Gli attrezzi del mestiere: l’ice carving

img2841-50c46ef6

Quando vi mostrano un blocco di ghiaccio, il primo ricordo che affiora è quello delle immagini in bianco e nero che mostravano ragazzi con la coppola scaricare grossi cubi cristallini per tenere al fresco gli alimenti ai banchi dei mercati o, i più fortunati, nelle case. Nel nord Italia, le costruzioni adibite alla conservazione del ghiaccio erano conosciute anche come ‘giassare’, mentre al sud la neve veniva conservata prima di essere rivenduta ghiacciata nei ‘nivieri’.

img2850SCEGLIERE IL GHIACCIO

Oggi produrre ghiaccio è davvero semplice e ormai il blocco è stato rimpiazzato dagli stampi di diverse forme e da macchine efficaci nella produzione. Scegliere il ghiaccio e lavorarlo per i drink non è però altrettanto semplice. Il blocco di ghiaccio intero è stato riportato in auge da pochi anni grazie alla cultura giapponese, da quella schiera di barman che cercano in maniera eclatante la ritualità. La ritualità di cui parliamo è quella che fa utilizzare i blocchi di ghiaccio interi, estrema mente puri per trasparenza, come base di partenza per creare piccoli cubetti perfetti. Il metodo per farlo è semplice da osservare ma non altrettanto da fare e soprattutto necessita dei giusti attrezzi.

GLI ATTREZZIimg2852

Prima di tutto servono un coltello liscio per incidere e una sega a denti irregolari per assicurare un taglio senza sbavature e sezionare così il blocco in pezzi più piccoli. Una volta che avrete ottenuto sezioni minori avete diverse possibilità. Potete prenderne una parte, metterla in un sacchetto apposito per ghiaccio in tessuto di cotone e spaccarlo con un martello specifico per creare tanti piccoli pezzi irregolari.

GLI ICE PICK

Sempre più spesso però si ricorre ai cosiddetti *ice pick*, punteruoli dentati che servono per scolpire il ghiaccio a mano libera, creando così forme uniche e particolari. Per arrivare a risultati di qualità serve molta pratica e tanta pazienza, ma creare le proprie palle di ghiaccio dà molta soddisfazione. In

Giappone la precisione e la cura nel creare drink sono portati ai img2863massimi livelli, infatti i cubetti vengono scelti uno a uno in modo da incastrarsi perfettamente negli shaker, nei mixing glass e nei bicchieri, permettendo di miscelare senza sforzo il cocktail e facendo diventare il ghiaccio una parte fondamentale ma non invasiva della creazione. Gli ice pick sono tanti e fatti in modo differente, ma l'utilizzo è lo stesso: a una, tre o sei punte, con base d'appoggio o senza, in acciaio e legno o con manico di gomma, originali giapponesi e non. È questione di abitudine, di pratica, di voglia d'imparare e applicarsi per fare qualcosa di personale. Se siete affascinati dall'ice carving dovete sapere che è davvero un mondo seducente che merita di essere approfondito.