Quotidiano
06-06-2023
Pagina 12
Foglio 1

TOMORROW
LEGGI.MILANO.DOMANI.

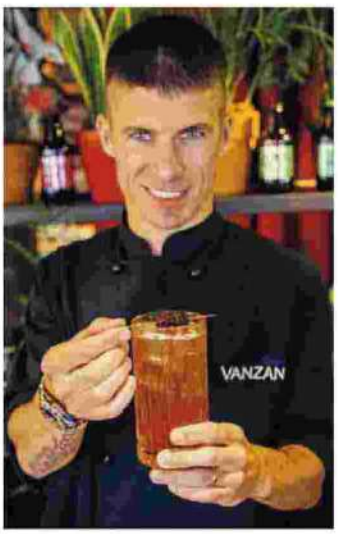
Tiratura: 120.000

www.ecostampa.it

di Mariella Caruso

IL BARTENDER **BRUNO VANZAN** RACCONTA COSÌ LA SUA NUOVA CREAZIONE PER LA CATENA DI BIRRERIE E BIRRIFICI DOPPIO MALTO E LE TENDENZE DEL MONDO DELLA MIXOLOGY: «A MILANO ZAFFERANO E BITTER POSSO FARE LA DIFFERENZA»

«Sarà un'estate in *Riviera* col mio cocktail alla birra»



Un'estate a tasso alcolico limitato con l'aperitivo a fare sempre più da padrone e la valorizzazione del territorio anche nel bicchiere. Saranno queste, secondo Bruno Vanzan, le tendenze che accompagneranno quelli che dovrebbero essere i mesi più caldi del 2023. «Prima di tutto, infatti, speriamo in un'estate soleggiata perché il caldo chiama il drink!», dice sorridendo Vanzan presentando Riviera, cocktail a base birra che il pluripremiato bartender ha firmato per Doppio Malto, catena di birrerie e birrifici, a Milano presenti in quattro location diverse (**doppiomalto.com**).

La birra non è mai stata molto "di moda" nella mixology. Siamo all'alba di un cambiamento?
«È vero, esistono dei pregiudizi di vecchia data. Nessuno, al contrario, si è mai scandalizzato sull'utilizzo del Prosecco nei cocktail: lo Spritz è l'aperitivo per eccellenza. Sarà che qui in Italia si sentono molto le tradizioni che, va detto, non sono omogenee visto che, di fatto, nello Stivale ci sono 20 piccole nazioni (sorride, *ndr*). Va però dato atto agli italiani di essere aperti al cambiamento, quindi anche la birra - oggi più che mai visto la grande varietà di birre artigianali per stili, grado alcolico e aromatizzazioni - può avere le proprie chance nella miscelazione. Scegliendo la giusta fermentazione e gli ingredienti ideali in abbinamento si possono creare drink buoni da gustare e belli da vedere».

Qual è stato il tuo punto di partenza nella creazione di *Riviera*?
«Ho preso in considerazione il ceppo cerealicolo raccontando il malto che, giusto per ricordarlo, è anche la materia prima con cui si fa il whiskey. Con la birra si sposta l'attenzione sul low alcol drink, mantenendo le proprietà di un prodotto che proviene dal malto per preparare cocktail a bassa volumetria alcolica che è una delle tendenze dell'estate».

A bassa volumetria alcolica ci sono anche gli hard seltzer, di cui è stato appena lanciato un prodotto in lattina anche in Italia. Oltreoceano questa tipologia di bibite ha già il 20% di mercato. Sfonderà anche qua?
«Vedremo, il mercato non dipende dal tipo di drink, ma dalla qualità dello stesso. Quando furono lanciati gli energy drink nessuno li prendeva in considerazione, oggi sono venduti in tutto il mondo».

Che estate sarà quella dentro il bicchiere da cocktail?
«Serviremo molti drink freschi e dissetanti, l'aperitivo sfonderà sempre di più e vedremo molti cocktail che lo celebrano, resi però originali da ingredienti del territorio».

Quindi a Milano si metterà lo zafferano nel drink?
«Perché no? Con lo zafferano si può fare di tutto, dalle infusioni in poi. C'è anche il bitter, di cui condividiamo la storicità con Torino, per cocktail per amanti dell'amaro».

Credi che il periodo d'oro del gin stia tramontando?
«No, la categoria del gin cresce ancora in doppia cifra. Se ne parla un po' meno, perché se n'è già parlato tanto, ma il gin si continua a consumare: i puristi lo berranno sempre a modo loro, nel Martini cocktail e non nel Gin tonic, e ci sarà spazio per tutti. Questo perché se tra noi professionisti i trend cambiano velocemente, affinché i cambiamenti attecchiscano nei consumatori ci vogliono anni».

Quali sono le tendenze tra voi professionisti?
«Un ritorno alla semplicità e alla valorizzazione degli ingredienti locali».

La caratteristica per diventare un buon mixologist?
«La voglia di studiare e di stare al passo con i tempi, bisogna saper ascoltare per comprendere i gusti e le persone, bisogna essere un po' psicologi e un po' camaleonti. E poi mettere tutto questo insieme e consigliare a ognuno il giusto drink».

LA RICETTA

Il dolce e l'amaro si sposano in *Riviera*

Birra e fragola per un cocktail che sorprende

Riviera è un brew cocktail creato da Bruno Vanzan per Doppio Malto che gioca sul contrasto tra birra e fragola, che insieme alla soda esprimono tutte le loro qualità. Il bouquet di sapori va dal dolce all'amaro, dal luppolo alla frutta.

Ingredienti
- 10 centilitri birra 'Bella Rossa' Doppio Malto
- 2 centilitri di sciroppo Fragola Fabbri
- 3 centilitri di soda
- Garnish: Amarena Fabbri 1905

Servito nel bicchiere tumbler alto riempito di ghiaccio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri