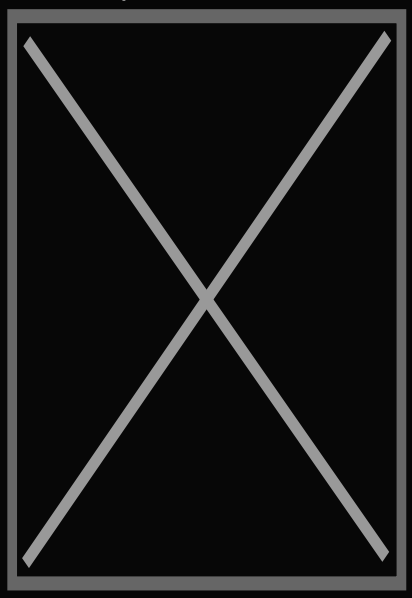
Erbe aromatiche: i consigli per l’uso nei cocktail

katerina-logvinova-2a013d78

Partiamo da una constatazione. Il nostro territorio, caratterizzato da diverse fasce climatiche, ha favorito una biodiversità vegetale che ha dato origine a molti prodotti in ambito liquoristico, dal vermouth agli amari. Solo da poco, però, tra i barman italiani si sta diffondendo l’uso delle erbe fresche nei cocktail. E se la tendenza è in atto, c’è ancora molto da scoprire.

LO SCENARIO

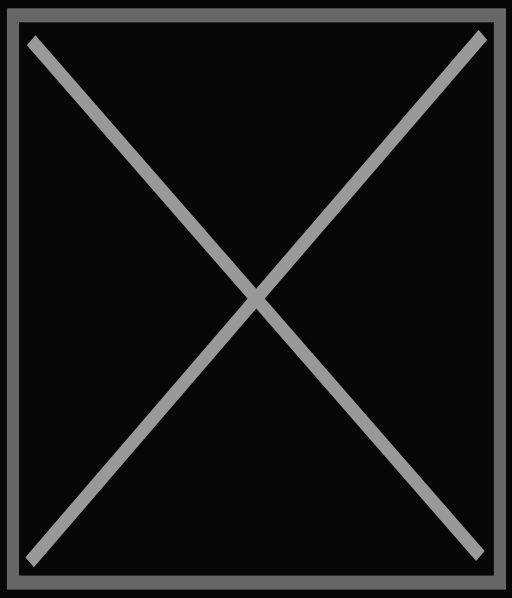


[caption id="attachment_131511" align="alignleft" width="207"] VIRGINIA DUCCESCHI[/caption]

“Negli ultimi anni, grazie soprattutto alla maggiore attenzione verso la qualità e le materie prime, nel mondo del bere miscelato è cresciuto l’interesse e l’uso delle erbe aromatiche”, osserva Katerina Logvinova, brand manager di Elephant Gin. Ecco quindi, per esempio, rivisitazioni come il Gin Sour al timo proposto da Virginia Ducceschi del Rex di Firenze o il Gin Tonic con il basilico sdoganato da Gin Mare. Ma non solo. Le erbe sono sempre più spesso anche lavorate home made e trasformate. E c’è

di più. “Stiamo assistendo a un boom di produzioni home made di sherbet, shrub, sciroppi ed infusioni con erbe aromatiche che spesso sono tipiche del territorio”, puntualizza Luca Angeli, barmanager del Four Seasons di Milano. Detto questo, la tendenza per ora coinvolge solo una minoranza dei bar italiani. Come specifica Fabio Camboni, barmanager di Kasa Incanto a Gaeta: “L’utilizzo delle erbe, sia fresche che essiccate, attualmente è diffuso quasi solo tra i cocktail bar di ricerca”. E non è tutto. Diciamolo: ci sono ancora moltissime erbe poco utilizzate. Per esempio? “Borragine, cedrina, pimpinella maggiore, santoreggia, primula e melissa”, risponde l’head bartender & mixology consulting del Muà Lounge Restaurant di Genova Luca Rossi. Che peccato! Non usarle è un’occasione mancata di business. Già, perché con le erbe aromatiche potreste personalizzare la vostra proposta e fidelizzare i clienti. Il tutto, con un investimento minimo.

LE VIRTÙ DELLE ERBE AROMATICHE



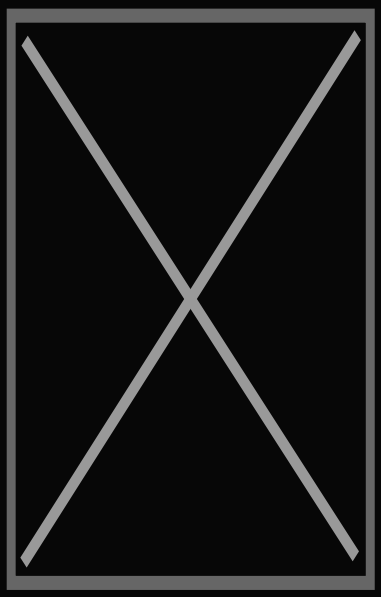
[caption id="attachment_131510" align="alignright" width="259"]

ALICE DOSIO - Foto Domenico Di Benedetto[/caption]

Perché vale la pena usare le erbe aromatiche nei drink? “Intanto, perché enfatizzano profumo e gusto del cocktail e perché sono un elemento decorativo d’impatto, semplice ma elegante. E poi perché grazie all’introduzione dei nuovi macchinari sempre più tecnologici, come l’evaporatore rotante, le attrezzature per le lavorazioni sottovuoto e gli estrattori, oggi si possono utilizzare facilmente anche per creare concentrati ed estrazioni”, risponde Luca Angeli. Non basta: “Le erbe fresche permettono di caratterizzare i cocktail con quel tocco personale e non replicabile”, aggiunge Alice Dosio, barlady manager del nuovo locale OGR aperto a Torino. Insomma, è chiaro: le erbe aiutano a rendere unici i cocktail. Ma c’è di più: sono anche salutari e quindi in linea con la tendenza al cibo healthy. “Non bisogna dimenticare che le erbe aromatiche contengono sali minerali e vitamine facilmente

assimilabili. La menta, ad esempio, favorisce la digestione, mentre il rosmarino non solo è antireumatico e analgesico ma ha pure un effetto tonico e stimolante per il sistema nervoso, il fegato e la cistifellea”, evidenzia Fabio Camboni.

L’IMPORTANZA DELLA PREPARAZIONE



[caption id="attachment_131512" align="alignleft" width="191"] LUCA ROSSI[/caption]

Attenzione, però: per utilizzare in modo virtuoso le erbe fresche nei cocktail occorrono padronanza delle materie prime e delle tecniche di lavorazione. “Preparazione, ricerca e studio sono essenziali. Innanzitutto bisogna conoscere la pianta aromatica sotto tutti gli aspetti: origini, caratteristiche e tempi di maturazione. Vi faccio un esempio basico, per chiarirmi: il momento migliore per cogliere le radici è durante il riposo vegetativo, mentre i fiori vanno recisi poco prima della fioritura”, spiega Luca Rossi. Che, nel suo orto nell’entroterra genovese, coltiva tutte le tipiche piante liguri (rosmarino, basilico, menta, salvia, timo, lavanda, erba cedrina, maggiorana, alloro, zafferano) che usa nei propri cocktail. Estrazioni e concentrati a parte, considerate che anche una semplice aromatizzazione con un ramoscello fresco richiede la conoscenza approfondita di tutti gli ingredienti del drink, a partire dal distillato principe fino alla pianta aromatica utilizzata. “Diversamente è impossibile valorizzare il cocktail attraverso un’erba, una corteccia o un fiore. Medesimo discorso vale per concentrati ed estrazioni home made: per farli bene è necessario conoscere tempi e metodi di lavorazione, diversi a seconda del tipo di vegetale”, precisa Katerina Logvinova. Insomma barman, prima di sperimentare, studiate. “L’obiettivo è l’armonia. Il mio suggerimento? Per garantire la riconoscibilità di aromi e profumi evitate di eccedere nel numero di ingredienti”, consiglia Katerina Logvinova. Come dire, less is more! Un’ultima dritta: ricordatevi che, come dice Luca Rossi, “il foraging si basa su regole e leggi

ben precise. È quindi utile farsi affiancare da professionisti competenti in materia e con un approccio ecosostenibile, rispettoso del territorio e dell’ambiente».

DRINK COST ED ERBE AROMATICHE

Le erbe incidono poco sul drink cost perché sono sufficienti poche foglie per aromatizzare sciroppi e cocktail.

IL FUTURO

Luca Angeli non ha dubbi. E nemmeno noi. “L’utilizzo delle erbe aromatiche crescerà, trainato dalla necessità dei barman di scoprire prodotti unici e particolari”. Sta a voi studiare e provare nuovi accostamenti!

Cocktail ed erbe aromatiche: le ricette degli esperti