Erbe autoctone, alghe e fermentati: dalla cucina alla mixology il passo è breve

img505-f84ddd86

Ormai cucina e mixology sono vasi comunicanti e molto del nuovo che c'è dietro il bancone è mutuato dalle cucine degli chef. Ecco cosa possiamo aspettarci nell'anno corrente.

SOSTENIBILITÀ

Continua il mantra del "Riduci, riusa e ricicla". C'è chi già evita le cannucce di plastica, il cui inquinamento è uno dei grandi problemi che saranno affrontati nel 2018, iniziato con l'obbligo di pagare i sacchetti nei negozi. Più in generale si cerca di ridurre lo spreco, attuando soluzioni che favoriscono il risparmio energetico.

FERMENTAZIONE

Il cibo fermentato è sano e aiuta il macrobiota intestinale, i miliardi di microganismi che ci aiutano a digerire ma sono anche una barriera contro le malattie. Può anche essere un modo per riutilizzare gli scarti: ad esempio le bucce di limone lasciate a macerare con acqua e lievito madre danno vita a una limonata artigianale blandamente alcolica che assicura un tocco di originalità ai cocktail della casa.

ERBE AUTOCTONE E SELVATICHE

Continua la tendenza ad usare erbe nei cocktail, meglio se locali e ancor meglio se raccolte con le proprie mani. L'uso delle erbe selvatiche è giunto anche da noi in avamposti come il milanese Wooding bar, che organizza anche corsi di formazione. Ma come inizio ci si può accontentare delle aromatiche coltivate in proprio, nel giardino o anche indoor, utilizzando i sistemi di coltivazione idroponica già comuni in Olanda. Fanno parte della nuova onda verde anche gli orti urbani, tendenza 2018 secondo *Le Figaro*. Tra gli ingredienti più nuovi nella mixology troviamo nasturzio e ossalide, kunzea, mirto e pepe di Sichuan o, ancor meglio, Pepe di Timut dall'aroma intenso con note agrumate e il profumo del frutto della passione.

COCKTAIL ANALCOLICI

C’era una volta il Mimosa... Oggi i Millennials, portati a scelte salutari, bevono meno alcolici ma, gourmet dentro, non si accontentano di un succo di frutta qualsiasi. Largo allora a mocktails e cordiali alla frutta, preparati con la stessa attenzione agli accostamenti e al gusto dei “cugini” alcolici. Molto usati sono gli aromi come rosa o lavanda e i fiori in genere.

TÈ COME IL CAFFÈ

Il 2018 secondo molti commentatori, tra cui la prestigiosa BBC, sarà l’anno in cui il tè seguirà la stessa strada del caffè, con un focus su origini, specialità e lavorazioni diverse. Largo allora a miscele personalizzate e aromatizzate e mix floreali, anche al bar.

Cosa mangeremo (e berremo) nel 2018? I trend dell’anno appena iniziato