Nasce la prima mappa italiana del No & Low: un mercato che chiede finalmente di essere misurato

Il mondo delle bevande analcoliche e a bassa gradazione prova a darsi una geografia. Gastronomika racconta la nascita della prima mappa italiana del No & Low, uno strumento pensato per censire produttori, distributori, locali e realtà che operano in un segmento in forte espansione. L'obiettivo è dare visibilità a un comparto che negli ultimi anni è cresciuto rapidamente, ma che continua a essere frammentato e difficile da leggere. Si tratta di un passaggio culturale. Fino a pochi anni fa il No & Low veniva raccontato come una moda o come una risposta temporanea ai cambiamenti nei consumi. Oggi si avverte invece l'esigenza di misurarlo, mapparlo e comprenderne le dimensioni reali. È quello che accade quando un fenomeno smette di essere una nicchia e inizia a diventare un mercato. Per il fuori casa la mappa potrebbe avere un valore ulteriore: creare connessioni tra produttori, bartender, ristoratori e distributori, accelerando la diffusione di competenze e buone pratiche. In fondo ogni filiera matura ha bisogno di strumenti che la rendano visibile. La prima mappa del No & Low rappresenta proprio questo passaggio: dalla tendenza alla categoria economica.