L'Editoriale di Mixer 321: Il fascino delle nuove tendenze

700x466-mixer321-125x155-bc7e0723

I sistemi alternativi per estrarre il caffè, lo sbarco sul suolo italico delle boulangerie francesi, la mixability senza alcool e con ingredienti del territorio e, dulcis in fundo, il panettone tutto l'anno.

Torniamo a parlare e a raccontare le nuove tendenze del fuoricasa e lo facciamo allargando lo sguardo il più possibile, prendendo in considerazione le novità nel campo del caffè e dei nuovi format di locali, del bere miscelato e anche dei dolci tipici della nostra tradizione.



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Partiamo dal re del bar, il caffè. **L'espresso rimarrà sempre il metodo italiano per eccellenza** e, come spiega Anna Muzio, è imbattibile in alcuni momenti della giornata, in primis per il risveglio mattutino, perché fornisce tutto d'un colpo la giusta dose di caffeina e di calore per partire con il piede giusto. Questo non significa che non ci siano alternative. Altri sistemi di estrazione del caffè possono essere proposti in diversi momenti della giornata e essere utilizzati per stuzzicare la curiosità di una clientela disposta a sperimentare e provare qualcosa di originale. Tra le alternative all'espresso ci sono alcuni sistemi di estrazione lenti, in cui il caffè viene irrorato d'acqua attraverso contenitori di diversa forma e dimensione, altri complessi e scenografici, altri ben conosciuti in ambito domestico (chi l'ha detto che la moka non possa essere servita anche al bar?), altri ancora ideali per i mesi estivi, come l'estrazione fredda che spesso viene proposta in versione "pop": alla spina e con effetti schiumosi…

Sul fronte dei nuovi format, parliamo di boulangerie in salsa italiana. Aumentano le aperture di locali che si ispirano dichiaratamente alle tipiche sale francesi. Il successo e la diffusione dei macarons nelle nostre pasticcerie e, a volte, fin anche al supermercato, erano già indizio di un certo sdoganamento delle proposte francesi. I locali di ispirazione d'oltralpe sono a metà strada tra bar e panetterie e puntano su offerte simili a quelle a cui noi italiani siamo già abituati, con qualche variazione sul tema, dall'immancabile baguette al caffè lungo fino al pane con burro e marmellata, a metà strada tra "coccola" per il cliente e voglia di nuovo.

Passando al mondo serale, nel campo della mixability segnaliamo almeno tre trend emergenti. Nicole Cavazzuti, di ritorno dal Roma Bar Show ci dà tre parole d'ordine. La prima è "territorialità": il lancio di nuovi spirits con ingredienti locali coinvolge l'intero comparto, dal gin al rum, dal vermouth al whisky, fino agli amari. La seconda tendenza è "no-alcool" e va a soddisfare le esigenze di chi non vuole rinunciare al bere miscelato, ma preferisce drink analcolici o, più genericamente, "healthy". La terza parola d'ordine è "osare". Come raccontiamo da anni, la mixability gioca sulla frontiera del "là dove mai nessuno è giunto prima" e sperimenta abbinamenti azzardati che in passato sarebbe stati giudicati sacrileghi… Birra, grappa, o distillati poco conosciuti come il pisco sudamericano sono sempre più spesso inseriti nelle drink list originali dei "bartender senza paura".

Infine, quella che in passato avrebbe potuto essere una provocazione o una stravaganza, il panettone al di fuori del periodo delle feste. Oggi, sia nella sua versione artigianale che in quella industriale, viene sempre più spesso proposto come dolce buono tutto l'anno. Saranno molti a storcere il naso. Ma se ci siamo abituati a considerare normale trovare ogni varietà di frutto tutto l'anno, non ci sarà da stupirsi se, tra qualche tempo, sarà normale mangiare una fetta di panettone al di fuori del periodo tradizionale. O magari anche a luglio…