Dai fichi alle carrube, i nuovi ingredienti dei cocktail INCHIESTA

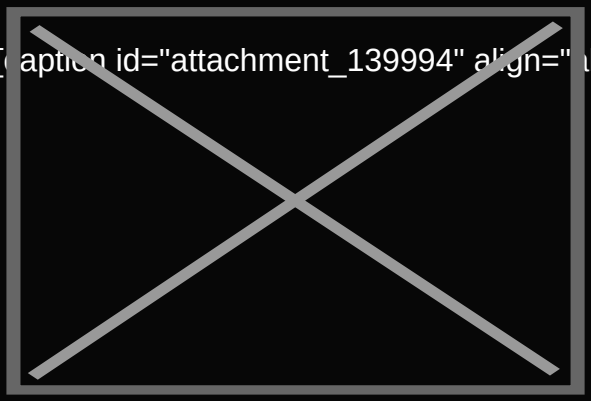
nicola-scarnera-di-iter-milano-foto-proposte-per-cover-credito-nicolas-villagra-lopez-1-1-a9d55818

Perplessi? Superate lo scetticismo. Se riuscite a valorizzare i frutti tipici del nostro territorio, senza rinunciare alle contaminazioni, renderete unici e speciali i vostri drink. E conquisterete i clienti.

LO SCENARIO

Già, perché negli ultimi dieci anni il livello medio dei cocktail bar italiani si è alzato moltissimo. E, di conseguenza, sono cresciute anche la consapevolezza e le aspettative dei consumatori. Risultato? Per fidelizzare la clientela oltre a qualità di prodotto, servizio-accoglienza e location, è indispensabile rinnovare con una certa frequenza la drink list. “Per consolidare il rapporto con i clienti è necessario dedicare tempo allo studio di tecniche, abbinamenti e sviluppo di inediti prodotti al fine di creare originali sapori e nuove dimensioni del gusto. Complice la globalizzazione, infatti, siamo tutti più propensi ad assaggiare flavor sconosciuti. Non stupisce quindi che oggi l’avventore cerchi cocktail stuzzicanti, accattivanti e innovativi ” osserva **Andrea Draco**s, barman titolare del cocktail bar Barba di via San Gregorio a Milano. Ma non è più tempo di eccessi e stravaganze.

[caption id="attachment_139994" align="aligncenter" width="300"]



Marco Fabbiano Credit Toney Teddy Fernandez,

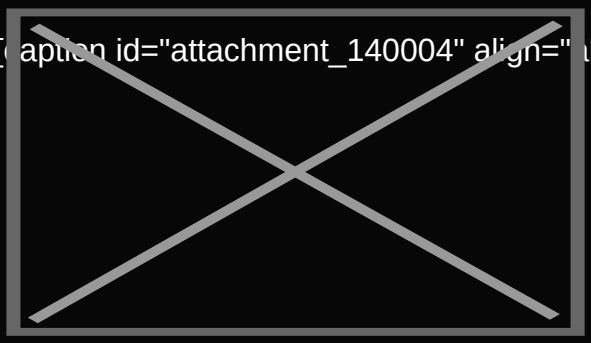
Questamiamilano[/caption]

“Esattamente come è accaduto nell’alta cucina qualche anno fa, oggi nel mondo del bere miscelato assistiamo a un’inversione di tendenza: superata la fase delle sperimentazioni ardite, c’è un ritorno alla linearità e alla semplicità. Un trend sostenuto dalla maggiore sensibilità dei consumatori nei confronti di temi quali la sostenibilità e il benessere che, a sua volta, ha contribuito di riflesso alla riscoperta dei prodotti del territorio”, aggiunge **Marco Fabbiano**, barman patron del cocktail bar Laurus di Lecce, aperto lo scorso 19 gennaio. E se il fenomeno attualmente riguarda soprattutto i cocktail bar d’autore, “in futuro la tendenza è destinata a diffondersi ovunque”, afferma Fabbiano.

I NUOVI INGREDIENTI

Fermo restando che per avere successo non è consentito improvvisare e che per contenere i costi è meglio orientarsi sui prodotti locali e di stagione, non ci sono limiti alla sperimentazione e alla ricerca. E di certo in Italia le opportunità non mancano. “Siamo uno dei Paesi al mondo con la maggiore varietà e qualità di frutta: non usarla nei cocktail è un’occasione sprecata. Detto questo, per contenere il drink cost occorre saperla scegliere, valorizzare e non sprecare”, osserva il barman **Filippo Sisti**, pioniere della cucina liquida.

[caption id="attachment_140004" align="aligncenter" width="300"]

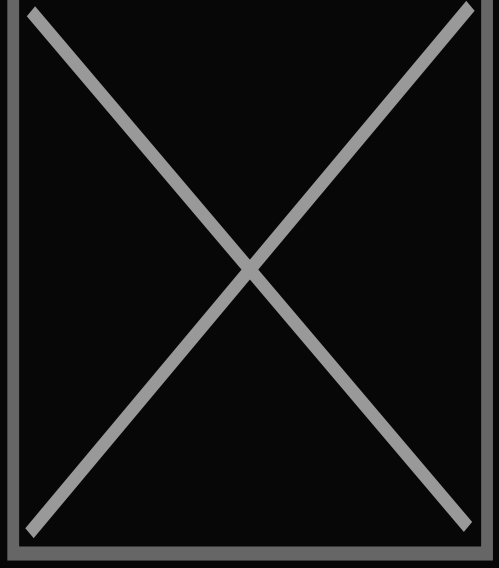


Filippo Sisti[/caption]

Per capirci: alcuni frutti rendono meglio per la polpa, altri per il succo. Senza scordare che si possono produrre infusioni, sciroppi o distillati. “Sarebbe impossibile, qui, citarli tutti. Tra gli altri, per esempio, penso ai fichi d’India, ma anche alle carrube, alle mandorle, alle bacche di mirto e ai pistacchi”, chiarisce.

FICHI D’INDIA

Certo, la pianta è originaria del Messico, ma l’Italia è tra i principali Paesi produttori nel mondo, nonché il primo in Europa. “la polpa dei fichi d’India può essere usata come ingrediente per i cocktail, ma anche trasformata in infusi e sciroppi profumatissimi che apportano un piacevole sapore tra il dolce e l’acidulo.

[caption id="attachment_139996" align="aligncenter" width="252"] 

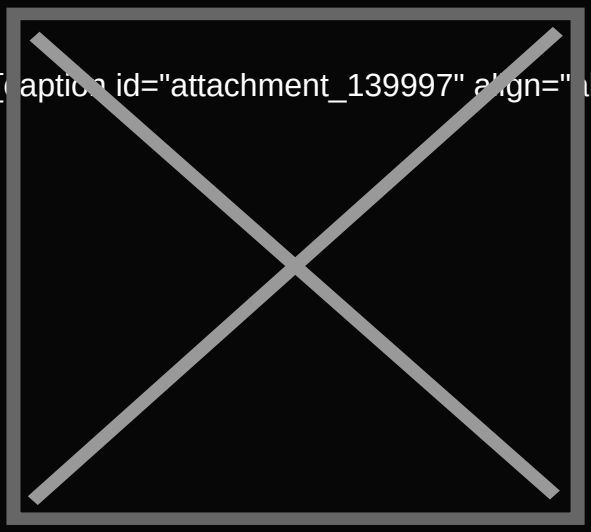
Adriana Bosco con l'Indi Monkei Sour cocktail[/caption]

Io preparo uno sciroppo home made con cui propongo un Gin Sour atipico che è molto richiesto, l'Indi's Monkey Sour" spiega **Adriana Bosco**, barlady responsabile dell'Ithay restaurant cocktail bar di Cava de' Tirreni (Salerno). Il suo consiglio? Per ottenere un cocktail dalla sorprendente tonalità scarlatta preparate i vostri infusi o sciroppi usando sia la varietà gialla che quella rossa e poi studiate degli abbinamenti a base di distillati bianchi.

MIRTO

Si dice mirto e si pensa subito alla Sardegna e al suo celebre liquore ottenuto dalle bacche che si raccolgono da novembre a gennaio. "Il liquore al mirto fa parte della tradizione popolare sarda, tuttavia la tendenza a usarne le bacche come ingrediente per cocktail e soft drink è una novità recente", afferma **Dario Olmeo** barchef e titolare del Maracaibo cocktail bar di Alghero, tra i primi a utilizzarle per i suoi drink.

[caption id="attachment_139997" align="aligncenter" width="300"]



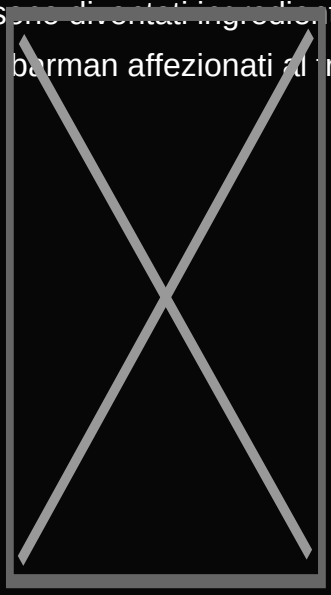
Sandalia Mule di Dario Olmeo[/caption]

“Le bacche del mirto sono ideali per preparare sciroppi home made e per aromatizzare i distillati. In particolare, il gusto del mirto si sposa bene con la vodka e con il tipico distillato sardo Filuferru”. E non buttate le foglie, ottime per affumicare i cocktail.

CARRUBE

Solo di recente i frutti del carrubo, per sapore simili al cioccolato, sono diventati ingredienti per sciroppi, infusioni e distillati. Ma cresce velocemente il numero dei barman affezionati al frutto.

[caption id="attachment_139998" align="aligncenter" width="166"]



Nico Scarnera[/caption]

Perché, oltre ad avere un costo contenuto, “i semi di carrube garantiscono un tocco originale ai drink”, spiega il barman titolare del cocktail bar Iter di Milano **Nicola Scarnera**. Che è tra gli ideatori del

Caroube Botanical Spirit, il primo spirit con semi di carrube e vino bianco del Cognac prodotto dal team di Iter e da Distillerie De Paris (che è anche distributore).

[caption id="attachment_139999" align="aligncenter" width="284"]



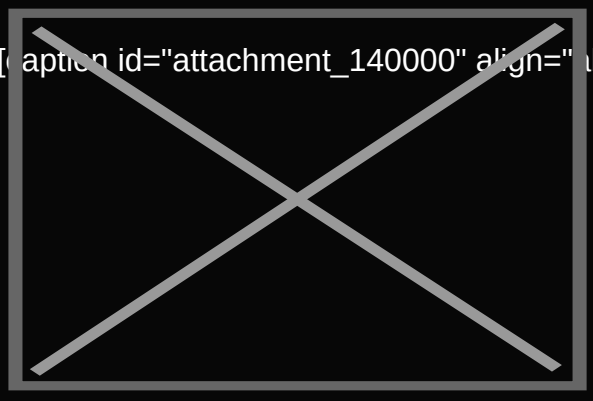
Carrube Tonic by Iter[/caption]

“Si tratta di un prodotto versatile, ideale per creare signature drink originali nonché per regalare personalità a classici come il Gin Tonic e il Negroni”, sottolinea.

PISTACCHI E MANDORLE

“Vale la pena usare i pistacchi nei cocktail perché conferiscono al drink una nota raffinata ed elegante, ma sono costosi e di non facile uso nel bere miscelato” mette in guardia **Paolo Viola**, barmanager del Crudo Cocktail Bar di Terrazza Calabritto Milano. “Lo sciroppo di pistacchi ha un retrogusto acre e va quindi bilanciato per contrasto. I pistacchi secchi granulati, invece, donano ai drink una texture densa e granellosa”, precisa Viola.

[caption id="attachment_140000" align="aligncenter" width="300"]



Paolo Viola, barmanager del Crudo Cocktail Bar di

Terrazza Calabritto Milano[/caption]

Che, in omaggio alle sue origini siciliane, ha creato molti drink anche con le mandorle. “Per esaltare al massimo gli aromi della mandorla nei cocktail vi suggerisco di fare una marmellata da usare come elemento dolcificante, un Falernum o un’infusione a freddo in base alcolica”.

Mandorle, fichi & co.: quattro ricette per cocktail dagli abbinamenti inediti