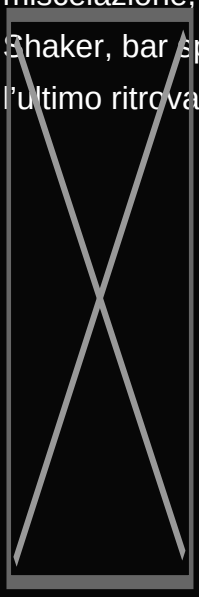
Black drink

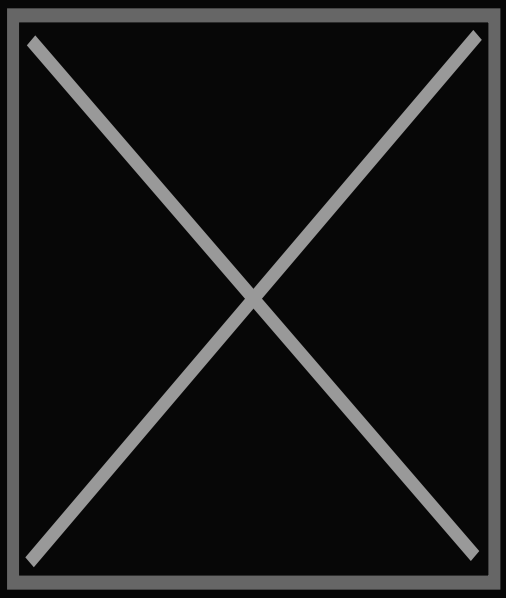
black-daiquiri-19ff37d1

I bar tools hanno lentamente ma costantemente cambiato la loro posizione nel mondo della miscelazione, tanto da diventare da semplici attrezzi da lavoro a oggetti di pregio e da collezione. Shaker, bar spoon, jigger, strainer, pinze, pestelli ma anche mug, ice mould, spremilime e… coloranti, l'ultimo ritrovato ad uso alimentare per drink incredibilmente sorprendenti.



Il colorante **cocktail gum nero** è un prodotto naturale al 100% e ha la funzione di colorare principalmente i drink. È prodotto e distribuito da Fabbri, azienda italiana che produce e distribuisce prodotti commestibili per creare o completare ricette al bar o in cucina.
Il principale vantaggio di questo colorante è quello di non alterare né il sapore né l'odore dei drink ma semplicemente "totalizzarli" con il più dark dei colori. È molto difficile realizzare cocktail neri senza l'aiuto di un colorante, in particolar modo senza alternarne sapore e consistenza. L'effetto scenico è sorprendente, specie se si utilizza il giusto bicchiere per la presentazione. Questo colorante è composto da gomma arabica e carbone vegetale, entrambi prodotti naturali. La gomma arabica trasuda dal tronco e dai rami di alcune specie della famiglia dell'Acacia. È incredibile osservare come queste piante arboree, tipiche dell'Africa subsahariana, producano il loro pregiatissimo secreto gommoso in seguito a stress di varia natura. Non a caso, la secrezione di gomma arabica è più abbondante nelle piante stentate e vecchie. È davvero sorprendente che da eventi sfavorevoli' possa

nascere un prodotto come questo.

La sigla con cui viene generalmente  indicata la presenza di

gomma arabica nei prodotti alimentari è E414. È un prodotto dalle mille proprietà, fra cui la garanzia di mantenere aromi, umidità, sapori e uniformità del colore, nonché di allungare la durata del prodotto. In più, aiuta a prevenire la cristallizzazione degli zuccheri ed emulsiona i grassi favorendone la distribuzione omogenea nel prodotto; riduce infine le calorie (il suo potere energetico è inferiore del 50% rispetto all'amido), e come tutte le gomme ha un buon potere saziante. Tutte queste qualità sono notevoli per un prodotto pensato e realizzato per completare i drink in modo naturale e con un occhio puntato alla salute.

L'argomento salute non è solo di primaria importanza nella miscelazione ma sensibilizza sempre di più il pubblico di professionisti e appassionati. Il carbone vegetale invece è una polvere ottenuta per lavorazione del legname e dei suoi cascami. Il legno viene sottoposto ad una combustione senza fiamma (si riscalda ad elevate temperature – 500/600 °C – in atmosfera povera di ossigeno). Non esiste un solo e unico legno da cui estrarre il carbone vegetale ma appartenere a specie differenti, come pioppo, salice, betulla e altre ancora, oppure essere sostituito da segatura, gusci e noccioli di frutta. Il carbone che si ottiene viene poi lavorato. La sua lavorazione gli conferisce la caratteristica porosità. Il risultato è una polvere, finissima, estremamente porosa, inodore e insapore. Inodore e insapore come il colorante realizzato col suo aiuto. Il carbone vegetale ha la capacità di trattenere sulla sua superficie liquidi, gas, batteri, patogeni, tossine e virus presenti nel tratto gastrointestinale. Sia la gomma arabica che il carbone vegetale non danno problemi ai celiaci, in quanto privi di glutine. Sembra proprio che un semplice colore abbia cambiato la visione dei drink e il modo di realizzarli.

Questo articolo è a cura di RG commerciale:
Info e contatti: www.rgmania.com / info@rgmania.com