Cocktail: il barman Luca Picchi spiega com'è cambiato l’uso del ghiaccio in 50 anni

luca-picchi-foto-nicole-cavazzuti-870774d0

La consapevolezza che il ghiaccio sia un ingrediente fondamentale dei cocktail e che dalla sua qualità dipenda la bontà del drink è stata acquisita in Italia solo di recente. “Negli anni ’70 e ’80 nel nostro Paese abbiamo assistito a una trasformazione e a un rinnovamento generale dei bar in termini di arredo, design e format. Ma il ghiaccio veniva ancora considerato semplicemente un elemento per raffreddare e non gli si prestava grande attenzione. Solo negli anni ’90, ai tempi del boom delle discoteche, si è iniziato a percepire l’influsso della scuola americana e a usare il ghiaccio in dosi abbondanti. Contemporaneamente in discoteca nacque l’esigenza di disporre di ghiaccio in grandi quantità per nascondere la mediocrità dei drink preparati ai tempi con materie prime di basso livello”, ricorda Luca Picchi, capo barman al Caffè Gilli di Firenze. “A inizio anni 2000, anche grazie ai vari barshow organizzati in tutto il mondo, la ricerca sul ghiaccio di qualità è diventata invece una tendenza a livello internazionale. E ora nei cocktail bar ai vertici delle classifiche mondiali c’è una cura assoluta per i dettagli, ghiaccio incluso”, conclude Picchi.

Ghiaccio, ingrediente imprescindibile di ogni cocktail

I segreti del ghiaccio secco secondo la barlady Alice Dosio