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

luis-hidalgo-fotografato-da-nicolas-villagra-lopez-x-web-1-b5ccf0c5

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. E voi sapete riconoscere quando un frutto è maturo?

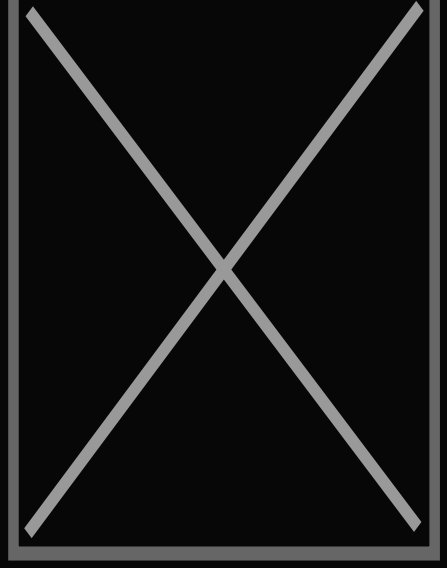
Ecco i consigli del celebre barman venezuelano Luis Hidalgo, che sta per aprire un cocktail bar nel centro di Vigevano, per comprare la frutta tropicale perfetta.

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



Luis Hidalgo photo Nicolas Villagra Lopez[/caption]

ANANAS: le foglie devono essere dritte e verde brillante; la scorza deve avere un colore dorato uniforme, la consistenza deve essere elastica al tatto, né troppo dura né con parti molli.

[caption id="attachment_137942" align="aligncenter" width="224"]  *Il cocktail Papagayo photo Nicolas Villagra Lopez*[/caption]

PASSION FRUIT: il frutto è maturo quando la buccia si presenta accartocciata, rugosa e dura. Se i frutti della passione o maracuja al momento dell'acquisto hanno la buccia liscia e coriacea significa che non sono del tutto maturi e che la loro polpa è piuttosto acida. Quando sono troppo maturi, la buccia diventa più scura e molle.

PAPAYA: questo frutto dalla forma oblunga, leggermente a pera, è maturo quando la buccia diventa giallo-arancione con puntini verdi. In Italia arrivano papaya ancora acerbe, con la buccia sottile e verde e il gusto aspro. Per assaporare un frutto dolcissimo e dissetante fate maturare la papaya in frigorifero se è molto verde o a temperatura ambiente – al buio – se già tende al giallo, possibilmente vicino a mele e mango, stando attenti a distanziare i frutti. Anche la consistenza è un indicatore di maturità: ideale è che sia elastica. Importante è infine il suo profumo: deve essere dolce. Due consigli: conservate i frutti distanziati uno dall'altro per evitare muffe e controllate che il punto dove viene recisa la papaya non sia danneggiato da eventuali funghi delle piante che potrebbero creare problemi di mal di stomaco.

MANGO: esistono svariate qualità di mango. Generalizzando, si può dire che il mango è maturo quando sprigiona un odore dolce e penetrante, risulta morbido al tatto e presenta sulla scorza macchie brune, rosse o nere. Se invece emana un odore acido, significa che sta marcendo.

Frutta esotica e cocktail: il mix che funziona

Cocktail e frutta tropicale: la ricetta di Valentina Serio