Cocktail & tè: un’iniziativa originale, vincente e replicabile

cocktail-base-te-06-f8ff79f4

L’idea è venuta a **Gabriele Viola-Boros, co-titolare del Liquors di Monza, con la consulenza di Francesca Natali**: regalare al cliente un’esperienza inedita nel segno del tea e dei drink nonché del contrasto tra caldo e freddo.

Come?
Abbinando a un signature drink ideato dal team del Liquors un tè speciale (preparato al momento dall’avventore mentre il barman si occupa del drink) da sorseggiare insieme al cocktail per fare risaltare in bocca gli aromi del drink, parzialmente nascosti dal freddo.

Per quali tipi di locali una degustazione tea e drink è replicabile con successo?
La formula è indicata per tutti i cocktail bar di fascia medio alta. Tuttavia, non è semplice trovare i giusti abbinamenti. Per questo vi suggerisco di coinvolgere degli esperti di tè e cocktails. Francesca Natali ed io, per esempio, siamo a disposizione per consulenze o informazioni.

Quanto è importante, al fine del ritorno di business, la scelta del bicchiere per il drink e della teiera e della tazza?
È essenziale, perché oltre a rafforzare il fascino del rituale, i materiali influenzano temperatura e aromi. Vanno quindi scelti con cura e competenza.

In quale fascia oraria è meglio proporre questa experience?
Per l’aperitivo e il dopo cena.

La nuova era dei cocktail a base tè

Il tè svelato da Francesca Natali, tea stylist

Le ricette cocktail a base tè