Affumicatura cocktail: quale segatura scegliere

shutterstock-1140639428-2-d4367142

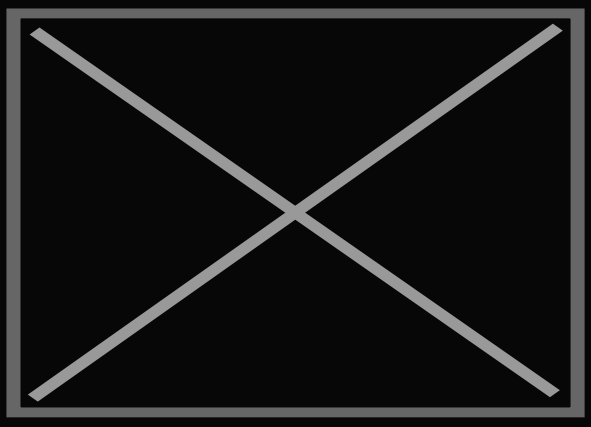
Quando più di dieci anni fa l’affumicatore è comparso sulla scena della miscelazione, nessuno avrebbe mai immaginato quanto a fondo l’avrebbe influenzata, per renderla più completa e ricca di inventiva. All’inizio ne esisteva un solo modello e così anche gli accessori e gli strumenti erano limitati, esattamente come la segatura. Erano pochissimi i trucioli di legno che si utilizzavano e generalmente – tutti di sapore neutro. Con l’evoluzione dell’attrezzo, anche i tipi di segatura proposti si sono moltiplicati e vengono oggi accuratamente scelti dai professionisti in base al tipo di aroma che si vuole conferire al drink.

LE DIVERSE CARATTERISTICHE

Ogni legno ha proprie caratteristiche ma tutti devono essere trattati a dovere. La regola imprescindibile per ottenere nebbia intensa e persistente, è quello di tenere il legno costantemente bagnato durante tutto il processo di affumicatura, realizzandola a una temperatura inferiore a 500 °C, evitando così di provocare uno sgradevole odore di bruciato e soprattutto di disperdere immediatamente il fumo.

LE TIPOLOGIE DI LEGNO

Vediamo ora quali sono le caratteristiche di alcuni tipi di legno fra i più utilizzati, considerando che il legno più comune sul mercato è quello di faggio.



Segatura di legno d’ulivo
Si tratta di una pianta tipicamente e storicamente dell’area Mediterranea, il cui fumo conferisce una discreta fragranza ai drink, così come quello di castagno.

Segatura di *quebracho*
Si tratta di componenti presenti nell’uva e nel legno omonimo. Nel gruppo dei tannini è opportuno distinguere i tannini poco condensati, estratti dai vinaccioli, da quelli a peso molecolare più elevato, presenti nelle bucce. I tannini da quebracho hanno composizione intermedia e sono quindi più versatili.

Segatura di legno di mandorlo
Il legno di mandorlo produce fumi dolci e poco invasivi grazie al suo sapore dolce e floreale.

Segatura di legno di quercia
La quercia è un’ottima base neutra ideale da usare in abbinamento con altri aromi, oli essenziali, scorze di agrumi, spezie ed erbe. Ha un sapore marcato davvero irresistibile che aiuta a creare un fumo denso e persistente.



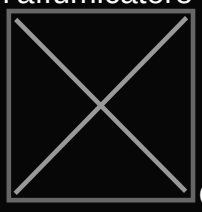
Molto comune è anche la segatura aromatizzata al bourbon, dal sapore morbido e maturo. Per affumicature speziate ma leggere si possono poi usare i legni di piante di erbe aromatiche come timo, menta ed ecucalipto. Ovviamente esistono moltissimi altri tipi di segature, impiegati in abbinamento al sapore originale del drink per completarlo, smorzarlo o accentuarlo: legno d’arancio, di caffè, di cocco, di cannella e ancora di rosa, viola e gelsomino.



IL SUGGERIMENTO

È bene assicurarsi che i trucioli siano sempre scelti da aziende che producono e certificano i loro prodotti per un’affumicatura di tipo professionale, sia essa per la cucina o per il bar. In questo modo si

sarà certi che i legni truciolati contengano un basso contenuto di resina residua. Ciò garantisce che l’affumicatore venga meno lesionato nel tempo e la pulizia sia resa più semplice.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com