



*Entre os mais pedidos pelos adolescentes estão as soft caipirinhas, que combinam frutas, ervas, temperos e especiarias*

esse público, com malabarismos e entretenimento”, explica o mixologista Rodrigo Marcusso, proprietário da Bar & Barman (SP). Os cardápios sem álcool são cada vez mais inusitados e não perdem para as versões de coquetéis para adultos. “O visual, o sabor e a apresentação valorizam muito as bebidas e, conseqüentemente, o serviço do barman”, completa. E entre os mais pedidos pelos adolescentes estão as soft caipirinhas, que combinam frutas, ervas, temperos e especiarias servidas em copos diferentes. Para aqueles que querem inovar, os mixology drinks são perfeitos. “São feitos sob as bases da alta mixologia, combinando infusões, frutas, sucos naturais e drinques moleculares (os famosos coquetéis comestíveis). A repercussão é imediata! O melhor é que dá pra fazer tudo isso em versão sem álcool”, detalha Marcusso. Para aplacar a fome da madrugada, a ideia é servir milk-shakes e frosens.

## drinques sem álcool

Uma festa de debutante ou mesmo infantil pode ter bar com bebidas originais, gostosas, coloridas e feitas sob medida para eles. Saiba como escolher e conheça boas opções

DA REDAÇÃO | FOTOS: DIVULGAÇÃO/SHUTTERSTOCK

Seja para uma festa de 15 anos, infantil ou mesmo um casamento, mas que tenha muitos convidados menores de idade, vale a pena ter um bar que ofereça opções de drinques sem álcool. “Os clientes são exigentes e ávidos por novidades. Para atendê-los, desenvolvemos uma linha de serviços específicos para

### FIQUE DE OLHO

Separamos algumas dicas para você não errar na hora de contratar um especialista em drinques sem álcool:

- Escolha empresas de renome, que estejam há bastante tempo no mercado e que possuam experiência nesse tipo de evento. Indicações ajudam.
- Deguste, escolha todos os itens e exija que estejam descritos em contrato.
- Exija nota fiscal de todos os insumos (bebidas, sucos, xaropes e outros itens) para garantir que têm origem e procedência.
- Vale questionar se o casting é fixo, pois o vínculo entre o barman e a empresa é uma garantia de comprometimento.

**RODRIGO MARCUSSO** é mixologista e proprietário da Bar & Barman (SP). Foi também professor de bar service no Senac e na Universidade Anhembi Morumbi. Ministrou cursos em diversos Estados do Brasil, foi treinador de bar durante cinco anos na Rede Americana TGI Fridays, e é, ainda, um dos barmen responsáveis pela difusão do Flairtending no Brasil.



#### Fashion B&B

Mais sofisticada, essa escolha leva Martini de cranberry, limão-siciliano e syrup de rosas.



#### Exotic B&B

O drinque é feito com kiwi macerado com syrup de maçã verde, abacaxi e soda limonada.



#### Fit Cocktail

Refrescante, esse frozen é uma mistura de sabores. Basta combinar frutas vermelhas, goji berry e alecrim.



#### Chocolate Creamside

Trata-se de um shake de biscoito Negresco com menta, creme de leite e avelã.



NAS BANCAS!