I suggerimenti del numero di maggio di Mixer: Osare, Sperimentare, Studiare

screenshot-33-c8db2481

parola chiave, anzi, la PRIMA parola chiave del numero di maggio di Mixer è OSARE. Il nostro invito è di provare un azzardo che farà storcere il naso a qualche tradizionalista: l'uso degli amari nei cocktail. Da qualche anno il loro consumo è in crescita e ha conquistato anche i giovani. Sulla scia di questa "riscoperta", che libera l'amaro dal semplice ruolo di "ammazzacaffè", non pochi barman molto attenti a ciò che fa tendenza lo hanno elevato ad ingrediente base dei loro cocktail. Nel numero, alcune case history made in U.S.A. e i consigli per l'uso da parte di alcuni noti bartender italiani.



[caption id="attachment_122554" align="alignleft" width="231"] David Migliori[/caption]

La seconda parola del mese è SPERIMENTARE. Un'ultima frontiera su cui puntiamo i riflettori riguarda un settore innovativo e sicuramente originale, quello dell'uso delle piante officinali nel bere miscelato. In gergo si definisce Botanical, questa nuova tendenza del bere mix che sarà al centro degli eventi di Mixer Educational, a fine ottobre durante Host, la fiera dell'Ospitalità Professionale di Fiera Milano. In collaborazione con Planet One presenteremo un progetto inedito, un'Officina Olfattiva, un percorso alla scoperta delle erbe naturali che si stanno diffondendo in ambito food&beverage.

Un’ottima occasione per accrescere il proprio bagaglio informativo su una materia fondamentale non solo per chi si occupa di mixability, bensì per chiunque lavori nel fuoricasa. È evidente che non ci si può improvvisare baristi o barman, tantomeno ci si può inventare “sperimentatori” dal nulla. Alla base di qualsiasi attività ci deve essere una profonda conoscenza delle materie prime che si utilizzano e degli strumenti necessari per le preparazioni.E qui arriviamo alla terza parola di questo numero che è STUDIARE. Non ci può essere professionalità senza studio. Anche chi ha la fortuna di essere nato con una spiccata propensione per il lavoro nel fuoricasa (che può essere sintetizzata in una sensibilità naturale per cibo e bevande di qualità e un’innata tendenza alla socialità), non può pensare di stare dietro il bancone o davanti ai fornelli di una cucina senza un’approfondita conoscenza dei prodotti e delle tecniche fondamentali. Al tema dedichiamo un articolo ad hoc, concentrandoci questo mese sul re del bar, sua maestà il caffè. Presentiamo alcuni percorsi “classici” (come il corso di studi dell’Istituto Alberghiero Carlo Porta), e una serie di proposte di formazione di alcuni centri specializzati sull’espresso. Il prossimo mese parleremo dei corsi organizzati direttamente da aziende e torrefattori. Gli articoli non vogliono (e non possono) essere esaustivi e nei prossimi numeri continueremo a dare visibilità ad altre realtà del variegato mondo della formazione professionale fuoricasa.**Ho citato Host, ma questo è il mese di un’altra manifestazione di FieraMilano fondamentale per il nostro settore, Tuttofood**. L’esposizione internazionale dedicata agli operatori del settore agroalimentare sarà a Rho/ Milano dall’8 all’11 maggio e ne parliamo diffusamente, tra novità espositive, visioni del futuro, eventi ed iniziative che coinvolgeranno tutta la città.