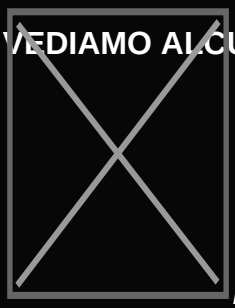
Mixability: l'innovazione è conoscenza

miscelazione-innovazione-2e05c6c7

C’ è un filo conduttore che unisce ogni campo professionale che si rispetti: non esiste progresso senza la conoscenza del passato. Nel nostro caso, prendiamo ad esempio la miscelazione. Qualunque barman degno di questo nome deve conoscere i drink classici e solo sulla base di quelli, può costruire le varianti, i twist, nati dalla propria esperienza e dall’approfondimento. Ciò premesso, bisogna considerare che l’aiuto più consistente in questo senso è dato ancora dall’editoria. Il web può essere fuorviante, a causa del suo carattere democratico, che porta a leggere e a prendere per veri anche – ma non solo – concetti sbagliati. L’editoria, cartacea o digitale, sta invece puntando l’occhio alla miscelazione, perseguendo la missione di approfondire molti degli argomenti su cui i barman di ultima generazione si stanno concentrando. Storie dei distillati, antichi classici restaurati e compendium scritti dalle voci più autorevoli del settore.

VEDIAMO ALCUNE FRA LE ULTIME E PIÙ IMPORTANTI PUBBLICAZIONI



***Miscelare* di Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli** è un volume edito da Hoepli diviso in due sezioni: la prima serve a capire il drink, analizzandone passo passo ogni aspetto, dall’impatto sensoriale alle fasi di preparazione; la seconda è un ricco ed ispirante ricettario che dà ampio spazio alle tecniche, agli strumenti e ai suggerimenti degli esperti. C’è poi ***Cocktail Low Alcool* di Diego Ferrari**, fondatore del gruppo facebook Cock



tail Art (ne parliamo nel dettaglio a pag. 68). Diego lavora alla Rotonda della Besana di Milano, esperienza che gli è servita

come input per l’architettura di questo volume, edito da Bibliotheca Culinaria. In questo locale, è infatti posto il veto di servire drink sopra i 21°, per questo il noto barman ha studiato una serie di ricette con distillati che non superino questa gradazione o con superalcolici che, miscelati e dosati con altri ingredienti, non valichino la soglia, riportando la sua esperienza in questo ricettario.Se siete invece amanti dei grandi classici, vi consigliamo un volume imperdibile di cui è da poco uscita la ristampa: ***Il manuale del vero gaudente*** **di Jerry Thomas**, edito da Feltrinelli. Le quasi 500 ricette che vi sono contenute sono rimaste pressoché invariate, dalla fine dell’‘800 a oggi. Quelle che hanno subito variazioni, lo hanno fatto tenendo conto dei tempi e degli strumenti dell’epoca. Non fra i più recenti ma fra i più richiesti, amati, apprezzati c’è da sempre ***Liquid Intelligence*** **di Dave Arnold** e pubblicato da Readrink. Un manuale di lavoro denso e scientifico, in cui non si parla di semplici drink ma della loro costruzione. Ogni aspetto è analizzato dettagliatamente, con una vera e propria cura “da laboratorio”, per capire a fondo la materia che si sta studiando. E mentre facciamo scorpacciata di tutti questi volumi, attendiamo con ansia l’arrivo dell’ultima pubblicazione di Readrink: ***Spirito di canna, la storia del rum di Cuba*** scritto dai guru della miscelazione **Jared Brown e Anistasia Miller**, con introduzione a cura di **Jimmy Bertazzoli**. Bastano i nomi a farci capire che ne leggeremo delle belle.