# Gli impatti del Covid sulla mixology: i bartender si raccontano

fever-tree-1-901f8ef3

Il 2020 è un anno che sta profondamente rivoluzionando le vite di tutti noi. **Anche il mondo del bartending ha subito dei cambiamenti** e si sta adattando a quella che viene definita la “nuova normalità”. Per questo **Fever-Tree**, da sempre il mixer più amato nel mondo della mixologia, ha incontrato, viaggiando lungo lo stivale, alcuni bartender e bar manager che hanno condiviso il loro punto di vista e le azioni introdotte in questo periodo così particolare.

Una cosa è certa: sono sicuramente cambiate le abitudini ma in molti, dopo i mesi trascorsi a casa, vogliono godersi un momento di evasione tra amici sorseggiando un buon cocktail in sicurezza.

Il viaggio di Fever-Tree inizia dalla romantica Venezia con Lucas Kelm (bar manager presso il gruppo Alajmo), passando poi per Milano da Flavio Angiolillo (bartender & owner del Gruppo Mag) e Luca Hu (owner di Chinese Box), una sosta vista mare a Genova da Matteo Melara (bartender Gruppo Velier) e concludendo il viaggio a Napoli da Alexander Frezza (owner de L’antiquario).

## Il periodo di lockdown

Con il periodo forzato di lockdown anche bar, ristoranti e locali hanno dovuto sospendere momentaneamente la loro attività commerciale. La grande quantità di tempo libero ha concesso ai bartender di prendersi una pausa dalla routine quotidiana che è stata sfruttata da ognuno di loro in diversi modi: alcuni hanno approfittato per fare formazione e pianificare la riapertura tenendo monitorato costantemente l’evolversi della situazione, altri invece hanno deciso di mostrare le loro competenze e doti artistiche realizzando **live di mixology su Instagram**. “Sono partito con le dirette Instagram quasi subito perché volevo fare qualcosa che non facessero tutti - spiega **Matteo Melara** - e, con questa filosofia, le ho portate avanti finché non sono diventate esageratamente inflazionate. Ho iniziato a marzo, fino alla prima settimana di aprile. Ci ho dedicato molto tempo ed energie”.

E come tutti gli italiani c'è chi come **Flavio Angiolillo** ha utilizzato il tempo libero per fare cose che nella vita frenetica di tutti i giorni non si riuscivano a fare: "Ho vissuto molto bene la quarantena, le mie giornate erano piene, ne ho approfittato per fare tutte le cose che non riesco a fare: leggere, cercare nuova musica, dormire, mangiare bene, chiamare amici che non sentivo da tanto, pensare a nuovi progetti, nuove ricette".

Il servizio di **delivery** è stato fondamentale per il **gruppo Alajmo** per far sentire la propria vicinanza alla città di Padova, dove abita lo chef **Massimiliano Alajmo**, e a Venezia, dove il gruppo gestisce cinque attività: "Da buoni italiani abbiamo saputo reinventarci, nessuno avrebbe mai pensato che uno chef stellato iniziasse a cucinare piatti tipici della cucina veneta destinati al delivery", spiega **Lucas Kelm**.

## La ripresa delle attività

Se il periodo di chiusura per il lockdown ha rappresentato una fase durissima per il settore del food & beverage, la riapertura non si può definire una vera e propria ripresa dei normali flussi pre-Covid ma la voglia di normalità, seppur in massima sicurezza, e di leggerezza da parte dei cittadini è molto alta. Per questo motivo, anche se in città come Milano e Napoli si risente dell'**assenza del turismo**: "Stiamo lavorando molto bene anche se al 50% rispetto a prima", racconta **Luca Hu**. E continua: "Grazie alla concessione del Comune di Milano lo spazio a sedere utilizzabile all'esterno è maggiore e a tal proposito in questi mesi stiamo cercando di migliorare l'immagine del locale puntando su una clientela che è alla ricerca di un consumo più premium".

La ripresa delle attività e della nuova realtà ha stupito molti professionisti del settore: "La ripresa mi ha lasciato di stucco, **la nostra preoccupazione principale era che le persone avessero paura di uscire, ma, fortunatamente questo non si è verificato**. I locali, nonostante le restrizioni, hanno ripreso a lavorare (seppur con incassi dimezzati) e sicuramente questo ha rappresentato una boccata di aria fresca per il nostro settore. Dobbiamo incrociare le dita guardando al futuro prossimo (scongiurando seconde ondate) perché quello che stiamo vivendo adesso fa ben sperare a una ripresa in ascesa, lenta ma continua", afferma Matteo Melara.

La capacità di reinventarsi e affrontare nuove sfide e avventure è stata, invece, la chiave della strategia del gruppo Alajmo che ha dato vita a un locale temporary aperto fino a ottobre e destinato in particolare a un turismo nazionale: "**Hostaria in Certosa**". Il ristorante è il luogo dove degustare piatti semplici della cucina veneziana e il cocktail bar, dove sorseggiare un buon drink su un pontile galleggiante con vista sulla città. Tra le novità più apprezzate dai veneziani troviamo il servizio drive

con barche. Anche **Alex Frezza** – owner de **L’antiquario** di Napoli – ha deciso di intraprendere un nuovo progetto “per far viaggiare con il gusto e con la fantasia i nostri connazionali con il nuovissimo progetto **L’antiquario Summer in Cuba**. Un menù con cocktail tradizionali che richiamano i classici cubani anni '30 accostati a cocktail più moderni”; e, per mantenere lo spirito cubano, anche il personale indosserà una divisa rinnovata per dare un tocco ancora più estivo che farà sentire gli ospiti in un locale oltre oceano.

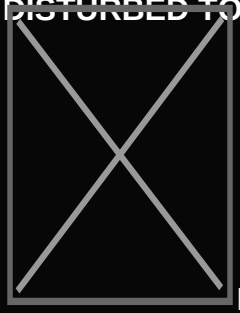
## Le richieste principali dei consumatori

“Vedo una gran voglia di sentirsi a casa”, dice Flavio Angiolillo, proprietario di svariati locali milanesi e bartender pluripremiato. Il ritorno progressivo alla normalità ha fatto sì che i consumatori scegliessero i loro bar e locali di fiducia per sorseggiare un buon cocktail e passare del tempo in compagnia, in totale sicurezza. **I consumatori prediligono per lo più cocktail semplici, con pochi ingredienti ma di qualità** tra cui grandi classici come Gin Tonic, Spritz e Moscow Mule. “Il Gin Tonic ad oggi è richiesto con la tipologia di gin che incontra il gusto soggettivo di ogni cliente, ma comunque **di fascia premium** e la tonica premium di riferimento sul mercato è proprio Fever-Tree!”, racconta Matteo Melara.

La qualità, sia degli ingredienti dei cocktail che del servizio offerto, rimane quindi la chiave del successo per la ripresa. “E noi di Fever-Tree facciamo un grande in bocca al lupo a tutti i grandi professionisti del settore del bartending con i quali lavoriamo da anni, certi che le diverse strategie messe in campo porteranno i loro frutti”, commenta **Filippo Colombo**, Country Manager di Fever-Tree Italia.

## LE RICETTE DEI BARTENDER PER L'ESTATE 2020

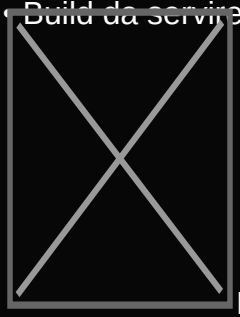
### DISTURBED TONIC AND DISTURBED MARTINI BY FLAVIO ANGIOLILLO



### DISTURBED TONIC

- 50ml Hendrick's Gin
- 125ml Fever-Tree Indian Tonic Water

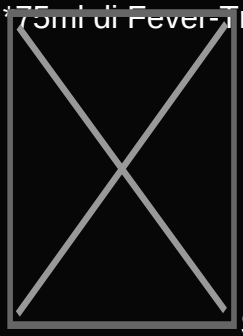
• 5ml salamoia d'oliva
• 3,75ml Monkey Shoulder Smokey
• Build da servire con una scorza di limone



**DISTURBED MARTINI**

• 50ml Hendrick's Gin
• 20ml *Cordiale di Fever-Tree Indian Tonic Water
• 5ml salamoia d'oliva
• 3,75ml Monkey shoulder Smokey
• Stir e servito in una coppa a cocktail con due cipollotti

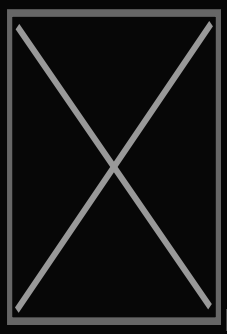
*75ml di Fever-Tree Indian Tonic Water, 25 ml zucchero liquido, 1,25ml acido citrico



**SPRITZ ALAJMO BY LUCAS KELM**

Lo spritz Alajmo è lo spritz della casa, e lo si può trovare in tutti i locali del gruppo Alajmo.

RICETTA:
• 50ml Barbarescho chinato
• Fever-Tree Indian Tonic Water quanto basta
• Garnish: fetta d’arancia

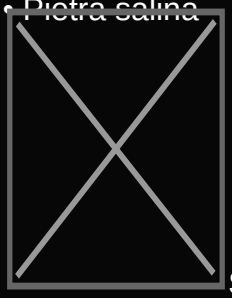


**LEMON TREE BY MATTEO MELARA**

Ispirato alle note agrumate del cocktail e alla famosissima canzone dei Fool's Garden

RICETTA:

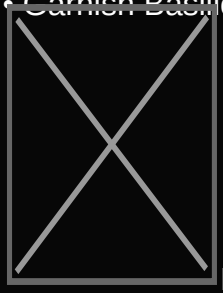
• Brugal 1888 rum 30ml
• Fresh lime juice 15ml
• 30 ml Cordiale Fever-Tree Aromatic Tonic Water
• Fill di Fever-Tee Mediterranean Tonic Water
• Pietra salina



**SOLCHIARO BY ALEXANDER FREZZA – L’ANTIQUARIO**

RICETTA:

• 45 ml Hendrick's Gin
• 5 ml Villa Massa Limoncello
• Fever-Tree Sicilian Lemonade
• Garnish Basilico fresco



**PIANTA CARNIVORA BY LUCIAN BUCUR – BARTENDER CHINESE BOX**

RICETTA:

• 2 cl lime.

• 1 cl Sciroppo di Cardamomo* e boccioli di rosa rossa**
• 3 dash Chartreuse mix (green+yellow).
• 6 cl Hendrick's Gin
• 2 foglie basilico.
• Top con Fever-Tree Ginger Ale.

Build in highball con ghiaccio cubi e top ghiaccio tritato, cannuccia, rametto di aneto e rosa sbriciolata sopra.