

# Happy Food



In queste foto,  
il **Krisstal**  
di Bologna:  
«La tendenza  
del momento  
è sempre  
più verso  
l'analcolico».

*Vini  
e cocktail:  
a prova  
di linea  
e palloncino*



## I nuovi gusti del piacere

**H**a appena chiuso i battenti l'evento-contest Elba Drink all'Hotel Hermitage, con 32 barman da tutta Italia chiamati a cimentarsi sul tema dei cocktail a prova di palloncino, analcolici o quasi. Evento simbolo della tendenza del bere soft, oggi non più solo femminile ma di tutti: bevitori salutisti attenti alle calorie, a nuovi gusti e pure ai punti sulla patente. Arrivano i vini *low alcohol*, i mixologist creano novità a bassa gradazione e alto tasso di piacere. «Ho introdotto i vini analcolici Natureo della cantina Torres in Spagna e una lista di cocktail alcol-free per non mettere a disagio i tanti, sempre di più, che non amano bere forte», commenta Massimiliano Gaudio, patron di Enocentrico, appena aperto a Roma, cocktail & wine bar, ristorante e caffè. «Da novembre animeremo serate *no-alcohol* e abbiamo rivisitato i mix: il nostro Garibaldi innamorato esclude il Campari per fare posto ad arancia, angostura e cannella». E ha cambiato anche i modi della miscita: le bottiglie di vino sono a disposizione del cliente, che può versarsene la quantità desiderata, anche solo 1/3 di bicchiere, al costo di 1 euro. Giovanni Longo, barman del locale polivalente Krisstal di Bologna, aperto dalla mattina a notte fonda, conferma tutto: «Nell'ultimo anno ho servito più analcolici che alcolici. Tanta frutta e bottigliette sodate nei cocktail, poche gocce di vodka, proseccchi leggeri». Vittima eccellente? «Il classico Martini, che arriva anche a 50°, mentre gli Spritz ora tornano ora alla ribalta: giocosi, buoni, massimo 10°».

### ENOCENTRICO BY ASIA

*Bar Lady di Enocentrico,  
Roma (enocentrico.it)*

2/5 di succo di pesca  
1/5 di crème de cassis  
2/5 di vino bianco *low alcohol*

Shakerate con ghiaccio  
e servite in flûte da  
champagne.

### KRISSTAL ROSÉ

*by Giovanni Longo, Krisstal  
di Bologna (krisstal.bo.it)*

1 cl di cherry brandy  
1 cl di sciroppo di mandorle  
1 cl di purea di fragole  
3 gocce di liquore Galliano  
4 cl di spremuta di  
pompelmo rosa  
+ spumante brut rosé *low alcohol*

Shakerate tutti gli  
ingredienti, tranne l'ultimo,  
con ghiaccio in doppia  
coppa cocktail. Riffinite  
con lo spumante versandolo  
direttamente in coppa  
da Martini.

### NIGHT & DAY

*by Marco Giovarruscio,  
capo barman dell'Hotel  
Hermitage, Isola d'Elba  
(hotelhermitage.it)*

5/10 di vino bianco frizzante  
*low alcohol*

3/10 di Aperol  
1/10 di centrifugato  
di fragole

1/10 di cranberry  
fragole e ribes rosso per  
decorare

Mescolate con ghiaccio  
nel bicchiere flûte grande,  
guarnite con la frutta.