La nuova frontiera del bere miscelato? Il pastry cocktail pairing

il-fruit-passion-mojito-abbinato-a-un-dolce-alla-frutta-e-la-proposta-di-sebastiano-caridi-5c2281c3

Che la clientela sia attratta dalle novità è risaputo.

Ecco perché proporre accostamenti tra dolci e drink può rappresentare un'opportunità di business per molte tipologie di locali: i restaurant bar, i bar pasticceria e i cocktail bar notturni. Il pastry cocktail pairing permette infatti di diversificare l'offerta e di raggiungere target e "momenti di consumo" più ampi. E non è adatto solo nella fascia after dinner, ma anche in quella pomeridiana, con cocktail a bassa gradazione alcolica o virgin alcol.

[caption id="attachment_115206" align="alignright" width="149"]Luca Picchi Luca Picchi[/caption]

Se pionieri, ormai qualche anno fa, sono stati alcuni chef pasticceri e bartender di New York e di Los Angeles - città patrie del food pairing - ora anche in Italia sono sempre di più gli operatori del settore impegnati a indagare questa nuova frontiera di ricerca nell'ambito del bere miscelato. E il bilancio è più che positivo. "Sono due le strade percorribili: la prima è l'abbinamento nel segno del bilanciamento, ideale per la pasticceria classica. La seconda è il gioco di contrasto, una scelta che suggerisco soprattutto in abbinamento a dolci creativi, per esempio a base di caramello salato" sostiene Luca Picchi barmanager del Caffè Rivoire 1872 in piazza della Signoria a Firenze, dove propone con successo da oltre tre anni anche un twist del *Chocolate Martini* a base di brandy proposto in abbinamento ai pasticcini mignon. "La parola chiave è semplicità: dolce e cocktail devono avere un sapore chiaro, essere uniti da un filo conduttore e non contenere più di quattro ingredienti ciascuno", aggiunge.

[caption id="attachment_115208" align="aligncenter" width="225"]Alcune creazioni di Luca Picchi Alcune creazioni di Luca Picchi[/caption]

CASE HISTORY

[caption id="attachment_115207" align="alignright" width="153"]Fabio Comboni Fabio Camboni[/caption]

Al Madre di Roma, il nuovo ristorante cocktail bar dello chef stellato Riccardo Di Giacinto all'interno del Roman Luxus Hotel, insieme al *Terramisù* (crema mascarpone, terra di cioccolato e cacao, genovese con orzo e tuberi) viene proposto a fine pasto il *Toma El Tiki*, un drink a base di tre rum, purea di passion fruit, sciroppo di orzata e lime. E con i *churros* il *Pasion Doble*, un cocktail a base di rum giamaicano, purea di passion fruit, Maraschino, lime e zucchero. "L'ispirazione nasce dallo studio approfondito dei dessert in carta. Il mio metodo di ricerca parte sempre dalla scomposizione del dolce: insieme al pasticcere ne analizzo ogni singolo ingrediente, assaggio il prodotto finito e poi inizio a sperimentare abbinamenti giocati sull'equilibrio o sul contrasto", spiega Cristiano Bronzini, barmanager del Madre di Roma. Risultato? La clientela ha accolto la proposta con entusiasmo. "Non solo i turisti americani abituati a bere anche i cocktail a tavola, ma anche i clienti romani". Dalla città alla provincia: a Faenza (Ravenna) Sebastiano Caridi e Giorgio Gonelli hanno aperto a fine settembre la pasticceria cioccolateria caffetteria Sebastiano Caridi, locale polifunzionale che ha introdotto fin da subito in menù anche una proposta di pastry cocktail pairing. "Il nostro barman Alberto Galli ha ideato un Fruit Passion Mojito che si sposa con i dolci alla frutta e al cioccolato", chiarisce il pastry chef. E Gonelli aggiunge: "Questo abbinamento è solo il primo passo nell'ambito di un percorso di ricerca e di sperimentazione nel segno del mix di drink e dolci. Nei prossimi mesi introdurremo nuovi connubi".

[caption id="attachment_115210" align="alignleft" width="264"]
Fabio Comboni propone il Dirty Day Martini in coppia con olive candite ricoperte di cioccolato extra fondente

Fabio Camboni propone il Dirty Day Martini in coppia con olive candite ricoperte di cioccolato extra fondente[/caption]

E ancora: a Gaeta Fabio Camboni, barmanager del ristorante cocktail bar Kasa Incanto, in collaborazione con i pasticceri dell'azienda Chocolart di Itri ha puntato sul connubio drink e cioccolato. L'ultima proposta inserita in lista è il *Luxury Mojito,* un drink a base di rum cubano invecchiato, zucchero aromatizzato con arancia e cannella, liquore al cioccolato e vaniglia, Mozart bitter, menta fresca e succo di lime. Il drink è suggerito insieme a un tris di cioccolatini, ovvero le fave di cacao coltivate al sud del lago di Maracaibo (ai piedi delle Ande, in Venezuela), una rosa con ripieno di rum del Guatemala e cannella e un quadratino di cacao extra fondente all'82% di cacao. "La mia ricerca nel segno di nuovi accostamenti tra bere miscelato e cioccolato è iniziata un paio di anni fa, dopo un lungo percorso di esplorazione nel campo del food pairing", ricorda Camboni. "La prima tappa è stato il *Dirty Day Martini*, un twist con dry gin e vermouth italiano secco cui aggiungo un infuso home made a base di olive di Gaeta al posto della salamoia, consigliato in coppia con olive di Gaeta denocciolate,

candite e ricoperte da cioccolato extra fondente di varietà Trinitario. Poi abbiamo lanciato il *Mojito Prohi bido* (rum scuro speziato, infuso di peperoncini messicani, sciroppo di curry, liquore al cioccolato, menta fresca, succo di lime) in abbinamento alle palline di zuppa inglese a base alchermes, rosolio e crema pasticciera e alle ciliegie denocciolate al Maraschino, entrambe ricoperte da cioccolato extra fondente al 75% di cacao". E, nella pagina precedente, in esclusiva su *Mixer*, mostra le foto dell'ultima sua creazione: *le sfere di cioccolato da bere*, in menu per Natale.

[caption id="attachment_115211" align="alignright" width="144"]Cristiano Bronzini Cristiano Bronzini[/caption]

COME SPRONARE IL CONNUBIO DRINK E DOLCI

Insomma, la formula può essere vincente, ma non è scontato avere successo. "Intanto, è essenziale creare abbinamenti sensati e studiati nei dettagli. E attenzione: soprattutto se parliamo di ristoranti, i cocktail pensati per accompagnare piatti salati e dolci devono avere una bassa gradazione alcolica. Poi è necessario informare ed educare la clientela sulla proposta.

[caption id="attachment_115212" align="alignleft" width="300"]Una creazione di Cristiano Bronzini Una creazione di Cristiano Bronzini[/caption]

Non basta suggerire l'abbinamento al tavolo, bisogna anche segnalare l'offerta di pastry cocktail pairing nel menù, spiegandone le caratteristiche", osserva Luca Picchi. Mentre lo chef Riccardo Di Giacinto, patron del Madre e di All'Oro a Roma, osserva: "Penso sia interessante proporre al cliente un paio di abbinamenti per piatto o dolce: uno più rassicurante e l'altro più bizzarro; in questo modo si ha la possibilità di crescere insieme al cliente stesso, di fidelizzarlo e di scoprire nuove frontiere".