Il mare nel bicchiere: le tendenze dall'evento Mytiliade

alcohol-2700529-640-be55c28c

Forse non molti sanno che c’è una manifestazione, Mytiliade (la festa dei mitili), a Lerici, pensata per promuovere, valorizzare e celebrare il prodotto d’eccellenza dello spezzino, i mitili, giunta quest’anno alla nona edizione. In tale occasione erano presenti diversi chef di grido (soprattutto dell’Alma), ma anche il mondo del bartendering ha avuto per la prima volta un suo spazio importante grazie ad alcuni esperti di AIBM (Associazione Italiana Bartender & Mixologist) che hanno presentato alcuni drink innovativi. Ecco le proposte più originali.

IL MIELITO
Miele nostrano e profumi caraibici, per un mix interessante che ha aperto i quattro incontri dedicati al mondo del bartending coniugato alla tradizione. Il Mielito è un drink nato proprio nello spezzino, che ricorda la preparazione del Mojito. Si differenzia per la presenza (al posto dello zucchero di canna bianco) del miele di Calice al Cornoviglio (il primo miele DOP d’Italia). Durante la serata, presentata dagli esperti delle Strade del Miele, sono state preparate alcune varianti. Una ad esempio con un Rum al miele al posto del classico rum chiaro cubano. Sempre nella stessa serata, è stato offerto un altro drink a base di vodka lemon, miele e soda, dissetante e rinfrescante (purché alcolico moderatamente). Ma se il miele è uno dei prodotti DOP usati per variare un po’ di ricette, ancora più intriganti le proposte dei mixologist AIBM. Partiamo con Gabriele Pagano, responsabile del Beach Event di Recco (GE). Il tema affrontato nella sua masterclass è stato l’utilizzo di tecniche molecolari da abbinare ai sapori del mare e alla mixologia moderna; nello stesso tempo la creazione di cocktail e finger food abbinati con tecniche molecolari.

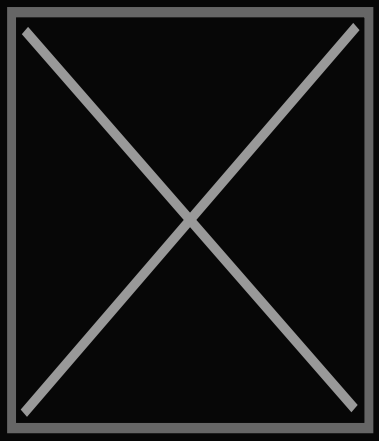
IN FONDO AL MAR
“Con questo cocktail – racconta Gabriele Pagano – ho voluto proporre un twist dell’oramai più famoso cocktail cubano, il Mojito. Dopo aver infuso mediante CO2 compressa saké con alghe provenienti dal mare irlandese, tramite un processo di “sferificazione inversa” ho dato forma sferica a un infuso di tè e

melassa di barbabietola potendo dar vita a un cocktail che ricorda piacevolmente le note salmastre del mare e lega il mondo della miscelazione classica con tecniche innovative”.

Ingredienti:
2 cl succo di lime
zucchero di canna bianco
6 cl saké all’aroma d’alga
Sfere di melassa e tè
Finger food abbinato:
Spaghetto di brodo di mitili sferificato, ricotta tartufata e perlage di melassa di barbabietola.

SAPORE DI SALE
“Ho ripreso il concetto di iridescenza per creare un twist del Gin tonic di grande impatto visivo, olfattivo e gustativo. Ho infuso un London dry gin in alambicco e addizionato uova di riccio e finocchietto selvatico, aggiungendo in seguito un colorante alimentare reattivo ai raggi UVA. Ho creato mediante sferificazione un caviale di tartufo; alla fine è bastato poi addizionare tonica aromatizzata al sale rosa per dar vita a questo cocktail di grande carattere ma che rispetta l’intoccabile mito del Gin Tonic”.

Ingredienti:
6 cl di Gin al riccio e finocchietto
18 cl Tonica aromatizzata al sale rosa
Caviale di tartufo
Lime e finocchietto selvatico
Finger food abbinato:
Perlage di tartufo, letto di ricotta, aria di riccio (ottenuta mediante emulsione) e perle di aceto balsamico alla prugna (create mediante un processo di sferificazione che utilizza agar agar e olio di oliva).

Il secondo appuntamento a Mytiliade, ha visto come protagonista il barman AIBM del Caffè dei Pini di Sarzana, Elia Bergitto. Il tema da lui proposto è stato “I Negroni variabili”, immaginando una visita del famoso conte di Firenze nel Golfo dei Poeti. “Per la prima ricetta ho scelto di usare il Gin Mare, un gin di origine spagnola ma dai botanicals molto legati anche alla nostra cultura. Oltre agli agrumi, questo Gin viene realizzato anche con olive ed erbe come basilico, timo e rosmarino che gli donano una caratteristica molto mediterranea. Per legarlo ancor di più al nostro territorio, ho fatto un’infusione con il basilico (che fa parte anche delle guarnizioni). Questo Negroni rivisitato è ottimo da degustare come aperitivo accompagnato da un bel crostone con pesto, olive e acciughe il quale, non solo si lega bene ai botanicals del Gin ma, allo stesso tempo, con la sapidità dell’acciuga crea un contrasto con la dolcezza del cocktail”.

Ingredienti:
4cl Gin Mare infuso al basilico
3cl Vermouth Rosso
3cl Bitter Campari

“Per la seconda ricetta legata al mare, ho scelto di utilizzare un prodotto di un’azienda locale, ossia una birra stout artigianale del Birrificio del Golfo, made in La Spezia molto corposa e dal retrogusto sapido, realizzata con ostriche del golfo. Grazie al suo gusto forte questo Negroni alternativo può reggere molto bene sapori decisi anche da pasto e non solo da aperitivo. Ottimo con un crudo di ostriche o con muscoli ripieni, ma fate attenzione! Nonostante sia una birra e, di conseguenza un Negroni molto legato al mare, il gusto prepotente da stout la rende anche accostabile a piatti di selvaggina o addirittura alle frattaglie”.

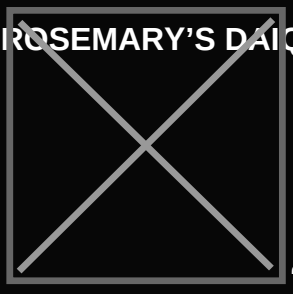
Ingredienti:
3cl Vermouth Rosso
3cl Bitter Campari

“Per la terza ricetta anziché modificare la base alcolica del cocktail, ho deciso di modificarne la parte dolce andando a sostituire il vermouth rosso con dello Sciacchetrà delle Cinque Terre: vino passito realizzato con uve che danno direttamente sul mar ligure. Questo vino dal profumo di miele e dal retrogusto mandorlato, rende questo Negroni perfetto come after dinner accompagnato da formaggi, oppure da una fetta di Spungata, dolce tipico sarzanese ripieno di una composta di frutta, frutta secca e spezie”.

Ingredienti:
3cl Beefeater
3cl Cinque Terre Sciacchetrà
3cl Bitter Campari

Ha chiuso il ciclo degli incontri dedicati alle nuove tendenze, Giuseppe Cabona (alias Hosè de la Plata) barman AIBM. Il tema da lui scelto era l’utilizzo delle erbe dell’area spezzina nella mixologia contemporanea. E di conseguenza la creazione di un cocktail con l’impiego del “Paracentrotus Lividus” (riccio di mare).

ROSEMARY’S DAIQUIRI



“Questo drink – racconta Cabona – è una rivisitazione di un classico intramontabile, il Daiquiri. Non ho voluto alterare la ricetta, ma solamente aromatizzare con una nitro-infusione (tramite azoto) il rum agricolo con del rosmarino selvatico, creando un connubio molto fragrante e profumato. Un before dinner molto indicato per una cena a base di pesce o crostacei”.

Ingredienti:
4,5 cl Rum nitro-infuso al rosmarino selvatico
2,5 cl succo di lime fresco
1,5 cl sciroppo di zucchero

CAPPERINHA



Il frutto del cappero è tipico delle zone calde e assolate, con una discreta percentuale di salinità nell’aria, quindi facilmente ritrovabile anche vicino a spiagge o a vecchie mura. La cachaça brasiliana ha un sentore erbaceo spiccato il cui sapore, spiega Cabona “esplode una volta a contatto con la fragranza del cappero. Il procedimento è molto semplice. È sufficiente mettere 6-7 capperi freschi (o accuratamente lavati se sotto sale) assieme a spicchi di lime e zucchero per fare il nostro drink”.

Ingredienti:
5 cl Cachaça Brasiliana
1/2 lime
2-3 cucchiaini da tè di zucchero

ARIEL IN LOVE



Un frutto dei nostri mari tra i più pregiati il “riccio di mare” (Paracentrotus Lividus), estremamente saporito e peculiare ma, soggetto a molte restrizioni per quanto riguarda la pesca. Continua così l’esperto: “Ho deciso di accompagnare il suo forte sapore marino, a un distillato dai sentori legnosi e affumicati, il Mezcal (famoso distillato di agave con verme) creando un contrasto fruttato con il liquore al maracuja passoa, rifrescando il tutto con limone e zenzero”.

Ingredienti:
uova di riccio di mare fresco
Mezcal Beneva Passoa
succo di limone fresco
sciroppo di riso
ginger beer home made