

CARPE DRINK'EM, DA AIELLI ARRIVANO I COCKTAIL PRONTI NEL BICCHIERE

9 Novembre 2022



francescorappa

AIELLI - Basta aprire il bicchiere, aggiungere un po' di ghiaccio e gustarsi il cocktail come fatto poco prima da un bartender professionista, direttamente a casa, o in qualunque altro posto.

Si chiama Carpe Drink'em, il progetto dei cocktail pronti da bere ovunque si voglia. Prendendo in prestito la locuzione latina che stimola a vivere la vita cogliendo l'attimo, **Stefano Sisti** invita a "bere l'attimo" e lo fa proponendo una drink list da sei cocktail da ordinare per riceverli a casa.

Trent'anni compiuti a giugno, Stefano un mese fa ha debuttato con il suo progetto ad Aielli (L'Aquila) dove vive.

“Quando avevo 21 anni avevo un bar ad Aielli, insieme ad un amico – racconta a *Virtù Quotidiane* – poi per diverso tempo ho fatto il cameriere in giro per la Marsica. Quando mi sono trasferito a Perugia per seguire l’università di Scienze della Comunicazione, nel frattempo ho lavorato 4 anni con un catering in giro per le ville di tutta Italia”.

L’esperienza e la passione maturata per il mondo dei cocktail, durante il lockdown lo hanno stimolato a definire un’idea che gli ronzava da tempo nella testa. “Sono tornato a casa da Perugia con il Covid, ed è allora che ho pensato di dare forma a questo progetto. Da frequentatore di bar, notavo che spesso per attendere un drink si formavano lunghe code e allora mi sono detto perché non creare un cocktail già pronto come può essere una birra o un vino”.

La spinta, economica, arriva grazie alla partecipazione al bando Resto al Sud di Invitalia che consegna a Stefano 60 mila euro, più 15 mila come bonus per l’innovatività del progetto.

Carpe Drink’em viene preparato da Stefano, messo in un bicchiere coperto da un foil, un tappo in alluminio che permette l’apertura facilitata. Per il packaging, coloratissimo e festaiolo, Stefano si è affidato al tocco del grafico **Dino Specca**.



“Ovviamente essendoci l’alcool che è un conservante naturale, anche con l’aggiunta di sciroppi di frutta, il prodotto si mantiene perfettamente - spiega - . I drink sono preparati artigianalmente da me, ma la miscela poi viene imbicchierata con un macchinario che ha

un'atmosfera protetta che non permette alcuna contaminazione. Il bicchiere inoltre è in polipropilene resistente, che consente di mantenere la freschezza come se fossero appena stati fatti”.

I cocktail per ora disponibili nel menù sono il Cosmopolitan, il Negroni, il Daiquiri, il Sex on the Beach, il Whiski Sour e la Pina Colada. Per degustare al meglio ogni cocktail, viene dato qualche consiglio sull'aggiunta o meno di ghiaccio, ma pure sul tocco finale dato da fettine di arancia, lime, o ananas. Le ricette sono le classiche dell'Iba, dell'International Bar Association, e le materie prime utilizzate sono “di prima qualità - rivendica -. I distillati arrivano da un'azienda di Reggio Emilia attiva dal 1819 e gli sciroppi sono tutti brand leader. La gamma è ampliabile - anticipa - e potrò realizzare tutti quelli che i consumatori richiedono, purché non siano gassati, con soda o acqua tonica. L'altro fattore per me importante è di realizzare cocktail non facilmente preparabili a casa”.

Per ora i cocktail sono ordinabili direttamente sul sito, ma l'obiettivo di Stefano è di approdare nella grande distribuzione, considerato che il macchinario riesce a imballare almeno mille cocktail l'ora.

LE FOTO





