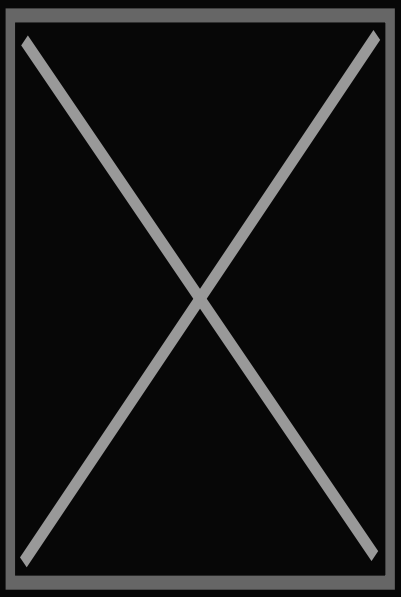
On the rocks: il libro di Marco Garino che spiega tutto sul ghiaccio

on-the-rocks-deef080f

On the rocks, libro di Marco Garino (Edizioni Pendragon), deve ancora uscire. Tuttavia ve ne parliamo già perché è davvero interessante.

Ma facciamo un passo indietro.

Il sommelier (ed ex barman) **Marco Garino** lo ripete più volte, nel corso della nostra intervista realizzata a Bologna seduti davanti a un bicchiere di Franciacorta Satèn. “Il ghiaccio è un ingrediente dei cocktail tanto quanto i distillati o gli home made. Insomma, ice is food”. E #iceisfood è anche il claim che accompagna **On the rocks. Tutto quello che volevi sapere su il ghiaccio**, un libro di circa 200 pagine edito da Edizioni Pendragon in uscita a maggio. Strutturato in otto capitoli (uno a cura del barman **Mirko Turconi**, *Storie di ghiaccio*) con la prefazione de Ilgin.it (alias, Marco Bertoncini) e l’introduzione del professor **Massimo Giubilesi**, è stato presentato in anteprima nazionale all’ultima edizione di **Cibò So Good** da **Laura Gobbi**. Lo troverete su Amazon e in libreria e vi consigliamo di acquistarlo perché siamo d’accordo con Garino: c’è ancora molto da imparare sul tema ghiaccio, ice makers, controllo dei costi, contenimento degli sprechi e igiene sanitario. E questo libro è un valido strumento, tra le altre cose, anche per apprendere i tricks per risparmiare sulle spese di produzione senza compromettere la qualità.

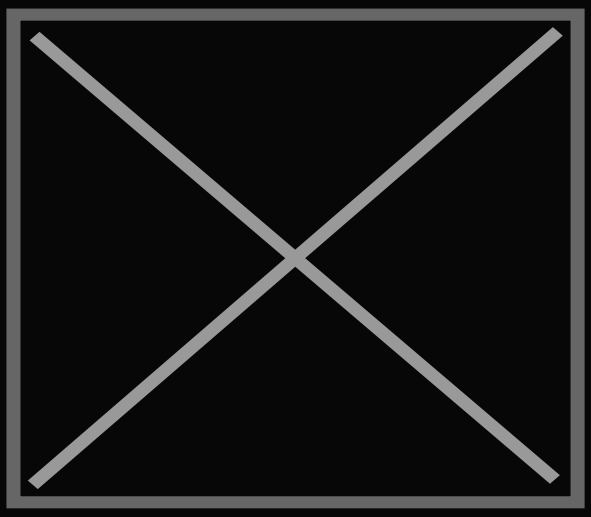


GUARDA LA VIDEO INTERVISTA: CLICCA QUI

Come è nato On the rocks. Tutto quello che volevi sapere su il ghiaccio?
Dalla mia passione ed esperienza sul tema maturata in oltre due decenni. Dovete sapere che sono un agente commerciale specializzato in Ice & Beverage e da tempo ritengo occorra fare un po’ di chiarezza sull’argomento ghiaccio. Per cominciare ho iniziato a tenere dei corsi di formazione dedicati al ghiaccio. Finché un giorno, poco più di un anno fa e proprio qui a Bologna, ho parlato dell’idea a Marco Bertoncini, il fondatore de IlGin.it, che è rimasto tanta entusiasta da spronarmi a dedicarmi alla stesura del testo e ad accettare di occuparsi della prefazione.

A chi è rivolto On the rocks?

Potenzialmente a tutti, perché tutti usiamo il ghiaccio. In casa, al mercato, al ristorante, al bar… e spesso non lo rispettiamo o non lo conosciamo abbastanza. Detto questo, sicuramente strizzo l'occhio in particolare a barman, cocktail lovers e chef.



Parliamo dei contenuti del libro.

I capitoli sono dedicati a questi argomenti: l'acqua (dai cambiamenti di stato alle sostanze nel bicchiere fino all'impianto di potabilizzazione); il ghiaccio in natura, il ghiaccio alimentare, gli ice makers, gli strumenti e i consigli utili, il futuro e le eco attività, il costo per la produzione del ghiaccio e il ghiaccio nella mixability, con un contributo di Mirko Turconi dal titolo Storie di ghiaccio. Ci tengo a sottolineare che l'introduzione porta la firma del professor Massimo Giubilesi e che il libro è stato certificato FCSI Italia e OTALL, delle quali Giubilesi è presidente. Insomma, è un testo serio, ma non serioso!

La tua ambizione?

Una su tutte: vorrei che grazie a On the rocks cambiasse qualcosa nel settore della mixability. I barman spesso lo considerano solo una guarnizione o uno strumento di diluizione. Ecco, io vorrei che il ghiaccio venisse invece percepito come un ingrediente e segnalato come tale.

VUOI CREARE ICE BALL BELLISSIME SENZA ACQUISTARE LA MACCHINA AD HOC? ECCO COME SI FA, CLICCA QUI