

STYLE E TENDENZE

Le origini dagli Stati Uniti e dall'Inghilterra: la figura del Mixologist sbarca in Sicilia grazie ad Averna

Milano, settembre 2008 - Durante il proibizionismo negli Stati Uniti, quando il consumo d'alcol era illegale, la qualità degli alcolici era molto scadente, per questo motivo i baristi tendevano a mescolare i liquori con altri ingredienti, i così detti **Fast Drink**. Cioè mix che hanno favorito un consumo di quantità piuttosto che di qualità. I consumatori spesso non sapevano neanche cosa stessero bevendo, ma ne volevano tanto!

Finalmente i palati si sono affinati, da qualche anno a questa parte il fascino del naturale ha preso il sopravvento, la passione per gli ingredienti ricercati, freschi e tipicamente localizzabili ha creato una vera e propria corrente per la creazione di cocktail. Nasce così la figura del Mixologist, cioè una sorta di incrocio tra un barman e uno chef. Colui che crea nuovi sapori sperimentando accostamenti dettati da curiosità, esperienza e da un palato sopraffino. La conoscenza di sapori diversi dà la possibilità di creare cocktail mai assaggiati prima, perché dettati dai propri gusti. Il Mixologist ha la sensibilità di unire ingredienti creando cocktail di prima categoria facendo scoprire sapori sconosciuti.

La parola Mixologist è diventata comune solo da pochi anni ma in verità veniva già usata nella seconda metà dell'800 per identificare la capacità innata di saper miscelare sapori diversi. Accostamenti rari ma che stimolano il palato in modo rivoluzionario, come gli accostamenti sorprendenti che si fanno in cucina, ad esempio pere e formaggio oppure ostriche e cioccolato. Molti di questi barman-chef giocano anche con "effetti speciali" come il fumo o il colore.

Alcuni Mixologist, spinti da **Averna**, hanno scoperto, soprattutto in quest'ultimo anno, l'uso dell'amaro come base alcolica, aprendo diverse strade interessanti per la realizzazione di cocktail e dando una nuova vita ai liquori del dopo pasto, instaurando così un approccio diverso con questa categoria di prodotto.

Si può definire **cocktail** una miscela generata dall'accostamento di tre elementi diversi: una base alcolica, una base zuccherina e una base acida, come il lime ad esempio, con l'eventuale aggiunta di altri ingredienti come il ghiaccio o frutta per arricchire il bicchiere.

Amaro Averna, grazie alle sue peculiarità, si spinge verso il cambiamento, permettendo infatti di dare spazio alla fantasia e alla creatività, perché si può mixare con tanti altri prodotti, basta solo sperimentare. Molto semplicemente si può aggiungere dell'acqua tonica oppure della cola. Ma per chi gradisce freschezza e leggerezza, i mix si moltiplicano. Grazie ai suoi ingredienti a base di erbe è molto versatile e si presta ad ogni occasione.

Amaro Averna viene prodotto da 140 anni con la stessa minuziosa cura e gli stessi ingredienti per ottenere quelle caratteristiche uniche ed inimitabili, conservando la capacità di emozionare, di far star bene e di far assaporare "**Il Gusto pieno della vita**". Ma allo stesso tempo è in sintonia coi giovani di tutto il mondo che, seppur legati e attenti alle proprie abitudini, desiderano innovare le tradizioni e rinnovarsi ogni giorno grazie a nuove ed emozionanti esperienze. Alla ricerca e alla scoperta di un nuovo concetto di **lifestyle**. I valori in gioco? Ovviamente quelli di sempre: l'**amicizia**, la **convivialità**, la **condivisione di esperienze** e il **gusto**.

Per informazioni alla stampa:

Roberta dal Verme

r.dalverme@cantiereedicomunicazione.com

Cantiere di Comunicazione

Tel 02.87383180