

Frizerò: la nuova eleganza della mixology analcolica

scritto da Emanuele Fiorio | 7 Luglio 2025



Frizerò si afferma come protagonista della nuova mixology senza alcol, offrendo esperienze di gusto sofisticate e inclusive. Grazie alla collaborazione con il bartender Andrea Cason, nascono cocktail creativi e di tendenza. Il brand ridefinisce l'arte del brindisi senza alcol, rispondendo alle esigenze di un pubblico moderno, consapevole e attento al benessere.

La rivoluzione del gusto consapevole è servita. Nel mondo della mixology contemporanea, sempre più orientato verso scelte sostenibili, salutari e responsabili, [Frizerò](#) si afferma come protagonista assoluto. Con una proposta di **spumanti alcohol-free di alta qualità**, il brand ridefinisce l'esperienza del bere, offrendo un'alternativa sofisticata, creativa e sorprendentemente versatile.

In un'epoca in cui i **mocktail** e i **cocktail a bassa gradazione** non sono più una moda passeggera ma una vera e propria rivoluzione culturale, Frizero interpreta e anticipa i desideri di una **generazione attenta al benessere, ma che non intende rinunciare al piacere di un brindisi raffinato**.

“Oggi il mercato chiede esperienze di consumo responsabili ma appaganti”, afferma **Roberta Mottadelli, Amministratrice Delegata di Frizero**. “Frizero nasce proprio per rispondere a questa esigenza, portando qualità e versatilità nel mondo della mixology analcolica”.

Signature drink firmati Frizero: un viaggio nel gusto

Per valorizzare appieno l'anima di Frizero, abbiamo coinvolto **Andrea Cason**, head bartender del prestigioso **Romeo Bistrot Cocktail Bar di Verona**, nella creazione di **4 cocktail esclusivi**. Le ricette, realizzate con Frizero Bianco e Rosé, raccontano una mixology innovativa, accessibile e sensorialmente ricca, senza compromessi sul gusto.

1. French 75 – No Alcol

Un classico rivisitato con eleganza, perfetto per chi cerca freschezza e finezza.

Ingredienti:

- 35 ml Tanqueray 0.0,
- 20 ml limone
- 20 ml lemongrass syrup Monin
- 10 ml zucchero
- Top Frizero White

Note di degustazione: *fresco, agrumato, elegante.*

□ [Scopri la ricetta](#)



2. Blue Marine – No Alcol

Evocazione marina in un sorso: un mocktail che sa d'estate.
Ingredienti:

- 40 ml Venturo
- 60 ml Frizero White
- Top Aegean

Note di degustazione: floreale, delicato, con un finale pulito.

[Scopri la ricetta](#)



3. Spritz 0.0 – Low Alcol

L'aperitivo italiano incontra la leggerezza.

Ingredienti:

- 37,5 ml amarico
- 10 ml sciropo rosa
- 60 ml Frizerò Rose
- Top soda al pompelmo

Note di degustazione: frizzante, agrumato, conviviale.

[Scopri la ricetta](#)



4. Fricolada – Low Alcol

Un'esplosione tropicale che conquista al primo sorso.

Ingredienti:

- 35 ml rum bianco
- 50 ml succo ananas
- 35 ml cocco plus Fabbri
- Top Frizerò rosé

Note di degustazione: esotico, cremoso, dissetante.

[Scopri la ricetta](#)



Frizero: un nuovo orizzonte per l'ospitalità

L'inclusività nel bere è oggi una priorità per molti locali che desiderano proporre esperienze **premium alcohol-free**. Con la sua **eleganza aromatica e versatilità**, Frizero si impone come ingrediente d'elezione per bartender creativi, ristoratori lungimiranti e consumatori consapevoli. Sia per un **aperitivo al tramonto**, un **evento speciale**, o una **serata tra amici**, Frizero porta nel bicchiere **il carattere, l'intensità e il piacere autentico del gusto**, senza alcol!

Punti chiave:

- 1. Frizer interpreta la nuova domanda di cocktail senza alcol**, offrendo eleganza, qualità e versatilità nel bere responsabile.
- 2. La collaborazione con il bartender Andrea Cason** ha dato vita a quattro ricette signature che valorizzano Frizer Bianco e Rosé.
- 3. I cocktail proposti sono pensati per momenti diversi**, dall'aperitivo alla serata, combinando sapori sofisticati e accessibilità.
- 4. Frizer risponde ai trend attuali di benessere e inclusività**, diventando protagonista in locali, eventi e contesti premium.
- 5. La brand identity punta su raffinatezza, gusto autentico e zero alcol**, offrendo un'alternativa concreta per la mixology contemporanea.