L'Editoriale di Mixer 318: Food&Drink, barlady e tante ricette

mixer-editoriale-318-d9fe6706



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Un’estate all’insegna della mixability, dell’accostamento di cibo e drink, di ragazze pronte a sfidare senza timori reverenziali i colleghi maschi nella creazione di cocktail originali e fantasiosi. È quanto vi proponiamo questo mese con uno speciale che conferma, se mai ce ne fosse bisogno, la nostra grande attenzione a quel che di nuovo si muove in questo campo: un mondo che in questi anni ha dimostrato di essere all’avanguardia e in grado di dettare la linea quando si tratta di tendenze, creatività e nuove idee. Mixer ha scelto da tempo di guardare con particolare attenzione all’arte della miscelazione e ai vecchi e nuovi protagonisti del settore a cui abbiamo dedicato moltissime copertine (senza trascurare il mondo del caffè o della birra, come ben dimostra proprio la cover di questo numero).

Abbiamo raccolto alcune inchieste esclusive, abbiamo selezionato una serie di innovativi “attrezzi del mestiere” che non possono mancare sul bancone di un barman e abbiamo scelto di raccontare genesi, curiosità e dettagli di alcuni grandi classici che tutti conoscono, ma forse non fin nei particolari che noi raccontiamo…

Il primo argomento sui cui abbiamo puntato l’attenzione è l’abbinamento tra cucina e cocktail, una modalità che riscuote un crescente successo. Lo dimostrano le tante pizzerie e i ristoranti, ma anche paninoteche e hamburgerie che si sono dotate di liste di drink, spesso consigliati in funzione

delle proposte culinarie del menù "tradizionale". E anche i cocktail bar si attrezzano con piccole cucine per proporre alcuni cibi pensati per valorizzarne al meglio i sapori quando accompagnati a certi bicchieri.

Vi facciamo conoscere chi sono le donne che si stanno imponendo oggi sulla scena della mixability. Ecco i loro volti e le loro storie: ci raccontano i rapporti con i colleghi maschi, i loro punti di forza in un ambiente tradizionalmente maschile e l'atteggiamento vincente da assumere quando ci si imbatte in uomini diffidenti nei confronti di esponenti del gentil sesso dietro al bancone… Ovviamente non manca uno dei cavalli di battaglia di Mixer: le ricette di alcuni drink al femminile che le nostre barlady invitano a provare…

Infine un tema a volte trascurato, quello della miscelazione regionale. Quando si tratta di cibo è normale parlare di riscoperta delle radici, di prodotti del territorio, di tradizione. Il nostro Manuel Messina ha fatto un viaggio tra i drink tipici delle diverse regioni italiane per costruire una sorta di mappa degli spirits locali, da Nord a **Sud Italia**, suggerendone il migliore utilizzo con altri ingredienti. Anche in questo caso, proponiamo ricette da sperimentare nel vostro locale.

Abbiamo poi recuperato alcuni grandi classici tratti dalla rubrica History Cocktail di Nicole Cavazzuti che pubblichiamo ogni mese: ingredienti, rivisitazioni, curiosità e altro ancora sul Manhattan, il Moscow Mule, l'Old Fashioned e l'Aviation.

Chiudo questa breve presentazione "lanciando" alcuni servizi di assoluta "pubblica utilità". **Per i tanti esercenti che hanno slot e videolottery è imperdibile l'articolo che spiega cosa cambia per tutti loro a partire dal 1° luglio**. Il nostro commercialista si dedica invece al tema della **fattura semplificata**. Una lettura poco entusiasmante dopo essersi divertiti con i cocktail, ma certamente utile per muoversi con meno affanno e rischi tra conti, carte e burocrazia varia…