Autunno speziato con l’Ethiopian Mule

img4935-941ebaea

Le vacanze sono ormai finite e ci aspetta un lungo autunno. Ma Jordy Di Leone, bartender e trainer Planet One, ci serve nel bicchiere i colori e gli aromi caldi dell’Etiopia, sua terra di nascita e patria del caffè arabico. Il cocktail in questione si chiama *Etiophian Mule* e per raccontarlo torniamo all’infanzia di Jordy, quando tutte le finestre e porte di casa rimanevano aperte per far uscire l’odore di cucina di spezie e cipolla che inondava tutta la casa. Proprio dagli ingredienti di quei piatti tradizionali, ricchi anche di peperoncino, il palato di Jordy si è abituato al gusto piccante e alle spezie. In alcuni casi quelle stesse spezie che negli ultimi anni hanno inondato il mondo del bar: zenzero, chiodi di garofano, cardamomo, cannella. Molto spesso vengono unite ad altre per creare una miscela da usare come aromatizzante su un piatto o una base per creare un sugo, la più nota è il berberè.

NUOVE TEXTURE

Partendo dall’idea di creare un sugo con il berberè, Jordy ha sviluppato invece uno sciroppo agrodolce e piccante composto da peperoncino rosso (fino a 5 tipologie, sempre abissini ma non troppo differenti fra loro), semi di coriandolo, chiodi di garofano, cardamomo, ajowan (spezia dal sapore di timo piccante), pimento, pepe nero o lungo, semi di fieno greco, zenzero, cannella. Fatto lo sciroppo, il passo successivo è stato pensare a un drink di tendenza che potesse unire il piccante e le spezie aromatiche o che magari già fosse caratterizzato dalla presenza di questi sapori, e la risposta è arrivata col Moscow Mule. Le bollicine del ginger beer trasmettono al massimo i sapori del berberè. La differenza dalla ricetta classica sta nello shakerare i composti base (vodka, sciroppo di berberè, succo di lime) prima per poi miscelarli con l’elemento gasato. Il risultato è un drink versatile perfetto per i giorni rigidi grazie alle sue note piccanti ma da gustare anche in estate perché fresco, speziato e frizzante. Apprezzabile da tutti i palati avendo una nota piccante media, si può servire con un vasetto di sciroppo di berberè così che il cliente possa “condirlo a suo piacimento”, come fosse un piatto da degustare.

img4930