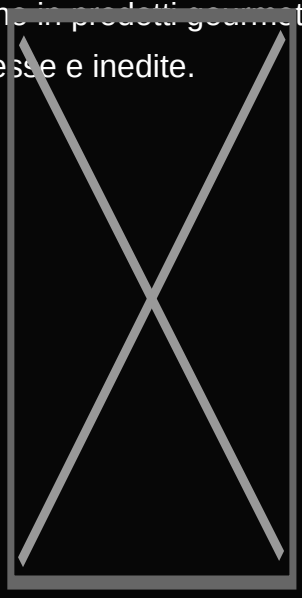
Mixability: come e perché usare i fiori nei cocktail FOTO

van-gogh-by-fabio-camboni-ricetta-2-709bfd51

Barman, oggi vi parliamo di fiori e cocktail. Un connubio virtuoso, a patto che si utilizzino con cognizione di causa e che si evitino sprechi ed eccessi.

BENEFICI

Se volete sorprendere il cliente con un cocktail elegante e d'impatto, i fiori rappresentano un'ottima opzione. "Dal punto di vista estetico, vestono i drink e li trasformano in prodotti gourmet. Mentre per quanto concerne il gusto, regalano freschezza e fragranze complesse e inedite.



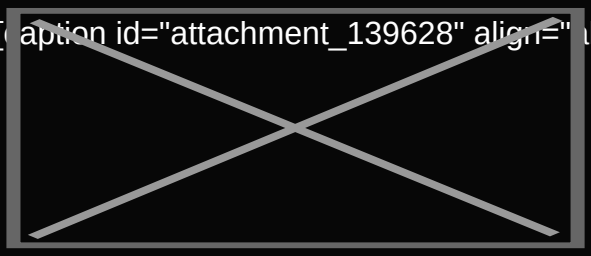
[caption id="attachment_139625" align="aligncenter" width="150"] *Rochester di Luca Anastasio*[/caption]

I fiori sono un ingrediente versatile, adatto in ogni momento della giornata, perché ci permette di creare cocktail rinfrescanti nonché drink pre e afterdinner", osserva **Luca Anastasio, bartender & beverage consultant nonché international professional trainer.**

QUALI FIORI USARE

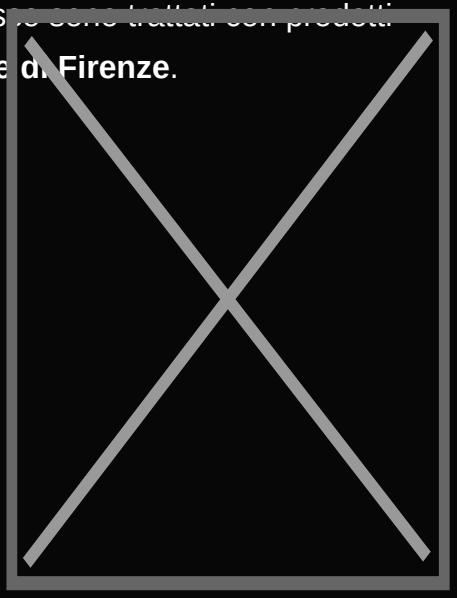
Ovviamente non potete utilizzare tutti i fiori, ma solo quelli commestibili e non trattati chimicamente.

[caption id="attachment_139628" align="aligncenter" width="300"]



Mandarina cocktail di Luca Manni[/caption]

La parte edibile è il petalo, di conseguenza occorre rimuovere accuratamente gambi e pistilli che possono essere urticanti e provocare diverse allergie. “Se non potete coltivarli, acquistateli da fornitori di assoluta fiducia e mai dal fiorista, perché i fiori ornamentali spesso sono trattati con prodotti chimici”, raccomanda **Luca Manni capo barman de La Menagere di Firenze**.



[caption id="attachment_139629" align="aligncenter" width="230"]

Moscow Canapa di Dario Olmeo[/caption]

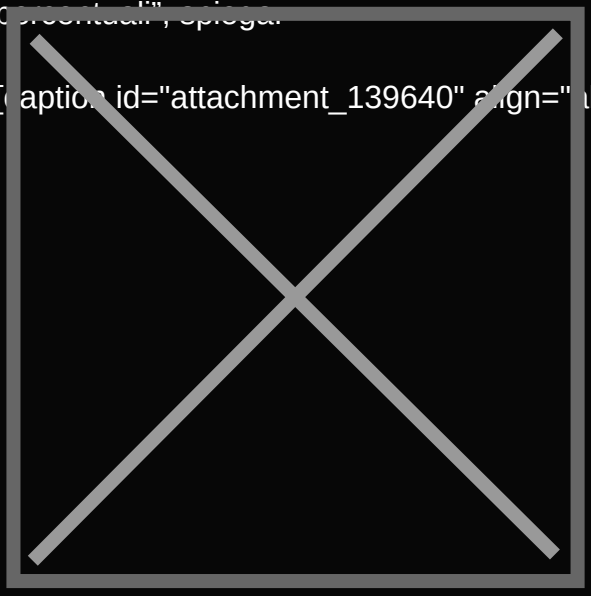
“Ci sono anche diversi negozi online specializzati che vendono vaschette di fiori commestibili sia freschi sia essiccati”, aggiunge **Dario Olmeo, barchef e titolare del Maracaibo cocktail bar di Alghero.** Come la frutta e la verdura, anche i fiori sono stagionali. “In primavera, per esempio, possiamo trovare peonia, trifoglio, camomilla e lillà, in estate lavanda e ibisco oltre alla calendula e al nasturzio che si trovano fino ad autunno e in inverno le viole”, specifica Manni.

COME USARE I FIORI

Oltre a essere un elemento decorativo, i fiori possono essere un ingrediente per liquori, infusi, sciroppi e profumi home made. Tenete conto che hanno diversi sapori: “Possono essere dolci, piccanti, pepati, pungenti, aciduli e amari. Per esempio, tra i fiori dal sapore dolciastro c’è l’angelica che ricorda il gusto della liquirizia; mentre tra quelli dal retrogusto amaro c’è il crisantemo”, puntualizza Olmeo. Che, tra le altre cose, ha creato il *Moscow Canapa*, twist del *Moscow Mule* con un infuso di vodka alla canapa. “Uso fiori di canapa per uso alimentare e farmaceutico con un contenuto di THC inferiore a 0,2%, privi dunque di ogni effetto psicoattivo ma intatti nelle loro proprietà rilassanti, antipsicotiche, sedative, antiepilettiche, antiossidanti e antinfiammatorie”, racconta.

Fabio Camboni, bar manager Kasa Incanto emporio, cocktail bar e ristorante di Gaeta, realizza invece un profumo di violetta. “Le fragranze assicurano al cocktail un tocco magico. Per produrle si utilizzano oli essenziali per uso alimentare diluiti in alcool (come la vodka neutra) con una tecnica a freddo. Quindi, si uniscono in percentuali diverse per ottenere l’essenza desiderata. Un altro metodo è quello di porre in infusione in un olio alimentare di base neutro i fiori, per poi filtrarlo a tempo debito e stabilizzarlo con vitamina E. Infine, si aggiungono altri oli essenziali, alcol a 90° e acqua in diverse percentuali”, spiega.

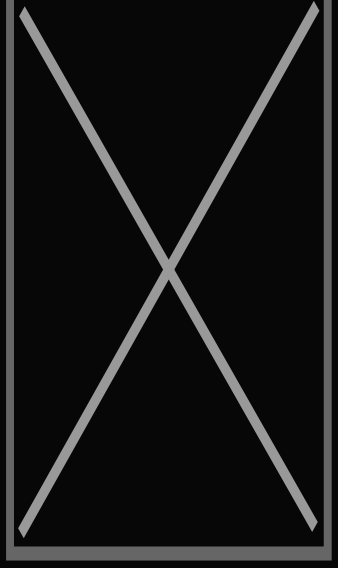
[caption id="attachment_139640" align="aligncenter" width="300"]



Il Van Gogh di Fabio Camboni, bar manager Kasa Incanto

[/caption]

Ma come calcolare la giusta quantità di petali? “Vi consiglio di seguire il mio esempio: partite da una dose ridotta, poi assaggiate e decidete se aumentare la quantità”, risponde

[caption id="attachment_139627" align="aligncenter" width="169"] 

INTERCONTINENTAL COCKTAIL DI FABIO BRUGNOLARO[/caption]

.

COME CONTENERE IL DRINK COST

Non c'è dubbio: l'uso dei fiori rappresenta un costo. Tanto che alcuni barman, come il maestro Fabio Bacchi, sostengono che non convenga usarli. "Per non comprometterne il margine di guadagno, bisogna ridurre all'osso sprechi ed eccessi. Inoltre, è meglio usare fiori di stagione perché costano meno. Infine, per rientrare nel budget di spesa prefissato bilanciate gli altri prodotti in base al costo dei fiori. Chiaramente, se il cocktail piace e viene richiesto in grandi quantità il break event point si riduce", analizza Camboni. "Il mio Van Gogh, ad esempio, è stato il cocktail più venduto in assoluto da quando l'ho introdotto. Per questo è stato l'unico a rimanere nella drink list di Kasa Incanto per cinque anni consecutivi".

Cocktail e fiori: i consigli di Fabio Brugnolaro

La ricetta di Fabio Brugnolaro: il Cocktail Intercontinental

La ricetta di Dom Carella: il cocktail The Gmt

La ricetta di Fabio Camboni: il cocktail Van Gogh