

# I cocktail di Baladin: la novità del birrificio piemontese “ready to drink”

scritto da Nicole Bernardi | 18/05/2021



**Dalla visione avanguardista di Teo Musso, nascono i cocktail Baladin, sei rivisitazioni di grandi classici della mixology, pronti per essere degustati in lattina**

Il **birrificio Baladin**, realtà storica nel panorama della birra piemontese e italiana, ha abituato i suoi consumatori a continue novità, fin dalla sua fondazione nel 1996. Dal **Beermouth**, il Vermouth a base birra, passando per la **Isaac Sour**, birra sperimentale che utilizza in rifermentazione batteri lattici, fino ai **miscelati in lattina**: sei cocktail intramontabili proposti in un nuovo packaging e con l'utilizzo di ingredienti di qualità e artigianalità, in pieno stile Baladin.

## **Cocktail di Baladin: nuovi prodotti per nuovi consumatori**

Le abitudini del mercato sono cambiate moltissimo, soprattutto nell'ultimo anno di pandemia globale, in cui il principale luogo di consumo è stato appunto quello domestico. Da qui la volontà di offrire ai consumatori “il loro drink preferito firmato Baladin” in un formato pratico e comodo da

potersi godere a casa, al parco o anche seduti in un locale.

La nuova tendenza del bere NoLo (*no-low alcohol*) ha portato anche alla scelta di gradazioni alcoliche basse, che vanno dal 5% al 7% di contenuto alcolico per i cocktail proposti. Un'attenzione in più verso chi per scelta o necessità vuole concedersi un drink senza eccedere.

## Sostenibilità e filiera corta

Sia gli ingredienti che il packaging dei cocktail di Baladin sono frutto di un percorso che va nella direzione della sostenibilità e della filiera corta. I lunghi mesi di lockdown hanno avuto come conseguenza l'accumulo di molta birra invenduta che ha, però, trovato nuova vita in distillazione diventando così la base alcolica dei **cocktail in lattina**. Economia circolare, recupero di una materia prima che altrimenti sarebbe stata sprecata, ma anche una filiera di ingredienti sempre più corta e controllata per garantire ai consumatori un prodotto 100% artigianale e di qualità.

Anche il packaging nasconde alcune particolarità. La lattina in alluminio del produttore Crown, grazie alla sua apertura 360®End, si trasforma in un bicchiere, evitando l'utilizzo di cannucce e bicchieri in plastica. L'alluminio è inoltre interamente riciclabile e leggero nel suo peso, rendendo il trasporto delle lattine meno inquinante dal punto di vista delle emissioni di anidride carbonica.

## I cocktail

I cocktail Baladin sono sei: **Sidro Spritz**, **Gin Tonic**, **Beermouth&Tonic**, a cui si uniscono **Beer Hugo**, **Beer Americano** e **Moscow Beer**, drink a base birra. L'eterogeneità di questi cocktail è capace di accontentare tutti i palati. Si passa infatti dall'aroma dolce di sambuco e menta del Beer Hugo, con la celebre birra Isaac, fino al classico Gin Tonic, nato dall'unione con la distilleria Quaglia.

### Come nasce il Beer Americano

La collaborazione con il celebre locale Affini di Torino (che ultimamente ha lanciato anche l'[aperitivo in barattolo](#)) e il suo bitter Nuvolari ha dato vita al Beer Americano, che Baladin ha firmato con l'aggiunta della **Birra 4.8. Denis Zoppi** e il suo Beermouth, completano i sodalizi di successo, nella creazione del Beermouth & Tonic, con uno splash di Tonica al Fieno Baladin, perfetto equilibrio fra note amaricanti e agrumate.

Tutti i cocktail possono essere serviti **ben freddi direttamente in lattina** per una occasione più informale oppure in bicchiere, con aggiunta di ghiaccio. Sullo [shop di Baladin](#) è possibile acquistare sia i singoli cocktail che la box degustazione, al prezzo di 4,50 per lattina, oppure 24 euro per la box con i sei cocktail.