinvolge la parte olfattiva e diverte i clienti.