La nuova mixology: cosmopolita, specializzata ed esperienziale

cosmopolita-mixology-01-997b8d9c

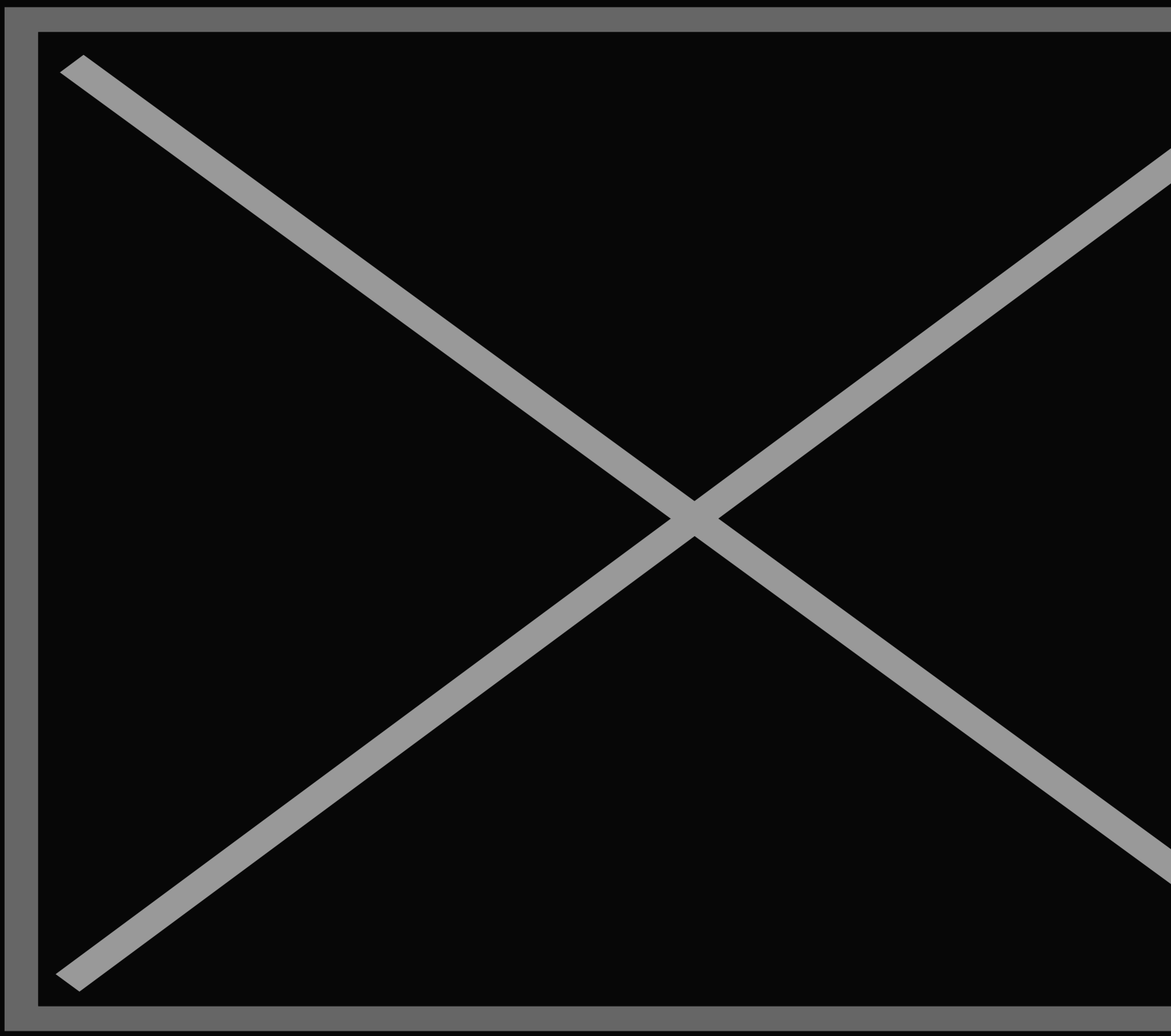
Mixology, cocktail, bartender… Diversamente dal mondo caffè, dove si parla anche in inglese di Latte, Barista o Cappuccino, nel mondo del cocktail bar il dominio della terminologia conferma come da sempre le nuove tendenze nel settore della mixology nascano e crescano soprattutto a Londra e negli USA. Ma è davvero ancora così? Le interviste condotte dall'Osservatorio Host ad alcuni tra i più importanti player nel mondo delle forniture per bar suggeriscono invece che anche in questo comparto, come in molti altri del food equipment, il Made in Italy si distingua per l'offerta più completa, pur non essendo sempre stato il primo a introdurre nel cocktail bar utilizzi innovativi delle tecnologie. Ad esempio, è vero che gli USA sono stati i primi a produrre macchine dedicate al ghiaccio e che, mentre in Italia i frullatori si utilizzavano ancora solo per la frutta, negli USA già si preparavano solo bevande al 95% a base di ghiaccio con aggiunte di sciroppi e alcool. In seguito, però, anche i produttori italiani si sono adattati e oggi riescono ad offrire macchine che funzionano meglio per il ghiaccio o meglio per la frutta.

LA NUOVA MIXOLOGY TRA GHIACCIO E FUSION

"Produciamo ed esportiamo in tutto il mondo le nostre attrezzature – commenta sul tema **Silvia Ruggin**, Marketing Department di **Sirman** – e possiamo affermare che il nostro prodotto bar sta avendo una notevole crescita in tutta l'Asia: Corea, Cina e Sudest Asiatico. Ultimamente inoltre, nonostante la preponderante presenza delle aziende USA, anche il Centro-Sudamerica sta raggiungendo risultati a dir poco sorprendenti".Conferma l'importanza del ruolo del ghiaccio anche **Marco Garino**, Key Account Manager di **Brema Ice Makers**: "È un trend globale che ci coinvolge con il ghiaccio Pebbles sempre più richiesto, ma a volte con applicazioni diverse". Applicazioni diverse perché, spiega ancora Garino, la crescita del ghiaccio si inserisce in un trend di evoluzione dei locali: "In Asia ad esempio crescono le catene di caffè e tè, mentre in Medio Oriente prevalentemente juice o smoothie bar. In America del Nord oramai anche famose QSR si stanno orientando allo stesso trend". Ma non solo: "Siamo nell'era del Fusion ed oggi le persone vogliono sempre di più locali che offrano il

maggior numero di opzioni possibili e a tutte le ore. Quindi la contaminazione sta influenzando i format e i layout rendendoli potenziali ‘Hub h24’ dove i clienti spaziano dalla colazione all’after dinner attraverso un’atmosfera camaleontica, aiutata da tecnologie dedicate e sempre più evolute”. Data la sua storia è un settore, questo, ben presidiato anche dalle aziende estere come **Master Frost**, che riconosce il contributo all’evoluzione della mixo logy: “Vediamo che si delinea una nuova era in cui la mixology ha un ruolo sempre più centrale nel mercato Horeca. I mixologist hanno dimostrato di saper cambiare le regole del gioco e un’azienda come la nostra risponde producendo una serie di modelli di icemaker che producono nuove forme di ghiaccio cristallino e di grandi dimensioni, che presenteremo alla prossima edizione di HostMilano”. Ma anche in questo comparto così specialistico non manca la contaminazione, come suggerisce **Carla Cozzi**, Marketing Communication Specialist di **Scotsman Ice** : “Il mondo del caffè, in tutte le sue più recenti declinazioni – Specialty Coffees, Cold Brewing, Coffee Based Cocktails e così via – è sicuramente il bacino di utenza in maggiore fermento che fornisce costantemente nuovi stimoli in termini di creatività per l’utilizzo del ghiaccio declinato di volta in volta nella sua forma più classica – il Gourmet – oppure nel più dinamico Nugget ice fino al classico Half Dice, punto di partenza di tutte le bevande fredde a base di caffè”.

[caption id="attachment_153972" align="aligncenter" width="925"]

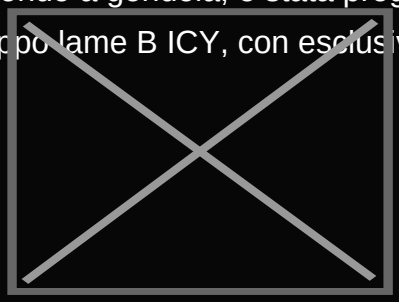


Cocktail di Archivio Storico, Napoli[/caption]

INNOVAZIONE TECNOLOGICA, CREATIVITÀ E… MARKETING

Anche molti dei mixologist di riferimento sentiti dall'Osservatorio confermano l'importanza delle attrezzature innovative per l'evoluzione del settore, come spiega **Flavio Angiolillo**, bar manager e proprietario di **Mag, 1930, #Backdoor43, Barba**: "Anche i nuovi attrezzi e macchinari proposti dall'industria dell'equipment stanno aiutando molto a far evolvere il settore, ad esempio le nuove capacità del sottovuoto hanno ampliato moltissimo la possibilità di creare sciroppi e infusioni basati su ingredienti innovativi". Innovazione che aiuta in particolare a rispondere alle nuove esigenze dei

consumatori: “Io mi occupo in particolare di cocktail bar – prosegue Angiolillo – e quello che noto da questo punto di osservazione è che i consumatori sono sempre meno interessati alla parte decorativa ed estetica del cocktail e sempre più al gusto, anche perché sono più informati e quindi in grado di riconoscere gli ingredienti. Oggi i clienti amano sperimentare, ma senza eccessi: ad esempio, un solo nuovo ingrediente per cocktail, ma che può essere davvero molto molto particolare e andare a valorizzare le contaminazioni con altri settori. Mi viene in mente ad esempio un innovativo vermouth con infuso di bacon che abbiamo proposto con successo”. Gli fa eco **Octavio Albiach**, European Sales Director, Waring Commercial Products Division di **Conair Corporation**: “Per proporre cockatil innovativi oggi i bar hanno bisogno di blender, mixer e macchine sottovuoto sempre più potenti e veloci. Noi studiamo i nostri prodotti in uno speciale laboratorio per proporre soluzioni estremamente precise in termini di potenza, velocità e tempi di funzionamento”. “Anche noi percepiamo questa tendenza, sempre più presente anche all’estero. Bugatti ha sviluppato Vento Professional, un frullatore di potenza di nuova generazione perfetto per il mondo della mixology. La caraffa ICY in dotazione, con un’ampia base quadrata e il fondo a gondola, è stata progettata per favorire il vortice e mix degli ingredienti e tempi più rapidi. Il gruppo lame B ICY, con esclusiva geometria a Y e piegatura



Winglet è progettata per lavorare ghiaccio e frutta congelata alla

perfezione e ottenere la migliore consistenza nel più breve tempo”, conclude **Clemente Bugatti**, CEO e Responsabile R&S di **Casa Bugatti**. Gli esperti confermano anche l’importanza dell’approccio esperienziale e del layout, come sottolinea in particolare il mixologist **Salvatore D’Anna**: “Oggi ciò che fa davvero la differenza è la tipologia del locale: il cocktail bar si declina in una gamma molto ampia di locali che vanno dall’American Bar, allo Speakeasy, fino ai Tiki Bar ispirati ai mari del sud, con drink all’insegna dei sapori tropicali. Il denominatore comune è l’importanza di offrire un’esperienza sensoriale a 360… dal tatto, ad esempio con bicchieroni grandi, alla vista con il layout del locale, fino agli aromi e i profumi, coniugata con la specializzazione e la strategia di occupare una certa nicchia: come locali che per scelta non servono determinati distillati, o altri che ne servono solo una certa tipologia. Per quanto riguarda l’aperitivo, è dove si fa sentire di più la contaminazione con la il mondo della caffetteria, in particolare nella direzione che ormai tutte le migliori caffetterie si sono organizzate per offrire anche aperitivi di buon livello integrandoli con la loro offerta tradizionale”. A proposito dei distillati invece, D’Anna aggiunge che: “Nel cocktail bar continua a essere importante poter contare su una linea completa di distillati, ma il trend è verso sapori più forti e meno dolci. L’appassionato che si

considera esperto oggi chiede di togliere lo zucchero e vuole cocktail secchi, in questo senso stiamo assistendo quasi a un ritorno ai gusti della ‘Golden Era’”.

L'"Ottalogo" del mixologist di successo