I segreti del ghiaccio secco secondo la barlady Alice Dosio

alice-dosio-barlady-cover-ghiaccio-foto-di-domenico-di-benedetto-5-eb115ea6

Un discorso a sé merita il ghiaccio secco. Ne parliamo con **Alice Dosio**, barmaid al Dopolavoro Snodo OGR di Torino.

Che cos'è il ghiaccio secco?
Il dry ice è anidride carbonica allo stato solido (-78° C). In vendita compressa in cilindretti, si utilizza con l'acqua bollente: quanto più l'acqua sarà calda tanto più il ghiaccio secco sprigionerà un vapore scenografico di lunga durata.

Come si utilizza il dry ice?
Il ghiaccio secco non è edibile, quindi viene usato soprattutto per creare effetti scenografici. Oltre ad avere un forte impatto visivo, può essere aromatizzato e quindi utilizzato per offrire al cliente un'esperienza di grande impatto sia dal punto di vista visivo che sotto l'aspetto olfattivo.

Quanto costa il ghiaccio secco? E quanto incide sul costo di un drink?
Il prezzo è di circa 5 euro al kg. È difficile però calcolare precisamente quanto incida sul drink cost perché il dry ice tende a consumarsi in breve tempo anche se si conserva negli appositi contenitori.

[caption id="attachment_134728" align="aligncenter" width="300"]



Foto di Domenico Di Benedetto[/caption]

A chi suggerisci di usarlo?
A chi vuole proporre drink particolari, dal forte impatto visivo, con lo scopo di regalare al cliente un’esperienza inedita, originale e dal sapore magico.

I tuoi consigli per un uso virtuoso del ghiaccio secco?
Provate ad aromatizzare il ghiaccio secco per enfatizzare gli aromi del cocktail e colpire oltre alla vista anche l’olfatto del cliente. Ricordatevi di usare l’acqua bollente per un effetto altamente scenografico, di non ingerirlo né inalarlo (allo stato solido) e, soprattutto, di non toccarlo con le mani perché provoca ustioni!

Ghiaccio, ingrediente imprescindibile di ogni cocktail

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