

A proposito di cocktail

Fra tradizione e nuove tendenze

A cura di METRO Academy

Dall'aperitivo con gli amici all'after dinner per una serata che non vuole finire con una cena al ristorante: il mondo dei cocktail è strettamente legato alle abitudini sociali delle persone. Per questo motivo è **dinamico e flessibile**, sempre pronto a proporre nuove forme di degustazione, con o senza alcol.

Nostalgia dei tempi passati e attenzione all'ambiente

Old Fashioned, **Cosmopolitan** e **Angelo Azzurro** sono alcuni dei drink più conosciuti dai fratelli maggiori e dai genitori delle generazioni più giovani. Insieme ai drink tropicali, come **Pina Colada** e **Sex on the Beach**, con sfumature di colore che ricordano tramonti esotici e sapori che richiamano paesi lontani, i cocktail del passato tornano in auge, ma con una marcia in più, spesso data da un singolo ingrediente, nel mix o come guarnizione, che si aggiunge per un risultato finale capace di stupire.

Con l'intenzione di dare un tocco di modernità alla tradizione, si inserisce qualcosa che rappresenti in maniera simbolica l'**attenzione per l'ambiente**, come una foglia di menta dall'orto dietro al locale, una fetta di lime disidratata, creata mediante tecniche di riciclo per evitare gli sprechi. La massima espressione di questo trend sono i **cocktail etici**, che sostengono il commercio equo e solidale o che vengono prodotti con ingredienti biologici e che sfruttano gli scarti alimentari.

Le nuove frontiere

I cocktail **ready-to-drink** e i **ready-to-serve** sono preparazioni già pronte per essere consumate, servite in bustine o in bottiglie. Basta un bicchiere e un po' di ghiaccio e il gioco è fatto!

Nei momenti della crisi pandemica in cui era vietato frequentare i locali, questi nuovi cocktail hanno costituito una soluzione efficace, ma che impatto hanno avuto nel mondo dei bar? Probabilmente, hanno messo in una nuova luce la mixology e la figura del barman, generando una nuova consapevolezza nel consumatore in termini di riconoscimento delle competenze necessarie e del livello di esperienza che fa la differenza per il corretto utilizzo e mix dei singoli ingredienti, alcolici e non. Infatti, questo è il momento dei cocktail poco alcolici o completamente privi di alcol, ideali per chi preferisce gustare il sapore di una bevanda senza subirne gli effetti collaterali. In questo senso, gli **hard seltzer** e i **wine seltzer** si impongono con la loro freschezza in questo nuovo segmento di mercato: bevande aromatizzate a base di acqua o vino, dolci, dissetanti e con pochi zuccheri e carboidrati, perfetti per aggiungere alla dimensione ludica e di divertimento anche una dimensione salutistica e consapevole.



I Fantastici 4 tra i big degli alcolici

Nell'ultimo periodo si sono affermati quattro big player nel mondo degli alcolici. Il **whiskey** ha segnato una grande crescita e una recente indagine stima che il mercato legato ad esso supererà gli 86 miliardi di dollari entro i prossimi 6 anni. Seguono il **gin**, che ha visto un incredibile balzo in avanti nei consumi, soprattutto nell'Europa Occidentale, la **vodka** e il **rum**.

Che siano consumati da soli o che facciano parte della miscela di un grande classico o che rientrino nella ricetta di un elevated drink insieme a carne e funghi, sono questi i **Fantastici 4** che caratterizzeranno i cocktail del prossimo futuro.



-V.- Shutterstock