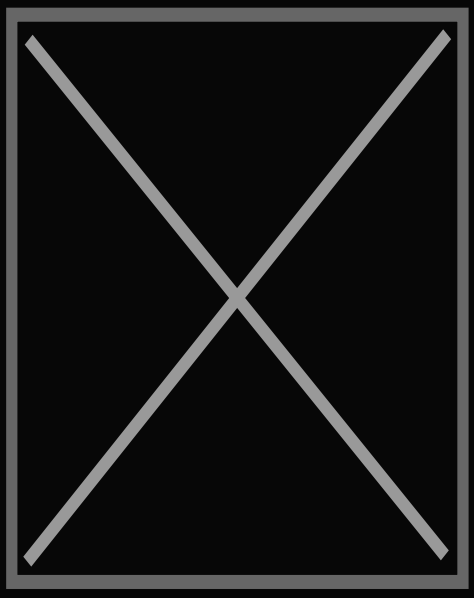
Bicchieri da cocktail: quando l’estetica sposa la funzionalità

img3072-7d63cc08



[caption id="attachment_133304" align="alignright" width="240"]

MIXOLOGY, BICCHIERE PARTE DELLA COCKTAIL COLLECTION DI KNINDUSTRIE[/caption]

Esiste davvero il bicchiere perfetto per ogni cocktail? Non ci sono regole scritte, tuttavia l’affascinate mondo della mixology insegna che, come per il vino, anche un cocktail deve essere servito nel bicchiere giusto, un’arte che ha senza dubbio elevato, nel corso degli anni, la funzione dei bicchieri da semplici contenitori a “forme artistiche”. Si è così affermato un mercato dalle grandi potenzialità, in cui consolidate e neofite realtà produttrici di vetri e cristalli, e non solo, hanno saputo cogliere i nuovi trend proponendo al bartender, figura professionale emergente, una gamma completa di soluzioni per servire i diversi drink. Ne è nato un dialogo che ha coinvolto i protagonisti della mixology in interessanti sviluppi sulla definizione di inedite e funzionali linee, dalle rivisitazioni dei classici bicchieri in cristallo ispirati al periodo del proibizionismo, fino alla sperimentazione di materiali come il rame o il bamboo.

EXPERIMENTAL COKTAIL

Cocktail da abbinare a tutto pasto, dal primo al dolce. È questa la nuova frontiera dell'arte della mixology: una collezione di 16 bicchieri dedicati al mondo dei cocktail, realizzata da KnIndustrie, in diverse forme e con diversi materiali, dal bamboo al rame, dall'acciaio al vetro trasparente, e utilizzati dal bartender Federico Briarava della Locanda del Benaco, a Salò, per la creazione di un vero e proprio percorso degustativo. "Nel percorso di Experimental Cocktail prodotto insieme a KnIndustrie, e pensato in abbinamento ad un menù culinario, mi ha divertito molto poter utilizzare un tumbler di bamboo per un drink rinfrescante e leggero, come il Dark Side of Benaco" ha dichiarato Federico, che ha illustrato il suo personale punto di vista sull'uso dei bicchieri. "Nel mio lavoro alterno l'utilizzo di bicchieri tradizionali, come la classica coppa Martini o un semplicissimo tumbler basso, a bicchieri che mi permettano di giocare con la mia creatività senza essere troppo vincolato ai canoni tradizionali di questo lavoro, offrendo qualcosa che possa essere una sorpresa per il cliente". E proprio in questo ambito nasce la collaborazione con KnIndustrie che ha permesso a Federico di utilizzare bicchieri da cocktail inediti, come la celeberrima coppa in rame pensata per i Mule. Il cocktail preferito? "Nel mio cuore il numero uno rimane ancora lo Skywalker Classic, servito nella piccola coppa Champagne rivisitata da KnIndustrie, perfetto in ogni momento della giornata".

[caption id="attachment_133301" align="alignleft" width="300"]



GIANCARLO MANCINO, BARTENDER[/caption]

WORMWOOD, ELEGANZA E STILE INCONFONDIBILIA collaborare con un'importante realtà dedita alla lavorazione del vetro è Giancarlo Mancino, bartender "classico", come ama definirsi, produttore dell'omonimo Vermouth, consulente a livello internazionale per i grandi cocktail bar e servizio di alto livello. Con Italesse ha creato la linea di bicchieri Wormwood: ne è nato un progetto dichiaratamente retrò, ispirato al mondo del proibizionismo degli anni '20 e 30'. Il risultato è una collezione di otto bicchieri dall'aspetto vintage, impreziositi con decori il cui disegno richiama la pianta dell'Artemisia, uno degli ingredienti del Vermouth. Torna la classicità, torna la coppetta di champagne che prende il nome, in questa collezione, di Presidente e Double Presidente, da utilizzare per i classici Champagne

cocktail, El Presidente e Pisco Sour. Segue Astoria, per servire il Martini cocktail, i Rock Globber, perfetti per i grandi cocktail come Negroni e drinks on the rocks, e Alto Ball, che si ispira ai grandi bicchieri per il Gin & Tonic, Mojito ma anche birra. “Wormwood è una linea specifica nata dalla volontà di portare sul mercato l’autentica classicità del bere miscelato utilizzando bicchieri di qualità e belli da vedere, ispirati a quel classicismo tanto ricercato e funzionale a un prezzo accessibile - ci spiega Giancarlo Mancino (www.giancarlomancino.com) -. La collezione è dedicata ai bartender professionisti, ai cocktail bar premium e al mondo della miscelazione, un servizio completo ed elegante in stile retrò e di livello” **CLASSICO INTRAMONTABILE**

[caption id="attachment_133302" align="alignright" width="300"]



GIAIME MAURI, BARTENDER[/caption]

Giaime Mauri, milanese di nascita, inizia la sua carriera nel mondo dell’ospitalità nel capoluogo meneghino per passare da Cagliari, Barcellona e New York e ritornare nuovamente a Milano dove inizia a lavorare per Drinkable berebeneovunque e scopre il mondo del catering e del bar service, portando l’arte della mixology nei party esclusivi come negli eventi quotidiani. L’esperienza maturata fa di Giaime un attento osservatore dei cambiamenti in atto nel mondo dei miscelati: “In passato il barman si è adattato a quello che il mercato offriva e alle regole standard ricettabicchiere, mentre negli ultimi anni, seguendo l’esplosione del mondo mixology, le aziende produttrici hanno creato delle nuove proposte, come i bicchieri ispirati alla forma di classici tumbler del secolo scorso”. Classici come le linee proposte da Bormioli Rocco che ha realizzato un’offerta di bicchieri cocktail e da aperitivo dal design elegante e ricercato, utilizzati da Giaime Mauri nella sua attività di bartender. Tra questi Stone, ispirato allo stile vintage dei primi del novecento con i tipici intagli e rilievi, e Lounge dove anche in questo caso l’intaglio del vetro crea giochi di luce per un tocco glamour. “Un utilizzo classico predilige, per esempio, un calice da vino per creare cocktail a base di vino come la categoria degli spritz: in questo caso andiamo così a richiamare gli ingredienti con la tipologia di bicchiere. Un

altro esempio è quello dell'utilizzo della coppetta martini per tutti i cocktail che si vogliono servire senza ghiaccio". Ha le idee chiare Giaime sull'utilizzo dei bicchieri, esistono infatti alcune tipologie di cui un bartender non può fare a meno: old fashioned, coppetta e collins.

[caption id="attachment_133303" align="alignleft" width="294"]



ALESSANDRO PITANTI[/caption]

LA PAROLA AD ALESSANDRO PITANTI, CAMPARI BARMAN OF THE YEAR 2017

Barman ventisettenne – vive e lavora a Pietrasanta al Filippo MUD Bar – è il vincitore della quarta edizione della Campari Barman Competition. La sua filosofia sulla mixology fa rima con semplicità, ama i bicchieri dal design pulito, dal classico tumbler basso alla coupette: "All'interno di un bar dovrebbero esserci idealmente 6 tipologie di bicchieri: tumbler basso, tumbler alto, coppa martini, coupette, flûte e calice degustazione, 6 bicchieri fondamentali che coprono un range molto ampio di possibilità". Purista potremmo definire lo spirito di Alessandro Pitanti, che lega bicchiere e cocktail in un binomio perfetto: "Generalmente i tumbler si utilizzano per cocktail on the rocks, che siano short o long, ma anche per acqua o succhi di frutta. Coupette, flûte e coppe martini rigorosamente per cocktail senza ghiaccio, che possono essere di vario genere, dal Sour stile Daiquiri ad uno sparkling stile Bellini o Mimosa. Ogni bicchiere è studiato nel dettaglio per esaltare alcune caratteristiche, perché aggiungere del ghiaccio in una flûte da champagne quando esperti di settore hanno lavorato sodo per creare l'ergonomia perfetta ad esaltare la bollicina e i profumi?".

Bicchieri da cocktail, guida rapida ai fondamentali