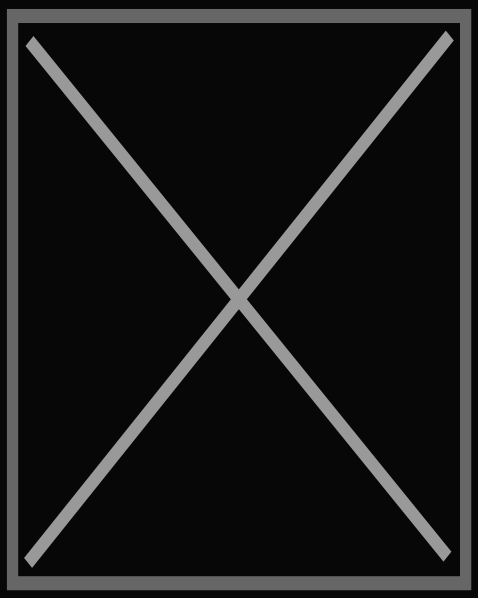
Frutta esotica e cocktail: il mix che funziona

luis-hidalgo-fotografato-da-nicolas-villagra-lopezweb-3-8e4c73fa

La frutta esotica nei cocktail è sempre più diffusa. E con crescente cognizione di causa. Effetto della globalizzazione, del revival della moda dei Tiki Cocktail e della ricerca dei nostri bartender, ormai consapevoli che per conquistare i clienti occorre differenziarsi ed emozionare.

LO SCENARIO

La situazione in Italia però è tutt'altro che omogenea.



[caption id="attachment_137947" align="aligncenter" width="241"]

Salvatore Scamardella [/caption]

Milano e le città Eccezioni a parte, a Milano e nelle principali città del Paese la tendenza è ormai quella di puntare su frutti esotici inusuali usati non solo come base di centrifugati e decorazioni, ma anche come salse, creme speziate e marmellate. Lo fanno per esempio con successo nel capoluogo lombardo **Filippo Sisti, Salvatore Scamardella e Luis Hidalgo e a Roma Valentina Serio.** "Nell'immaginario collettivo per frutta esotica si intendono ananas, mango, cocco, papaya e passion fruit. In realtà, esistono moltissimi altri frutti tropicali interessanti e ancora poco sperimentati

nell’ambito del beremiscelato, come lulo, tomatillo, tamarillo, carambole, star fruit, mangustin. E sono proprio questi i prodotti su cui noi puntiamo per differenziarci”, commenta **Filippo Sisti** ex barmanager di **Carlo e Camilla in Segheria**.

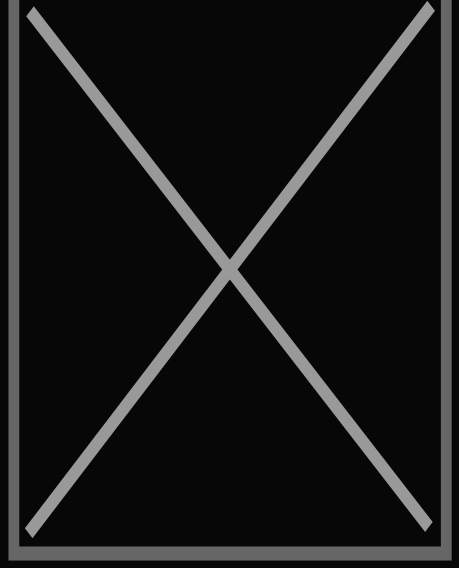
[caption id="attachment_137575" align="aligncenter" width="300"]



Filippo Sisti (foto Nicole Cavazzuti)[/caption]

Tamarillo, mangustin (un frutto tropicale che protegge il sistema nervoso, i reni, l’intestino e le articolazioni) e durian (un frutto spinoso dall’odore persistente e pungente, quasi di formaggio) sono i prodotti preferiti pure da **Salvatore Scamardella** barman del **Club Decò di Milano**. “Il tamarillo, simile al pomodoro con un sapore che ricorda il melone, è perfetto per un twist esotico del Bloody Mary”, ci spiega. “Dolce e profumato, il mangustin è ideale sia per fare una purea per aromatizzare i cocktail sia per gli infusi. Inoltre la forma, colorata e invitante, garantisce guarnizioni belle e inedite”, aggiunge. Quanto al durian, “regala un tocco magico. Il durian costa intorno ai 15 euro al chilo ma ne basta mezzo cucchiaino per regalare al drink note di mela matura fermentata. Frutto scenico, consente di creare non solo decorazioni sorprendenti, ma anche ketchup e creme, come quella di riso basmati e durian che noi diluiamo all’interno del cocktail”, chiarisce Scamardella.

La provincia In provincia, in generale, siamo invece un passo indietro. Ovvero alla fase di scoperta dell’uso del centrifugato di ananas fresco per la Piña Colada invece del succo industriale e -nel migliore dei casi- del passion fruit (alias, maracuya) per creare Caipiroska e Caipiriña aromatizzate che strizzano l’occhio alla clientela più giovane e, in particolare, al pubblico femminile. Mango e papaya, ormai di facile reperibilità nelle città, sono per lo più sconosciuti. Insomma, c’è ancora molto da scoprire.



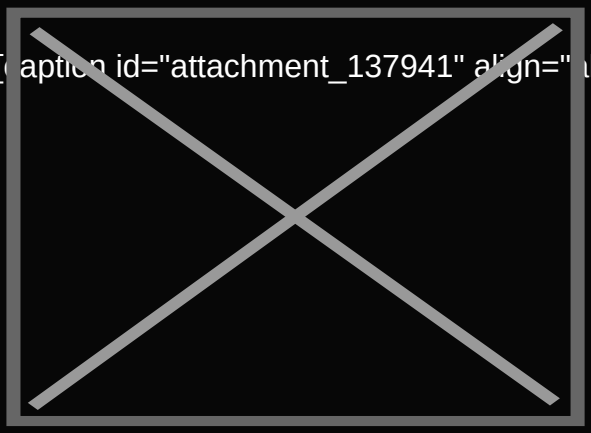
[caption id="attachment_137946" align="aligncenter" width="230"] *Adriana Bosco*[/caption]

Ma la rivoluzione è in atto. “Fuori dalle città, soprattutto al Sud, è meno diffusa la cultura del bere miscelato e di conseguenza i clienti spesso sono scettici rispetto alle novità. Tuttavia, vale la pena sperimentare e proporre agli avventori nuovi cocktail con frutti esotici freschi. Lo dico per esperienza: il drink al passion fruit introdotto quest’estate è in assoluto il più richiesto”, ci racconta **Adriana Bosco**, barlady responsabile dell’**Ithay restaurant cocktail bar**, nuovo locale inaugurato a Cava de’ Tirreni (Salerno).

SUGGERIMENTI PER AVERE SUCCESSO L’ABC

Per usare in modo virtuoso la frutta esotica fresca è imprescindibile una conoscenza a tutto tondo della materia prima che spazi tra storia, proprietà, coltivazione, origine e ricette. “Questo bagaglio culturale vi permetterà un utilizzo proficuo del prodotto -riducendo al minimo gli scarti- e vi consentirà di incuriosire la clientela raccontando aneddoti e curiosità”, precisa **Luis Hidalgo**, barmanager della **Terrazza Triennale Osteria con vista di Milano**, che ha creato un vodka sour passion fruit apprezzatissimo.

[caption id="attachment_137941" align="aligncenter" width="300"]



Luis Hidalgo fotografato da Nicolas Villagra Lopez[/caption]

Con quali distillati si sposano meglio i frutti esotici?

In generale, tutti suggeriscono di usare i distillati bianchi per non coprire troppo il sapore del frutto. In particolare, gli spirits sudamericani. Quindi tequila, mezcal, cachaça, rum bianco, pisco. Ma si abbinano bene anche vodka e gin.

Quanta frutta serve?

Impossibile rispondervi, perché dipende da cosa volete fare, ovviamente. “Per orientarvi, ricordatevi che la quantità di frutta necessaria per una centrifuga è inversamente proporzionale all’intensità del gusto. Quanto più delicato è l’aroma del frutto, tanto più prodotto sarà necessario”, osserva Filippo Sisti.

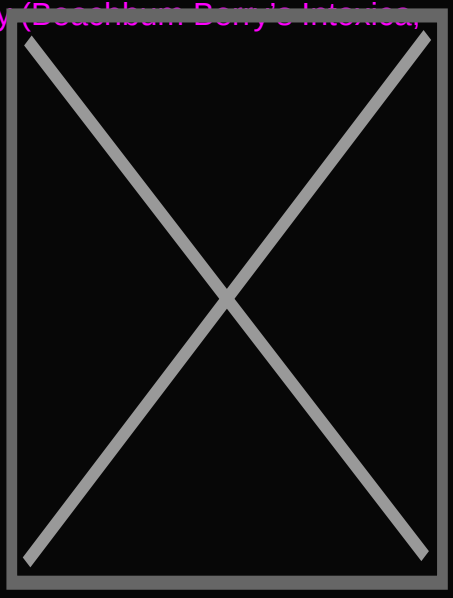
Evitare gli sprechi

Considerato il costo della frutta, è essenziale contenere gli scarti per non influire sul drink cost. Come? “Usate il frutto nella sua interezza, incluse buccia e foglie! Prendiamo l’ananas: è uno spreco e un costo inutile sfruttarlo solo come base di un centrifugato e come guarnizione. Con le bucce potete, per esempio, preparare un semplicissimo decotto”, suggerisce Hidalgo. Ma le strade da percorrere sono svariate. “Il mio consiglio? Preparate anche chutney (salse speziate, tipiche della cucina Sud Asiatica, ndr), relish (salse piccanti, ndr), garnic (salse acide) e marmellate. Sperimentate, provando a dosare sale, zucchero e spezie fino a quando non sarete totalmente soddisfatti del risultato. Noi, con un po’ di fantasia e di ricerca, con un solo ananas da Carlo e Camilla realizziamo sei drink, sei guarnizioni e sei preparazioni diverse grazie alla proficua collaborazione tra cucina e cocktail bar”, ci racconta Sisti”.

Decorazioni

Non è tutto: cercate di inventarvi decorazioni d’impatto, ma low cost. “Per contenere avanzi e spese, per la guarnizione preferite la frutta essiccata a quella fresca”, commenta la barlady romana **Valentina Serio**, vincitrice della settima edizione italiana di *Mediterranean Inspirations*. Che propone la ricetta

dell’Hot Carioca Hawaiian, twist su un tiki di Jeff “Beachbum” Berry (Beachbum Berry’s Intoxica, 2002). **CLICCA QUI**



[caption id="attachment_138002" align="aligncenter" width="229"]

Valentina Serio[/caption]

L’ALTERNATIVA: I FRUTTI ESOTICI A KM ZERO

Detto questo, Luis Hidalgo e Filippo Sisti lanciano un’idea: puntare sui prodotti esotici made in Italy per caratterizzare i cocktail. “Perché dobbiamo limitarci alla frutta tropicale d’importazione? L’Italia è tra i Paesi europei più ricchi di biodiversità. Grazie alla varietà di condizioni bio-geografiche, geo-morfologiche e climatiche abbiamo una miriade di frutti esotici a km zero che potremmo imparare a valorizzare nei nostri drink per renderli unici e speciali. Pensate, per esempio, alle mini banane rosse dell’Emilia Romagna o ai fichi d’India del Sud”. Prodotti che, di fatto, nel Sud Italia già diversi barman hanno iniziato a indagare da tempo.

[caption id="attachment_137999" align="aligncenter" width="300"]



Alejandro Giacalone[/caption]

È il caso del siciliano **Alejandro Giacalone, bar manager del Baretto Cocktail Bar di Santa Teresa di Gallura**, un locale con una media di 500 drink a sera per lo più a base di frutta fresca. “Utilizziamo i frutti esotici – soprattutto mango, papaya, ananas, passion fruit e guava – per centrifughe, side e salse e recuperiamo bucce e foglie per le decorazioni. Ma cerco di dare spazio anche all’italianità e, in particolare, ai prodotti della mia isola. Il mio primo signature drink a base d’estratto di fichi d’India siciliani risale a quattro anni fa. Sulla sua scia, quest’anno ho ideato un nuovo drink a base di rum cubano, fico d’India e passion fruit, servito in una pala di fico d’India svuotata della polpa e pulita dalle spine contenente un side di purea di fichi”. Il suggerimento è interessante. E vi promettiamo di tornare a parlarne (sarà la nostra inchiesta cover di febbraio 2018).

COME UTILIZZARE LE BUCCE D’ANANAS: IL DECOTTO
Lavate bene l’ananas. Tagliate la buccia a pezzetti e fatela bollire in circa un litro d’acqua, a fuoco lento, per 15 o 20 minuti. Lasciate riposare il decotto per altri cinque minuti. Addolcite con miele o zucchero.

Cocktail e frutta tropicale: i consigli per gli acquisti di Luis Hidalgo

Cocktail e frutta tropicale: la ricetta di Valentina Serio