Cocktail e fiori: i consigli del bartender Fabio Brugnolaro

fabio-brugnolare-2-57430c35

Il bartender Fabio Brugnolaro (protagonista anche della sezione **Mixing in Bangkok** della rubrica di Mixing in the world) non ha dubbi: "Il modo migliore per usare i fiori di **gelsomino** è pestarne i petali. Vi scoraggio dall'usarli come base per uno sciroppo perché il gelsomino cambia sapore a contatto con lo zucchero".

E aggiunge: "Con i **boccioli di rosa** vi suggerisco di creare uno sciroppo. Come? Dividendo i petali dal gambo e facendoli bollire in acqua e zucchero. E magari personalizzando la ricetta con un po' di fantasia. Io per esempio aromatizzo lo sciroppo con le **melanzane tailandesi Makhuea**, poco più piccole di un acino d'uva di colore verde bianco, che donano una nota amara allo sciroppo.
I **fiori di ibisco** per me è meglio utilizzarli secchi, in infusione con acqua e zucchero e portati a ebollizione".

[caption id="attachment_139657" align="aligncenter" width="300"]



Cocktail di Fabio Brugnolaro[/caption]

Attenzione alla **lavanda**: un uso eccessivo rende molto secco il cocktail. "Usatela secca in infusione alcolica, assaggiando di tanto in tanto e aggiungendo per arrivare al risultato gradito. I bellissimi

Butterfly Pea Flowers, i fiori viola asiatici usati per preparare tè e tisane, hanno un sapore delicato e sono quindi ideali per sciroppi dolci e come colorante naturale. Hanno infatti la particolarità di cambiare colore, virando dal blu intenso al viola e al rosa, al contatto del Ph acido del limone".

Mixability: come e perché usare i fiori

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