Ice is Food: tutti i segreti del ghiaccio svelati

ice-is-food-1-cbd94a11

Sommelier e commerciale specializzato in ice & beverage, **Marco Garino** da anni accarezzava questo progetto. E, finalmente, a maggio arriverà in libreria con ***On the rocks. Tutto quello che volevi sapere sul ghiaccio***, un testo strutturato in otto capitoli (uno a cura del barman Mirko Turconi) con la prefazione de IlGin.it (alias, Marco Bertoncini) e l'introduzione del professor Massimo Artorige Giubilesi, edito da Edizioni Pendragon e certificato dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e dalla FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International). Un libro serio. "Ma non serioso", afferma Garino.

OBIETTIVO DEL LIBRO
Accendere l'interesse di operatori e appassionati nei confronti del ghiaccio alimentare, sotto il punto di vista igienico, ecologico ed economico. Si parla anche degli ice maker, ovvero delle macchine progettate e realizzate per garantire qualità, sicurezza e tracciabilità sia per i professionisti, come i bartender, sia per i consumatori.

IL MESSAGGIO CARDINE
Il ghiaccio è un ingrediente a tutti gli effetti e può servire anche ad aromatizzare il cocktail.

PERCHÉ LEGGERLO
Perché è uno strumento chiaro e utile a tutti: operatori, consumatori e organismi di controllo. E perché può essere particolarmente prezioso per voi bartender. "Il ghiaccio è un ingrediente del drink importante tanto quanto i distillati. On the rocks spiega con semplicità come sceglierlo e dosarlo in modo impeccabile a seconda della tecnica usata, nonché come contenere i costi di produzione nel rispetto dell'ambiente", spiega Marco Bertoncini, fondatore de IlGin.it. Il nostro augurio? Che il ghiaccio torni a essere segnato tra gli ingredienti e pesato come si faceva negli anni '30 nell'ambito della miscelazione Tiki.

ALCUNI CONSIGLI PRATICI by Mirko Turconi



Bartender consulente con oltre 20 anni di esperienza alle spalle

• **Quale ghiaccio usare nella mixology**

Il cubetto più utilizzato è quello pieno, con una grammatura che oscilla in base al marchio dai 18 ai 22 grammi circa.

• **Come preparare il ghiaccio aromatizzato analcolico**

Basta utilizzare l’acqua di un tè, di una tisana o di un decotto. La bollitura dell’acqua elimina le impurità e il ghiaccio risulta quindi limpido e cristallino, con il colore dell’infuso utilizzato.

• **Come preparare il ghiaccio aromatizzato alcolico**

Ricordatevi che sopra una certa gradazione alcolica il liquido non si congela. È necessario di conseguenza de-alcolizzare il liquore o il distillato diluendolo, passaggio che permette di congelarlo e di mantenerne quelle proprietà di gusto che, nonostante il basso tenore alcolico, sosterranno in maniera più consistente il drink.