

Pinky drink, fizzy e ... Vincenzo Sulmona parla dei summer trend VIDEO

pink-4511b282



Pinky drink, fizzy e foody: ecco alcuni dei macro trend della mixology per l'estate 2019. Ne parliamo con Vincenzo Sulmona, barmanger di Terrazza 241, all'interno dell'Hilton Lake Como.

[caption id="attachment_163008" align="aligncenter" width="300"][Vincenzo Sulmona](#) Vincenzo Sulmona[/caption]

Ha aperto lo scorso anno **Terrazza 241**, il rooftop bar di [Hilton Lake Como](#), ma solo da quest'estate ha allestito i tavoli a bordo piscina. Restaurant cocktail bar esclusivo, Terrazza 241 è riuscita a richiamare anche gli abitanti del luogo. Come? Ce lo spiega il barmanger Vincenzo Sulmona.

Parliamo della cocktail list dell'estate 2019 di Terrazza 241. Com'è articolata?

Si divide in sei paragrafi, ognuno con tre proposte. Il primo concept (BubbliY) è una selezione di sparkling drink, tra cui il Terrazza Spritzer (con porto bianco, passion fruit, lime, prosecco). Seguono i cocktail ItalianY, rivisitazioni di Negroni, Americano e Campari shakerato. E poi arriviamo a uno dei paragrafi più audaci: i FoodY, originali esperimenti di cucina liquida nel segno del low alcol e della verdura e frutta di stagione. Un esempio su tutti? Il Green Day con Run Havana 7, avocado, rucola, sciroppo di vaniglia, lime e succo d'ananas. A chiudere il menù sono i TikY, FizzY e VirgY.

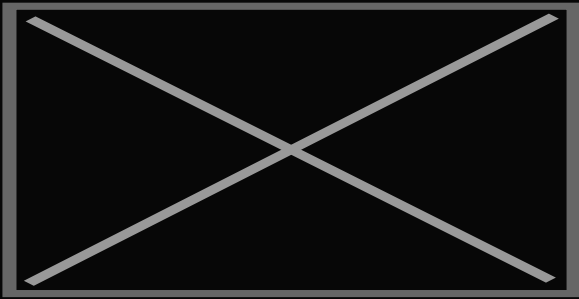
[ngg_images source="galleries" container_ids="310" sortorder="3308,3311,3310,3312" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Uno sguardo ai trend: le tendenze dell'estate 2019?**

Quest'estate vanno di moda i pinky drink e i fizzy. Noi, per esempio, proponiamo con molto successo la **Pinky Colada**, una rivisitazione con liquore all'anguria e il **Fizz Desire**, con Absolut Elyx, Martini Rosato, sciroppo al pepe rosa, succo di limone e tonica al pepe rosa di cui parte del ricavato della

vendita viene devoluto all'associazione comasca **InfraMente** impegnata contro la violenza e il bullismo. Un altro macro trend è rappresentato dai drink low alcol, che piacciono perché sono meno calorici e permettono di mettersi al volante senza incorrere in rischi di multe per eccesso di alcol nel sangue.

La strategia per diffondere i pinky drink tra i clienti i uomini?

QUESTO E ALTRI APPRONFONDIMENTI NEL VIDEO. GUARDALO! CLICCA QUI



Come siete riusciti ad avvicinare la clientela locale?

Intanto, grazie a un **ricco calendario di eventi**.

Fino a settembre alla Terrazza 241 ogni mercoledì sera ci sarà “Il Centenario”, dedicato ai 100 anni del Negroni e della catena Hilton; tutti i venerdì il “Friday Jazz” e ogni sabato sera il “Saturday DJ-Set”. Con cadenza mensile è poi previsto il “Fun Thursday” (25 luglio, 29 agosto e 26 settembre, con musica ricercata nel nome di sax, percussioni e violino).

Un'altra strategia per richiamare i comaschi sono le **formule speciali**. Per esempio, con il format *Drink & Bites* il cliente ha diritto a un tavolo privato e una bottiglia di champagne Mumm oppure una di spirits a scelta tra *Gin Monkey 47*, *Vodka Elyx*, *Jameson Irish Whiskey* e *Rum Havana7* accompagnati da un misto di bites, proposte culinarie ad accompagnamento ricercate e gustose.