



Cocktail analcolici

Dissetanti, sfiziosi e belli da vedere

di Enrico Gaviano

L'universo dei cocktail è infinito. Un'arte in cui i barman esprimono abilità, inventiva, conoscenza, cultura. In questo mondo una parte sempre più importante la rivestono le misture analcoliche. In particolare d'estate, quando il caldo e le uscite alla ricerca di refrigerio sollecitano la ricerca di bevande rinfrescanti.

Una tendenza, quella dei drink analcolici, salutista ma anche di moda in cui l'originalità dei professionisti della miscelazione si può sbizzarrire anche uscendo dall'utilizzo di distillati alcolici. «Le esigenze della clientela sono molteplici - sottolinea **Francesca Aste** e **Marco Ghiani**, titolari del Cabaret a Cagliari -. La scelta del cocktail analcolico nasce da tanti motivi. Spesso si tratta di uno sfizio e una voglia semplice di cambia-

re, di certo per noi innamorati di questo lavoro tutto è stimolante». Francesca e Marco, coppia di trentenni, hanno accumulato tanta esperienza partendo dalla loro Carloforte sino ai bar di tendenza nelle notti della Milano da bere, un severo banco di prova per chi vuole fare del barman la propria professione. «Siamo giovani ma abbiamo le idee chiare e soprattutto grande passione - dice Marco -. Lavorare con le misture tradizionali universalmente conosciute o inventarne di nuove, come piace a me, dà sempre soddisfazione. Noi serviamo anche bevande e cocktail analcolici e ne abbiamo inventato alcuni che fanno parte della nostra drink list e che incontrano il favore del pubblico».

Il Cabaret è nel cuore della movida cagliaritano, il corso Vittorio Emanuele, e offre anche dj set, spettacoli teatrali e esibizioni di stand up comedy. «La clientela è ovviamente variegata - sot-

tolinea Francesca -. In un gruppo ci sono gli affezionati dei cocktail classici e quelli da noi inventati. Ma ci sono anche gli astemi, le donne in dolce attesa, quelli che devono guidare, quelli che sono a dieta ferrea e ancora quelli che magari alternano o preferiscono semplicemente assaggiare qualcosa di dissetante andando oltre la semplice bibita o la spremuta». Nella drink list, originalissima con i disegni firmati dall'artista **Rita Ghigno**, ci sono alcuni cocktail analcolici proposti dalla coppia di titolari del Cabaret, con prodotti fatti con coloranti naturali, gluten free e senza lattosio. «Abbiamo il gin tonic zero, l'Aviation, il Panama, l'Arancino - dice Marco -. Il primo è classico con il gin Tanqueray zero e la tonica. Nell'Aviation oltre al Gin zero alcol anche limone e soda alla violetta che regala una colorazione sfiziosa. L'Arancino è fatto con mandarino, limone e soda. Infi-

ne il Panama, un mix con ananas, pesca e limone». Francesca Aste ha vinto la gara nazionale dalla **Fabbri** diventando Lady Amarena 2023 con un cocktail emozionante da vedere: il Beloved Martini. Si ispira a un'opera famosa di un maestro di street art ed è rifinito con una ciliegia legata a un palloncino rosso a forma di cuore. Lo stesso che dovrebbe portare alle finali europee di ottobre a Bologna. «In attesa - conclude Francesca - cerchiamo di far crescere il nostro locale, cercando di fare del nostro meglio. Devo dire che preparare dei drink senza alcol non è semplice. Perché comunque devi offrire un cocktail che abbia equilibrio e una sua speciale caratteristica. In genere si parte da un base di un drink famoso. Sono nati così il Virgin Moscow Moule o il Virgin Mojito, ad esempio, e gli altri. La richiesta della clientela ha spinto le aziende a creare prodotti alcool free come il gin zero facendo leva sulla parte aromatica».



Marco Ghiani e Francesca Aste hanno aperto il loro locale Cabaret dopo una esperienza a Milano



Tra i drink proposti da Francesca Aste e Marco Ghiani nel loro locale a Cagliari: il Gin tonic O, con il gin Tanqueray zero e la tonica, l'Aviation, con limone e soda alla violetta, l'Arancino con il mandarino, infine il Panama, un mix di ananas, pesca e agrumi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



013706