Il mood nostalgico degli anni ’90 travolge anche la mixology

20230224120630cringe-2a7bb211

C’è stato un momento nel recente passato dove i social media erano i locali della “Milano da Bere”: allo Shocking si ballava “L’Amours Toujours” di Gigi D'Agostino indossando le Air Jordan mentre l’appuntamento per i più fighetti era all’Old Fashion sorseggiando un Cosmopolitan cocktail simbolo della serie “Sex and the City”. La moda era dominata da colori fluo e pastello mentre in sottofondo suonava la musicassetta del Festivalbar rossa: le Polaroid immortalavano quei momenti felici.

Tempi passati mai così attuali riscoperti prima dalla **Gen Z e poi dai Millennial che si tuffano in un nostalgico passato** alla ricerca di istanti che rivivono in reel e storie che creano tendenze e smuovono il mercato a ritmo di like, reaction e repost. Ad oggi, l’hashtag #y2k, l’estetica che sta conquistando brand e pubblico dal sapore nostalgico, è comparsa in 4,5 milioni di contenuti su Instagram e conta oltre 14 miliardi di visualizzazioni su TikTok, **“L’Amours Toujours” è approdato addirittura sul celebre palco di Sanremo** dove erano presenti anche Paola & Chiara e nei locali spopolano i grandi classici degli anni Novanta come il **Cosmopolitan** e il **Daiquiri**.

In occasione del **World Bartender Day**, ricorrenza che si festeggia ogni 24 febbraio nata in occasione di una gara di cocktail in Australia e Nuova Zelanda chiamata “The Perfect Blend”, **il mondo della mixology celebra a suo modo gli anni Novanta andando a riscoprire i drink più amati di quel periodo:** un trend definito recentemente dal quotidiano britannico Times “Cringe Cocktail”, che rispolvera grandi classici della mixology come il Daiquiri, il Long Island e, ovviamente, l’immancabile Negroni.

“Stiamo assistendo a un forte ritorno del passato che rappresenta un momento di certezza e felicità che vogliamo riscoprire e rivivere sorseggiando i cocktail dell’epoca: semplicità e autenticità sono le parole chiave per questa nuova tendenza che vede una maggiore attenzione nella qualità degli ingredienti che rendono questi drink ancora più speciali e personali”, afferma **Chiara Pigini**, Trade

Marketing Manager di Mavolo Beverages.

“Tutti abbiamo un cocktail preferito del passato: i sentimenti di nostalgia non sono limitati a un determinato gruppo di età, ma sono un sentimento comune a tutti. Questi drink sono ancora molto popolari e sono diventati dei classici dei locali di tutto il mondo”, prosegue la Pigini.

Il **fenomeno della “throwback culture”** sta conquistando a macchia d’olio non solo la mixology ma anche altre industrie: il cinema promuove i sequel dei celebri capolavori del passato come “Top Gun Maverick”, la musica riscopre e attualizza le basi ritmate degli anni Novanta come dimostrano i Boomdabash e la loro versione di “Heaven” degli Eiffel 65 per non parlare delle challenge che celebrano e citano videogiochi simbolo della cultura anni Novanta come Mortal Kombat.

Ma quali sono le **leve a livello psicologico** alla base di questo fenomeno che ci fa tuffare nel passato? Come spiegato recentemente su Psychology Today da Taylor Fiorito e Clay Routledge, ricercatori del dipartimento di psicologia della North Dakota State University: *"La nostalgia è un'esperienza emotiva comune, universale e altamente sociale. Un sentimento che implica la riflessione sulle esperienze passate, ma motiva stati affettivi, comportamenti e obiettivi che migliorano la vita futura delle persone"*. Ma non è tutto: *“La nostalgia può migliorare l'autostima come risorsa psicologica positiva”*, come dimostra anche un nuovo studio dei ricercatori Chang You e Yiping Zhong, recentemente pubblicato sulla National Library of Medicine. Questa sensazione diviene quindi una **chiave per rileggere il passato, privandolo di una componente malinconica, ma evidenziando l’importanza della connessione sociale creata.**

5 ricette dei Cringe Cocktail:

DAIQUIRI
6 cl di rum bianco
2 cl di succo di lime
2 cucchiai di sciroppo di zucchero

VODKA TONIC
4 cl di Vodka Tom of Finland
10 cl di Tonica Le Tribute
1 spicchio di lime

NEGRONI

3 cl di gin Mayfair

3cl di Red Bitter

3 cl di It’s Not Another Vermut

LONG ISLAND

1,5 cl vodka Tom of Finland

1,5 cl rum bianco

1,5 cl triple sec

1,5 cl gin Deux Frères

1,5 cl tequila Don Ramón

3 cl succo di limone

30 ml Cola

COSMOPOLITAN

4 cl di vodka Tom of Finland

1,5 cl di cointreau

1,5 cl succo di lime

3 cl succo di mirtillo o mirtillo rosso