Torino: La Drogheria punta su una drink list all'insegna del low alcol

20240626104823ladrogheriacocktailbar-c8557b32

Sono sempre di più i segnali dell'importanza della tendenza no/low alcol nel mondo della mixology. E mentre l'offerta delle aziende si adegua prontamente alla domanda dei consumatori, capita spesso che anche i locali decidano di puntare senza mezzi termini su cocktail con un'alcolicità non troppo elevata.

Ne è un esempio **la nuova drink list della Drogheria,** cocktail bar torinese che all'interno di una format che vuole coprire tutti i principali momenti di consumo (dalla colazione all'aperitivo, passando per la pausa pranzo), lancia una proposta estiva composta da **20 cocktail, di cui 17 alcolici e 3 analcolici,** con twist on classic, preparazioni innovative, pochi ingredienti e ricerca sulle tecniche di preparazione.

IL TEMA: I VIDEO GAMES

Ma questa non è l'unica novità. Infatti, **"The Legend of Zero"** - è questo il nome della drink list -, cogliendo l'occasione di festeggiare il compleanno della Drogheria, omaggia quest'anno **gli anni 2000 ispirandosi ai videogiochi** dopo che negli anni passati il focus era stato messo su illusioni ottiche, alchimia, film e costellazioni.

«*Per celebrare il ventiduesimo compleanno del locale, ci è venuto spontaneo esaltare questo periodo storico,* ***sia nel formato della drink list, sia per i personaggi coinvolti.*** - spiega a *Mixerplanet* **Martina Franchini, bar manager della Drogheria** -*. Infatti, il* ***menu si presenta sottoforma di un album di figurine****, dove ad ogni drink è associato un personaggio dei video games. Con il drink, si può avere in regalo una figurina da attaccare sul menu*».

Un esempio di cocktail che racchiude la nuova filosofia è il **Wumpa Fruit**, dal sapore fruttato, speziato e con una nota umami. Dedicato a **Crash Bandicot,** storico personaggio di videogiochi, il drink

rappresenta un tipo di bevuta simile al Bloody Mary, ma **con protagonista il mango** al posto del pomodoro.

Non solo drink, ma anche food: tra aperitivi e brunch il locale offre **una cucina sempre più internazionale ma rivisitata con prodotti tipici piemontesi.** «*La Drogheria propone tapas alla carta come aperitivo, sette su sette, e anche il sabato e la domenica a pranzo in stile brunch* - continua Franchini -. *Il locale ha sempre avuto clienti da tutto il mondo, e per questo la cucina vuole essere internazionale, ma rivisitando i piatti con prodotti del territorio. Solo per fare un esempio, il nuovo chef Alessandro Audrito propone* ***un ramen fatto con tajarin, la pasta tipica piemontese***».

WUMPA FRUIT

50 ml Pisco Fontana Quebranta

120 ml mango condito DrogMade

Tecnica: build

Garnish: cialda Wanton