Mixer

www.ecostampa.it



# SE LA BIRRA FA RIMA CON MIXOLOGY

Löwengrube Milano

Balacin

DA LÖWENGRUBE A DOPPIO MALTO, PASSANDO PER BALADIN E SPIRITO AGRICOLO, SONO SEMPRE DI PIÙ LE CATENE DI BIRRERIE CHE PUNTANO SUL BERE MISCELATO AL SAPORE DI LUPPOLO

MATTEO CIOFFI

'Non solo birra' è oramai un concetto pressoché scontato anche per quella catena che concentra nella bevanda al luppolo il suo core business. Ma si sa: è tempo di aumentare le *revenue*. **In molti locali, quindi, oltre ai bicchieri schiumanti di birra di vario tipo e provenienza, non è più inusuale trovare 'utensili del mestiere', come shaker e misurini**. E ovviamente spirit. **I cocktail sono usciti allo scoperto**, prima timidamente poi con maggiore dirompenza e sono ora in marcia per conquistare fette di bancone. Intendiamoci, siamo ancora agli albori in termini di ricavi. Ma i margini garantiti dalle bevande miscelate sono allettanti per i conti degli esercenti. Vale la pensa provarci.

## LÖWENGRUBE, ARRIVANO I BEER COCKTAIL

In concomitanza con l'inaugurazione del primo punto vendita a Milano (il 31esimo della catena), Löwengrube ha deciso di esordire sul fronte della miscelazione. In realtà si tratta di un semi-debutto, in quanto alcuni long drink classici, come il Gin Tonic e il Negroni, erano già presenti, ma senza avere un vero e proprio peso strategico. Ora però c'è stata un'accelerata con **l'introduzione di sei beer cocktail (Spritz, Mojito, Hart, Karamell, Berg e Radler), con una rotazione che avverrà a ogni cambio di stagione e venduti a prezzi abbordabili dai 5 ai 7 euro**. Sei drink le cui ricette sono state ideate dallo staff dell'Academy dell'insegna. "Ci siamo prefissi di ampliare l'offerta per il dopo cena e per l'aperitivo, mirando a una clientela trasversale in cerca non solo di birra, perché ci siamo accorti che nelle compagnie c'è sempre qualcuno che desidera un cocktail – ha confermato **Pietro Nicastro**, titolare della catena –. **Oggi la mixology rappresenta una tendenza in grande voga e finalmente sta sposando con insistenza il mondo brassicolo**. Proponiamo soluzioni fresche, dissetanti e ricche di sapore, pur mantenendo al centro di tutto il prodotto cardine della nostra catena, ossia la birra di tradizione tedesca". Per Löwengrube questa novità dei cocktail birrari rappresenta un test. "Se nel medio periodo i numeri di vendita si riveleranno soddisfacenti, come crediamo possa succedere, allora eseguiremo un ulteriore upgrade di proposte miscelate".

## DOPPIO MALTO RECLUTA VANZAN

Dopo avere constatato l'interesse di una parte della clientela, soprattutto straniera, verso la scoperta e l'assaggio di nuovi sapori derivati dalla miscelazione della birra, Doppio Malto ha accelerato i suoi piani legati alla mixology. Attualmente, come reso noto dagli stessi titolari dell'insegna, **l'offerta di cocktail** (lanciata nel 2019) si avvale sia di grandi classici che di beer cocktail, e **genera il 2/3% sul fatturato medio di ogni ristorante**. La catena, nell'ottica strategica, ha quindi siglato una recente partnership con il noto bartender **Bruno Vanzan**, da cui è scaturita la nascita di un nuovo brew drink chiamato 'Bella Rossa', stone ale dai toni caramellati, con sciroppo Fabbri 1905 alla fragola, con top di soda. "La realizzazione di questo cocktail rappresenta il tassello di un progetto che porterà le bevande miscelate sempre più al centro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Mixer

www.ecostampa.it

Doppio Malto

Spirito Agricolo



della nostra offerta – conferma **Ivan Tagliavia**, Head of Marketing di Doppio Malto –. **Il bere miscelato è un modo per avvicinare alla birra anche chi non è un appassionato beer lover**". Premessa questa che ribadisce che oramai si parla di format che spinge a svilupparsi attraverso modernità e innovazione. "Doppio Malto è a tutti gli effetti qualcosa di più di una birreria – assicura in merito il responsabile marketing della catena –: siamo un ristorante che ha nella birra di produzione propria il suo prodotto di base, proposto insieme a un menu ampio e variegato".

## BALADIN TRA GRANDI CLASSICI IN LATTINA E ALLA SPINA

Dieci anni fa **Teo Musso** ha deciso di approcciare il mondo della miscelazione nei suoi locali. Di beer cocktail, al tempo, non si parlava ancora diffusamente, ma il progetto ha poi preso piede tanto da convincere il patron del birrificio con sede a Piozzo (CN) a creare di recente **una linea ad hoc (Cocktail Baladin) composta da 6 premiscelati in lattina di grandi classici della mixology riletti in chiave brassicola**. In parallelo, in alcuni punti vendita Baladin si servono anche cocktail preparati al momento, come lo 'Spritz' preparato con sidro, il 'Cedrito' (Mojito con cedrata Baladin), il 'Red Passion' con birra alle ciliegie Mama Kriek abbinata e vermouth e bitter, e il 'Beermouth & Tonic' che fa leva sul 'vermouth' di birra e la Tonica al Fieno maggengo prodotto all'interno dello stabilimento di Piozzo. "Nei nostri locali la birra artigianale ricopre una posizione dominante, **il cliente ha oramai un approccio aperto a ogni tipo di sperimentazione** – dichiara **Teo Musso** –. Nel punto vendita che più si concentra su questa tipologia di offerta (Open Baladin Cuneo), la voce mixology conta oggi per il 10%".

## LE PROPOSTE DI SPIRITO AGRICOLO

Allargare l'orizzonte di consumo della birra, mantenendo protagonista il sapore della bevanda al luppolo anche una volta miscelata con altri ingredienti alcolici e non. Da questo presupposto nasce il progetto cocktail della neonata catena di birreria Spirito Agricolo, progetto voluto da **Giovanna Merloni**, fondatrice del birrificio marchigiano **Ibeer** e presente oggi a Milano, Rimini e Gallarate. **La miscelazione avviene sia inserendo birra nel bicchiere come fill on top, sia con tecnica reserve dry-shake**, amalgamandola quindi al resto dei componenti della ricetta. Tutte le ricette sono state realizzate da **Giorgio Cardinali**, capo barman del Malkovic, secret bar di Genova. "**L'obiettivo legato al bere miscelato** – ha dichiarato Merloni – **è offrire un'alternativa al nostro avventore**, ma anche ampliare l'esperienza del prodotto brassicolo con una proposta cocktail che ne conservi cardini organolettici, gradazione e grado di bevibilità". La gamma di proposte long drink da Spirito Agricolo si basa su twist di grandi classici, privilegiando quelli ideali per l'aperitivo. "Ma stiamo guardando con interesse anche il momento della cena, visto che uno dei cocktail più gettonati è il Black Russian rivisto in chiave brassicola, che trova un ottimo sodalizio con i dessert serali", conclude la responsabile della catena.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Mixer

www.ecostampa.it



# RICETTE IN PRIMO PIANO

Nonino

## ITALIANO

*Mixologist: Monica Berg e Alex Kratena - Tayēr Elementary, Londra*

**Ingredienti:**
- 2,5 cl Grappa Nonino Monovitigno® Moscato
- 1,5 cl Cordiale Neroli
- 8,5 cl Fever tree Ginger ale
- Cubo di ghiaccio

**Bicchiere:** tumbler

**Preparazione:**
Versare in un tumbler alto un cubo di ghiaccio, Grappa Nonino Monovitigno® Moscato e il Cordiale Neroli, mescolare gli ingredienti con un barspoon e finire con un top di Fever tree Ginger ale.

## SPRITZ MED

**Ingredienti:**
- 20/30 cc Amaro Tosolini
- 100/200 cc Gilson Med tonic
- Ghiaccio

**Garnish:** fetta di arancia

**Preparazione:**
Versare il ghiaccio, l'Amaro Tosolini e la tonica in un bicchiere. Mescolare e guarnire con una fetta di arancia.

Distilleria Carnel

Bopollo

## SENTIERO ZEN

**Ingredienti:**
- 40 ml Ballor Gin
- 20 ml Ballor Vermouth
- 30 ml Liquore allo zenzero
- 20 ml Succo di lime
- 40 ml Spuma d'acero

**Garnish:** polvere di lime

**Tecnica:** shake and strain

**Bicchiere:** flûte

**Preparazione:**
Versare in uno shaker Ballor Gin e Vermouth, liquore di zenzero e succo di limone. Shakerare e versare il liquido nella flûte ghiacciata. Aggiungere on top la spuma d'acero pre batch in sifone e guarnire con polvere di lime.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Mixer

www.ecostampa.it

## BORSCI ESPRESSO MARTINI

- 45 ml Vodka Tajgà
- 15 ml Elisir di Caffè S. Maria al Monte
- 15 ml Elisir Borsci S. Marzano
- 5 ml sciroppo di zucchero
- 1 Caffè Espresso

**Tecnica:** shake and strain

**Bicchiere:** coppa martini

**Garnish:** 3 chicchi di caffè

**Descrizione**: L'incontro del caffè fresco espresso e le note aromatiche delle spezie pregiate di Elisir S.Marzano Borsci crea un ensemble unico che fa sognare l'Oriente.

## CAPO ARRABBIATO SPRITZ

- 60 ml Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition
- 90 ml Mangilli Prosecco DOC Extra Dry
- 30 ml soda water

**Tecnica:** build

**Bicchiere:** calice da vino

**Garnish:** twist di limone e peperoncino fresco

**Descrizione:** L'aperitivo italiano popolarissimo anche all'estero si rinnova con Capo Arrabbiato Spritz, il nuovo modo di bere spritz, l'unico con la nota piccante del peperoncino di Calabria.

## EMPORIA & TONIC

- 50 ml Emporia Gin
- Top Tonica Bergamotto Bisleri

**Tecnica:** build

**Bicchiere:** tumbler alto

**Garnish:** twist di bergamotto

**Descrizione:** L'essenza del Mediterraneo racchiusa in un cocktail fresco e aromatico. Emporia & Tonic deve il suo gusto raffinato al primo ingrediente: Emporia Gin, un gin realizzato con Ginepro Fenicio e una miscela in cui si mescola l'acqua del Mar Tirreno agli aromi dei principali estratti vegetali tipici del Mediterraneo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Mixer

www.ecostampa.it



# RICETTE IN PRIMO PIANO

## PALOMA

**Ingredienti:**
- 4 cl Tequila Bianco
- 1,5 cl Succo di Lime fresco
- 5 cl Schweppes Pompelmo in Rosa

**Garnish:** zest di pompelmo rosa

**Descrizione:**
Schweppes Pompelmo in Rosa è ideale per la creazione di cocktail raffinati, come il Paloma, un drink fresco e fruttato, particolarmente dissetante e rinfrescante.

## FINEST CALL PORNSTAR MARTINI READY TO MIX

**Ingredienti:**
- 45 ml Vodka
- 90 ml Pornstar Martini
- Purea di Passion fruit Finest Call (varietà Purple dal Vietnam)
- Lime Juice Single Pressed Finest Call (varietà Key lime dal Messico)
- Vanilla Reàl Infused Exotics (varietà Premium Vanilla Beans raccolta direttamente dal Madagascar)

**Preparazione:** Shakerare energicamente con ghiaccio e servire in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata. Servire il drink con accanto uno shot di Champagne.

## TUTTO BIANCO

*Mixologist: Igor Tuliach*

**Ingredienti:**
- 4 cl Vodka
- 2 cl Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi
- 1 cl Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi
- 2 cl Piemonte doc Chardonnay

**Metodo:** Mixing glass

**Bicchiere:** Old fashion

**Garnish:** Peel di agrume

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Mixer

www.ecostampa.it



Polot 1882
THE REAL ITALIAN TASTE

## FLOWER PARTY

**Ingredienti:**
- 15 ml Succo di Limone POLOT 1882
- 20 ml Sciroppo di Ibisco POLOT 1882
- 15 ml Purea ai fiori di Sambuco POLOT 1882
- 50 ml Rum
- 5 ml Liquore alla Menta

**Bicchiere:** tumbler alto
**Tecnica:** shake and strain
**Garnish:** fiori commestibili

**Preparazione:**
In uno shaker con ghiaccio versare tutti gli ingredienti. Shakerare e servire in un bicchiere con ghiaccio.

## SPICY RASPBERRY

**Ingredienti:**
- 10 ml Pink Peppercorn syrup POLOT 1882
- 5 ml Lime Juice POLOT 1882
- 15 ml Raspberry puree POLOT 1882
- 30 ml Orange juice
- 45 ml Whiskey

**Bicchiere:** tumbler alto

**Tecnica:** shake and strain
**Garnish:** lamponi e bacche di pepe rosa

**Preparazione:**
In uno shaker con ghiaccio versare tutti gli ingredienti. Shakerare e servire in un bicchiere con ghiaccio.

## ENHANCED MIMOSA

**Ingredienti:**
- 15 ml Strawberry syrup POLOT 1882
- 10 ml Lemon Juice POLOT 1882
- 20 ml Orange juice
- 30 ml Gin
- Prosecco

**Bicchiere:** flute
**Tecnica:** shake and strain

**Garnish:** spicchio di arancia

**Preparazione:**
In uno shaker con ghiaccio versare tutti gli ingredienti. Shakerare e servire in un bicchiere.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

Mixer

www.ecostampa.it



# RICETTE IN PRIMO PIANO

## MONTE MULE

Gruppo Montenegro

**Ingredienti:**
- 4 cl Amaro Montenegro
- 2 cl di succo di lime
- top up di ginger beer

**Bicchiere:** mug in rame

**Tecnica:** build

**Garnish:** spicchio di lime

**Preparazione:**
Versare, nel bicchiere colmo di ghiaccio, tutti gli ingredienti e mescolare lentamente.

## EDGAR COLLINS

**Ingredienti:**
- 6 cl Edgar Sopper Gin
- 2,5 cl succo di limone
- 1,5 sciroppo di zucchero
- top up di soda

**Bicchiere:** collins

**Tecnica:** shake and strain

**Garnish:** zest di limone

**Preparazione:**
Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio. Filtrare e versare tutto in un bicchiere Collins e colmare con soda ben fredda e gassata. Guarnire con uno zest di limone.

Gruppo Montenegro

## CALL ME DAIQUIRI

D&C

**Ingredienti:**
- 6 cl ANGOSTURA Rum 1919
- 3 cl Succo di Lime
- 1 cl Zucchero Demerara
- 2 gocce ANGOSTURA AROMATIC BITTER

**Descrizione:**
Angostura 1919 è un rum creato per celebrare una data molto particolare per lo sviluppo dell'industria del rum a Trinidad & Tobago. Dopo un incendio nel 1932, il maestro blender delle Fernandes Distillers, JB Fernandes, acquistò botti ormai carbonizzate, per poi scoprire che erano state riempite nel 1919.

*distribuito da D&C S.p.A.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Mixer

www.ecostampa.it

## SPRITZ 75

Fonte Margherita

**Ingredienti:**
- 22,5 ml Verjus
- 15 ml zucchero liquido
- 45 ml Gin
- top Spritz Zero Fonte Margherita

**Tecnica:** shake&strain

**Bicchiere:** Flûte

## BRAMBLE

Opificio Fred

**Ingredienti:**
- 45 ml GIN43 Fred Jerbis
- 15 ml Elixir Cassis Fred Alkemil
- 15 ml Fresh Lemon Juice
- 7.5 ml Simple Syrup
- Ghiaccio tritato

**Bicchiere:** old fashioned

**Descrizione:** un cocktail sour, semplice e fresco dove c'è grande armonia tra il gusto complesso del gin e quello selvatico e dolce del ribes nero

## CHEERFUL

Italpepe

**Ingredienti:**
- 45 ml Gin Bulldog
- 30 ml Cordiale al mango liofilizzato Italpepe
- 1 bar spoon zucchero/cardamomo/pepe rosa
- Top Thomas Henry Tonic

**Tecnica:** Build
**Garnish:** spicchio di lime

**Bicchiere:** Collins

**Descrizione:** twist John Collins con contrasto dolcezza mango e punte pepate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706