Come riconoscere un buon cocktail: le sette "regole" di Campari Academy

cocktail-campari-academy-truck-f1477774

Estate, esplode la voglia di drink, da consumare magari in compagnia nelle lunghe giornate (e serate) all'aperto. Ma **come riconoscere un cocktail di qualità** rispetto a un "beverone" preparato con approssimazione o con scarsa competenza? Per l'estate 2017 **Campari Academy** offre, attraverso un truck in viaggio per l'Italia in 23 tappe, i consigli su come "capire" un buon drink, come scegliere il cocktail giusto e come degustarlo senza esagerare con le quantità.

L'inziativa formativa si inserisce nell'ambito del progetto **#Beremeglio** lanciato da **Federvini** e **Fipe** a sostegno del consumo responsabile e della qualità del servizio all'interno dei pubblici esercizi italiani. Nella degustazione, secondo i bartender dell'Academy, occorre **sfatare sette "falsi miti".**

1. Un cocktail con tanto ghiaccio non si annacqua, anzi è esattamente il contrario: un'abbondante quantità di ghiaccio crea "l'effetto iceberg" necessario per tenere il cocktail fresco più a lungo e rallentare la diluizione dei liquidi.

2. Il cocktail non è "ristretto" se il bicchiere è piccolo perché ogni cocktail ha i suoi ingredienti, le sue dosi corrette e il suo bicchiere per essere all'altezza del proprio nome. Ad esempio, per il Cosmopolitan e il Manhattan è necessaria la coppa.

3. Anche pochi ingredienti possono rendere cool un drink, come hanno dimostrato nella storia della mixology il Negroni, Aperol Spritz e Gin Tonic. Importante è la sapiente combinazione.

4. I cocktail dal gusto dolce non sono necessariamente leggeri, così come quelli bitter non sono sempre forti. Alcuni cocktail a base di rum sono dolci, ma hanno una gradazione alcolica più alta della media.

5. Il segreto di un cocktail perfetto sta nell'equilibrio dei suoi ingredienti, nella giusta diluizione e temperatura. Quando l'alcol non si "sente" molto significa che il cocktail ha rispettato il

bilanciamento degli ingredienti. Mentre la presenza invadente e pungente dell'alcol, spesso, è sintomo di un cocktail non preparato a regola d'arte.

6. La guarnizione è parte integrante e imprescindibile della ricetta. Ad esempio, un Americano senza la fettina d'arancia e la scorza di limone non può essere un vero Americano.

7. Ogni cocktail ha il suo momento. Il gusto bitter è perfetto per l'aperitivo perché stimola l'appetito. I long drink (Mojito, Gin Tonic), i cocktail sour (Daiquiri) e quelli più sofisticati (Old Fashioned, Boulevardier) si apprezzano maggiormente dopo cena.