



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

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



Teo Musso, ideatore dei cocktail (Foto © Ufficio stampa).

Il **birrifico 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.



I nuovi 6 cocktail di Baladin (Foto © La Gazzetta del Gusto).

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 drink sono proposti in lattina e si possono consumare anche in casa (Foto © Nicole Bernardi).

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.



Il Beer americano (Foto © Ufficio stampa).

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.

Data di creazione

18/05/2021

Autore

nicole-bernardi