Mixability summer trend: pronti per l’ESTATE? Inchiesta e tutorial

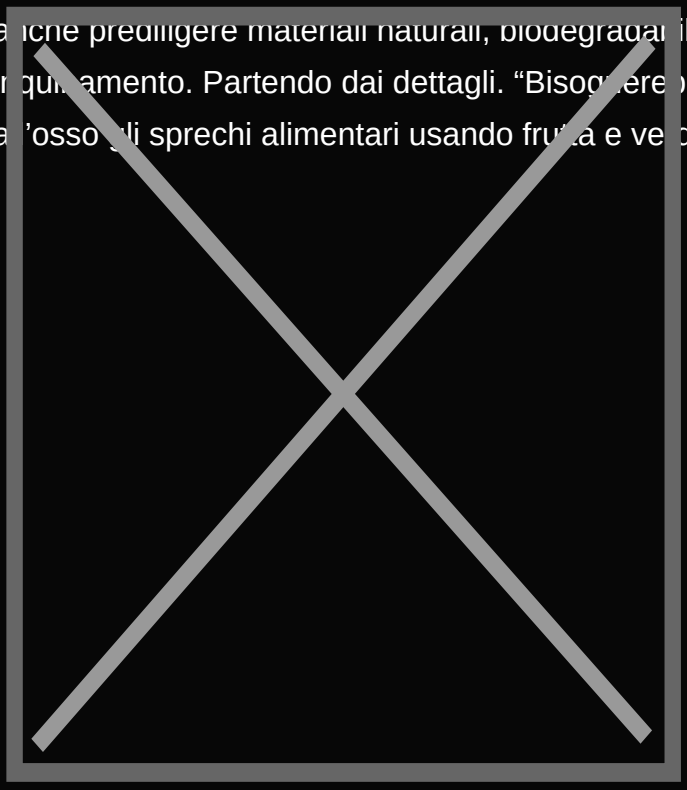
mixability-summer-trend-cbdacf88

Come orientarsi tra i mixability summer trend.
La parola d’ordine dell’estate 2018 sarà **eco-drink**. Una tendenza destinata a rafforzarsi negli anni a venire. Per almeno due valide ragioni: aiuta l’ambiente, ma anche il business.

COCKTAIL SOSTENIBILI

“Complice la maggiore diffusa consapevolezza dell’importanza di un’alimentazione sana e rispettosa dell’ambiente e dell’impatto  delle nostre scelte a tavola su salute ed ecosistema, i consumatori sono sempre più attratti da drink ipocalorici, lievemente alcolici e soprattutto green, ovvero realizzati con materie prime prodotte nel rispetto dell’ambiente e secondo criteri di responsabilità sociale”, osserva il bartender **Dom Costa**, tra i maggiori rappresentanti italiani della miscelazione all’estero, vincitore del Gourmand Awards 2016 italiano nella categoria Best Drinks Education Book con il manuale Drinkzionario e attualmente mixology manager di Velier e brand ambassador per Hendrick’s Gin. “Il bere miscelato è sempre più green, healthy e nel segno del km zero. Da Nord a Sud, e non solo nei cocktail bar di ricerca, si utilizzano erbe aromatiche, frutta e

verdura biologiche, centrifugati, frullati e dolcificanti ipocalorici come il miele", aggiunge **Sara Panzieri barmanager della Sky Terrace dell'Hotel Milano Scala** che firma eco-cocktail realizzati con tè, estratti e tisane partendo direttamente dai prodotti dell'orto dell'albergo: dal rosmarino al pomodoro nero, dal basilico ai peperoncini fino al kumquat. Proporre cocktail sostenibili significa anche prediligere materiali naturali, biodegradabili e riciclabili per contenere ogni forma di inquinamento. Partendo dai dettagli. "Bisogna bere e bere senza eliminare le cannucce di plastica. E ridurre all'osso gli sprechi alimentari usando frutta e verdura nella loro

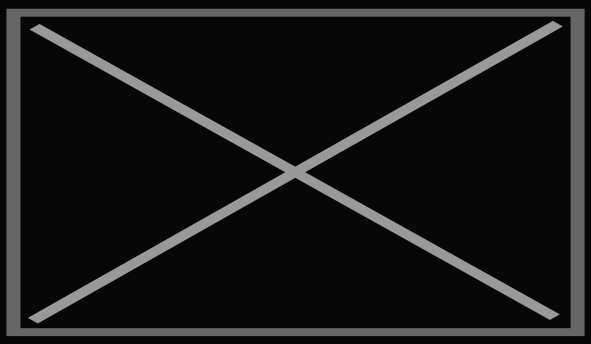


interezza. Per esempio, con le bucce dell'ananas e degli agrumi si possono preparare ottimi sciroppi e punch. E gli scarti si prestano anche per chutney (salse speziate, tipiche della cucina Sud Asiatica, ndr), relish (salse piccanti, ndr.) e marmellate", commenta **Katerina Logvinova**, brand manager di Elephant Gin. Insomma, con gli eco-drink non solo aiuterete a salvaguardare l'ambiente, ma taglierete i costi e avvicinerete nuovi clienti. "Adottare un approccio eco-green permette di incrementare il fatturato: da un lato si riducono le spese, dall'altro si fidelizza e si allarga la clientela", commenta infatti **Giovanni Liuzzi**, vincitore della quinta edizione della Campari Barman Competition.

PRODOTTI DEL TERRITORIO

Strettamente legato al trend dei cocktail sostenibili è l'interesse crescente dei barman per erbe aromatiche e materie prime del territorio. Ecco quindi comparire nei drink timo, mandorle, fichi, more di gelso, barbabietola rossa. Ma pure carrube, bacche ed estratti di mirto, pistacchi e fichi d'India. Una tendenza di cui abbiamo parlato approfonditamente nell'inchiesta cover del numero di Mixer di

febbraio 2018 disponibile in versione Pdf sul nostro sito www.mixerplanet.com.



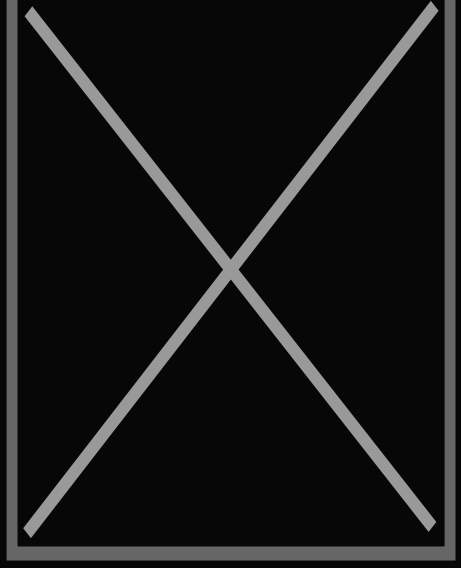
Video tutorial: clicca qui per vedere il tutorial del Mezcal Sour con vodka sarda di Dario Olmeo titolare del Maracaibo di Alghero (Nella foto sopra)



ANALCOLICI O MOCKTAIL

Ulteriore effetto della crescente attenzione per la salute e

per la linea è l'esplosione del drink analcolico o lievemente alcolico, "soprattutto tra il pubblico femminile", specifica **Liuzzi**. "Non è più tempo di sciroppi e succhi confezionati zuccherosi e calorici: i clienti si aspettano un drink vero è proprio, sia per gusto che per presentazione, con un basso contenuto energetico. La frutta fresca è di conseguenza la protagonista assoluta" commenta **Edoardo Sandri**, bartender dell'**Atrium Bar del Four Seasons Hotel di Firenze** che tra i signature drink estivi offre un Bellini con prosecco e pesca bianca fresca blendati per un effetto mousse. Via libera quindi ad agrumi, ananas, mango ma anche carote, sedano, menta, cetrioli, basilico e zenzero. Senza scordare spezie e fiori.

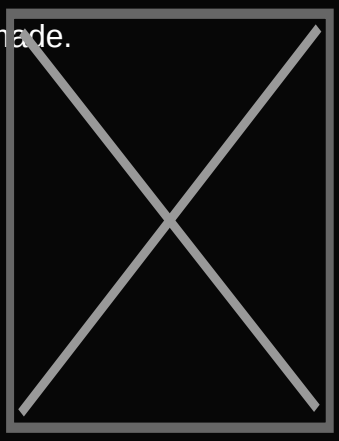
[caption id="attachment_146353" align="aligncenter" width="233"] 

Cocktail low alcol di Giovanni Liuzzi photo di GENYXY M. LAB[/caption]

“Fra gli effetti positivi della globalizzazione c’è la possibilità di scegliere tra una maggiore varietà di prodotti, mentre le nuove tecnologie ci permettono di lavorare al meglio le materie prime. Penso, per esempio, a estrattori, centrifughe e sous vide (cottura sotto vuoto, ndr)” specifica **Liuzzi**. Per farla breve, i cocktail analcolici sono un trend da cavalcare, anche perché “il drink cost è inferiore e quindi i guadagni superiori”, osserva **Dom Costa**. Inoltre in questo contesto “godranno di nuova linfa anche i frozen, bistrattati dalla miscelazione moderna, ma con ricette e presentazioni minimal”, puntualizza **Edoardo Sandri**.

SODATI

E ancora: stimolato dalle aziende che hanno introdotto nuovi prodotti di qualità, ma parzialmente connesso anche con la moda degli eco-drink, assistiamo al revival delle bevande sodate. In particolare delle toniche, sempre più spesso aromatizzate home-made.

[caption id="attachment_146343" align="aligncenter" width="170"]  *Un cocktail sodato del Bond di Milano*[/caption]

“Le toniche permettono non solo di diluire la gradazione alcolica, ma pure di aggiungere sapore e caratterizzare il drink”, afferma il bartender **Rudy Corpetti titolare del Bond Milano**.



TWIST ON CLASSICS AND SIGNATURE DRINK

Altra parola chiave dell’estate 2018 è signature drink. Meglio se vintage. Ma attenzione: superata la fase delle sperimentazioni ardite, c’è un ritorno alla linearità e alla semplicità. “Per avere successo bisogna proporre drink dai sapori riconoscibili, puliti nella forma e nella presentazione” puntualizza **Katerina Logvinova**. Questo non significa che la contaminazione con il mondo della cucina sia preclusa. Anzi. Occorrono però competenza e studio.

La gastronomia applicata ai cocktail nel nome della stagionalità è un trend in crescita.

[caption id="attachment_146349" align="aligncenter" width="275"]



Cocktail al tortellino di Alex Fantini foto di Davide Soldati

[/caption]

"Emblematico, il nostro cocktail al tortellino brevettato alla Camera di Commercio: ha il sapore di ripieno di tortellini bolognesi, con note di parmigiano e albume d’uovo”, spiega **Alex Fantini** barman

titolare del **Very Nice cocktail bar di Bologna** dove crea, tra gli altri, drink all’estratto di mandarino, al gelato artigianale di melograno, allo zabaione e alla grappa ai porcini e pere artigianale.

GRAPPA & COCKTAIL

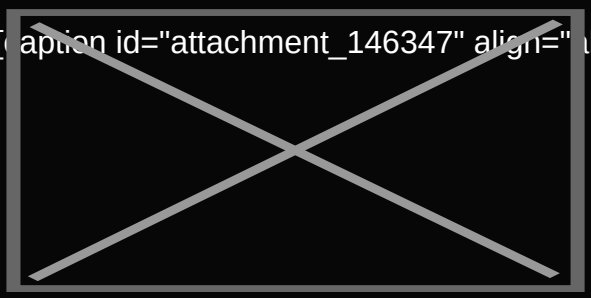


A proposito di grappa, il suo uso nel bere miscelato è una frontiera ancora da scoprire. “È un prodotto interessante, ma va usato con moderazione e oculatezza”, mette in guardia **Dom Costa**. Non diversamente **Giorgia Crea, brand ambassador di Bonollo** e vincitrice della prima edizione di Gra’it Challenge USA, osserva: “Vi consiglio di scegliere una grappa di carattere, ma creata apposta per la miscelazione, perché diversamente il suo utilizzo nei cocktail rischia di essere una forzatura”. Detto questo, tenete conto che “è uno spirito versatile, che si presta a svariate sperimentazioni. Può sostituire gin, vodka e cachaça e si sposa bene con il liquore al caffè o all’arancia, con vermouth e con bitter”, aggiunge.

COFFEE&SPIRITS

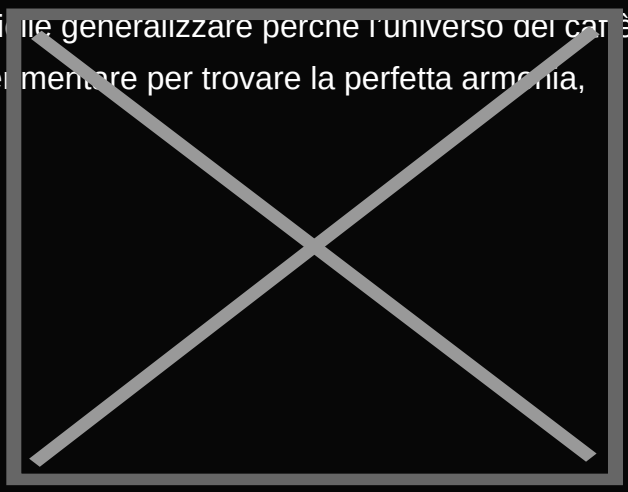
“La miscelazione con il caffè è uno dei nuovi trend, ma per emergere in questa specialità bisogna conoscere bene la materia prima. Insomma, i bartender devono padroneggiare non solo i distillati, ma anche il caffè. Un prodotto che ha gusti diversi a seconda delle varietà botaniche usate, dei differenti metodi di lavorazione e del tipo di fermentazione e di tostatura” afferma **Francesco Sanapo coffee expert e fondatore di Ditta Artigianale**.

[caption id="attachment_146347" align="aligncenter" width="300"]



Spirit Cappuccino di Gianmarco Grassini bartender di Ditta Artigianale foto di Nicolas Villagra Lopez[/caption]

Quali distillati si sposano meglio con il caffè? “È difficile generalizzare perché l’universo del caffè è infinito. In ogni caso è indispensabile studiare e sperimentare per trovare la perfetta armonia,



lasciandosi guidare dai sensi senza preconcetti né

chiusure mentali”, risponde il barman **Dennis Zoppi**, ambassador Lavazza. “Di certo la vodka, in virtù del suo sapore neutro, è un’ottima base alcolica, ma anche rum-caffè e whisky-caffè sono connubi virtuosi”, aggiunge Zoppi. Che ha ideato tre innovativi cocktail a base di miscele *iTierra*! tra cui il Noir Noir, twist del Bloody Mary con vodka, polpa di pomodoro, vinaigrette di caffè estratto a caldo Lavazza iTierra! Brasile (70% Arabica – 30% Robusta), un pizzico di sale, pepe nero e origano siciliano. “Un cocktail che ben rappresenta le incredibili potenzialità di trasformazione e di uso del caffè nella mixability”. Il tema merita un approfondimento: presto torneremo a parlarvi di Coffee&Spirits.

Mixability summer trend: **inizia l'era dei cocktail alla cannabis light. TUTORIAL**