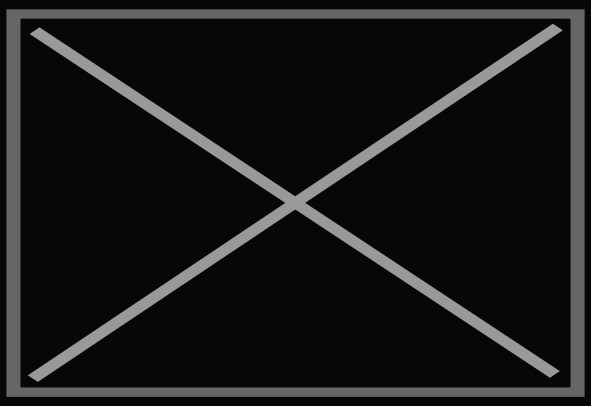
La nuova era dei tea cocktail. INCHIESTA

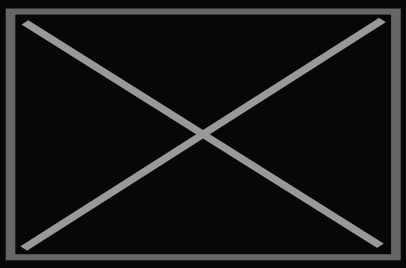
liquors-di-monza-6ca802a2

Non solo punch, ma anche long drink, sciroppi e sode: nell’ambito della mixability, il tè si presta a svariati usi. Ingrediente sempre più apprezzato tra i giovani, non è ancora molto sfruttato. Ecco perché vale la pena introdurre qualche ricetta ad hoc. Ma non è tutto. “Il tè nel bere miscelato è un connubio virtuoso. E per diverse ragioni: rende meno alcolico il drink, è un prodotto green e healthy e attira i clienti, sempre alla ricerca di novità. Inoltre, piace a un pubblico trasversale perché si presta a rivisitazioni di ricette classiche, ma anche a innovativi long drink”, chiarisce **Salvatore D’Anna, bar manager dell’Archivio Storico di Napoli**.



E poi, “tè e infusioni possono essere un buon punto di partenza per avvicinare i clienti ad alcuni ingredienti esotici. Il the matcha, per esempio, fa da traino per yuzu e sake, tra le materie prime del nostro best seller Satori Experience (di cui vi proponiamo la ricetta)”, afferma **Francesco Serra, barman dello Sketch di Livorno**. Che aggiunge: “Vi consiglio di sperimentare diversi tipi di tè alla ricerca del connubio perfetto, tenendo conto che ne esistono di moltissime qualità. Alcuni hanno un aroma floreale e fresco; altri sono speziati o dal forte tasso tannico, perfetti per caratterizzare un drink (noi ad esempio utilizziamo un infuso di tè verde Rose e Karkade)”.

[caption id="attachment_151881" align="alignright" width="205"]



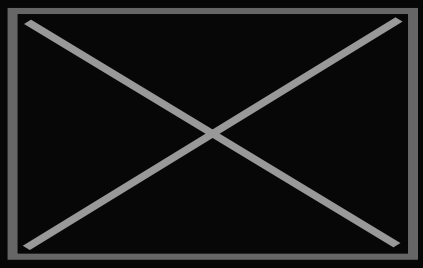
Satori Experience di Francesco Serra: **foto Lorenzo Serafini Boni**

[/caption]

COME SI USA

Intanto, si dice tè e si pensa subito al Punch descritto da Jerry Thomas nel suo manuale edito nel 1862. E poi, alle infusioni. “Può essere infuso in alcol come in acqua: quantità, tempistiche e temperature variano da tè a tè, anche se in genere il tempo si aggira sui 5-6 minuti. Di conseguenza, è essenziale conoscere la materia prima o farsi consigliare da un tea expert”, sottolinea Serra. Occhio all’acqua: “Per un’ottima infusione, occorre un’acqua perfetta, ovvero con un residuo fisso bassissimo e un PH tra il 6 e il 7”, avverte **Nicolò Centemero, bar manager del cocktail bar Liquors a Monza**. Ma il tè è ideale anche per preparare sciroppi. “Io lo trasformo in syrup aggiungendo due parti di zucchero. Così, creo la parte dolce al sapore di tè che, con un po’ di buon senso, si presta a un’infinità di combinazioni con svariati distillati (rhum agricolo, rum cubano, vodka e whiskey, per esempio) e con gli ingredienti citrus (lime, limone, pompelmo giallo per unacombinazione che strizza l’occhio al bitter)”, spiega **Riccardo Marinelli, bar manager del Jerry Thomas di Roma**. E ancora: “Il tè è un ingrediente versatile, perfetto pure per creare soda aromatizzata”, ricorda **la torinese Alice Dosio, barmaid responsabile di Snodo**.

[caption id="attachment_151878" align="alignleft" width="213"]



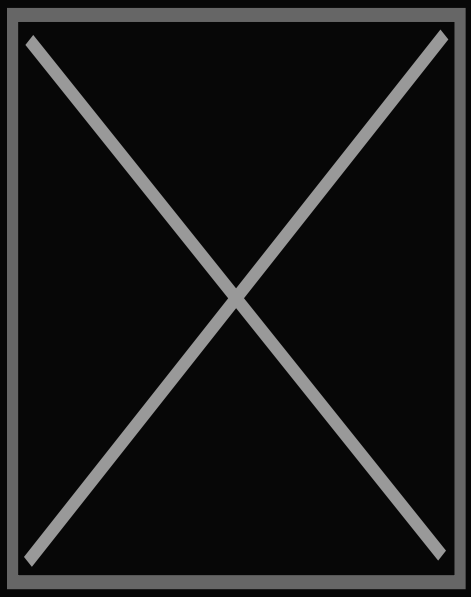
Rosmunda con 50 ml di vodka,, 30 ml di sciroppo di tea verde aromatizzato alle Rose e Karkade, 20 ml di limone, top di soda al cetriolo. Decorato con una fettina ***Foto: Chiara Nicolosi***[/caption]

CON QUALI DISTILLLATI SI SPOSA MEGLIO

Ma torniamo agli abbinamenti. “Non esiste una regola fissa: potenzialmente tutti gli spirits si prestano a essere miscelati con il tè”, dichiara **Mattia Lissoni, barman e co-fondatore del Pinch di Milano**. Che nella cocktail list estiva, ispirata allo spazio e ai pianeti, propone due drink con il tè: Orione e Tattoine (leggete le ricette!). Mentre **Alice Dosio** racconta: “Mi piace abbinarlo con il whisky, ma si sposa bene anche con sake, vermouth e amari”. E ancora: “Io lo utilizzo con gin, brandy e rum”,

spiega **Salvatore D’Anna**, di cui vi presentiamo una delle ricette con il tè del nuovo menù estivo dell’Archivio Storico.

Un chiarimento: “Tra gli alcolici, la vodka è la più facile da abbinare e può essere infusa con qualsiasi tipo di tè. Il gin, per il suo gusto delicato e pulito, si sposa bene con i tè verdi e Oolong (noto anche come tè blu) mentre le acquaviti, gli amari e i vini liquorosi preferiscono i sapori aggressivi del tè nero”, puntualizza **Francesca Natali, tea stylist** di fama internazionale. Detto questo, per l’ennesima volta vi invitiamo a non improvvisare.



“Il tè non è un ingrediente facile da usare, bisogna conoscerlo bene e dedicare parecchio tempo alle prove per creare miscele equilibrate. Diversamente, il rischio è di servire cocktail troppo diluiti o con sapori sgradevoli”, mette in guardia Alice Dosio.

Cocktail & tè: un’iniziativa originale, vincente e replicabile

Il tè svelato da Francesca Natali, tea stylist

Le ricette cocktail a base tè