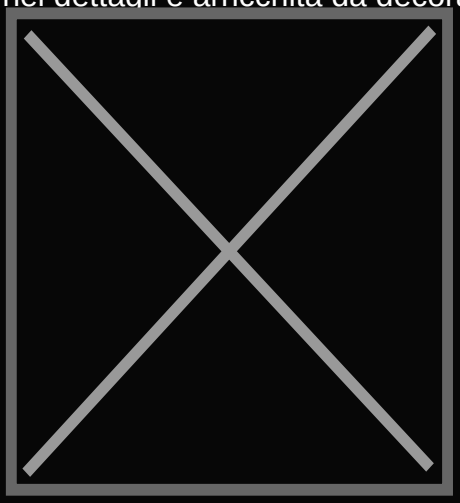
L'editoriale di Mixer 307: Un’estate all’insegna delle creme fredde e dei drink al caffè

mixer-307-cover-c87ee83c

La parola di questo numero è “ispirazione”: spunti e suggerimenti che i nostri lettori possono mettere subito in pratica.

Il caffè ha sempre un ruolo di primo piano sulle nostre pagine, ma di solito ci concentriamo sul re incontrastato del fuoricasa, l’espresso in tazzina. Questo mese, complice anche l’arrivo dell’estate, rimane ancora al centro dei nostri pensieri, ma ne presentiamo alcune varianti inusuali.

In primo luogo dedichiamo molte pagine al caffè nella sua versione fredda. Esistono moltissime varietà di creme e il ventaglio di gusti è così “largo” da accontentare tutti. Questa vera e propria golosità dà il meglio di sé quando la sua presentazione è curata nei dettagli e arricchita da decorazioni che catturano lo sguardo.



[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="232"]

David Migliori[/caption]

Parliamo poi di caffè nella mixability. Il binomio “Coffee & Spirits” è il focus dell’inchiesta di questo numero, un servizio con tanti suggerimenti pratici: le quantità da usare, gli abbinamenti più azzeccati,

la giusta tostatura, l'estrazione e la temperatura migliore a seconda del cocktail da preparare, senza dimenticare le decorazioni e i bicchieri più adatti per far risaltare al meglio la nera bevanda. Infine, come nostra consuetudine, una selezione di ricette ideate da alcuni dei più noti bartender come Dennis Zoppi, ambassador di Lavazza, Luca Angeli del Four Seasons di Milano e la barlady Cinzia Ferro.

A proposito di bicchieri, se ne parla nella rubrica Mixinnovation. In realtà il tema riguarda l'utilizzo di oggetti e materiali – tra i più vari e disparati – da usare in alternativa al classico bicchiere di vetro. Dai tubetti di dentifricio ai gusci di uova fino ai sacchettini di plastica, non mancano i suggerimenti per i nostri lettori più audaci che vogliamo cimentarsi nella creazione di qualcosa di inconsueto e fuori dal comune.

Restando invece nel campo della tradizione, ma non rinunciando ad osare un po' di più, proponiamo alcuni cocktail senza alcool, pensati per dissetare con leggerezza e fornire un'invitante proposta per la clientela alla ricerca di drink rigorosamente non alcolici. Le foto che pubblichiamo mostrano che queste creazioni, a partire dall'aspetto esteriore, non hanno nulla da invidiare alle preparazioni classiche…

Segnalo infine, come consuetudine, un tema molto pratico… Il nostro commercialista spiega come gestire in maniera indolore una novità importante: l'obbligo della fattura elettronica per l'acquisto di carburante. Anche se a prima vista la questione potrebbe apparire poco rilevante per chi lavora dietro il bancone o davanti ai fornelli, è importante prendere confidenza con il nuovo strumento, perché dal prossimo anno la fattura elettronica – finora necessaria solo per le operazioni con la Pubblica Amministrazione – diverrà per legge la norma in tutti i campi. Una rivoluzione epocale, se davvero le cose andranno in questa direzione…