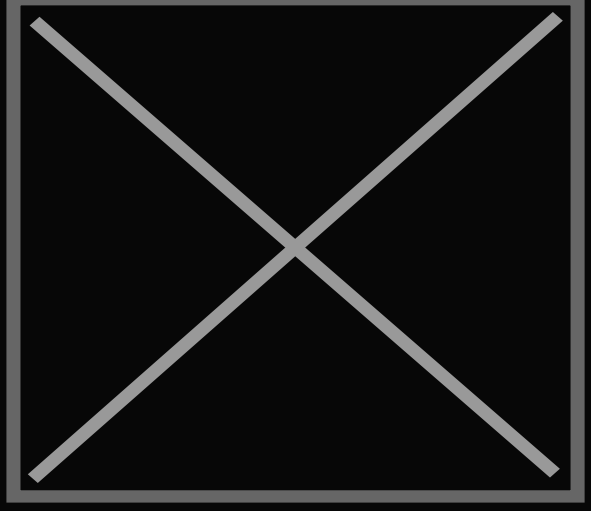
Erbe e spezie, il fascino green della mixology

herbs-906140-640-885aa11a

Un’atmosfera ecosostenibile, uno spazio verde e accogliente nel quale trovare quattro punti di riferimento come i quattro elementi, aria, acqua, terra e fuoco, per degustare originali cocktail. Ecco come si è presentato lo stand di Mixer Educational in collaborazione con Planet One alla 41ª edizione di Host, da poco conclusasi con un incremento significativo di visitatori e buyers. Un’area definita da tutti come “un’oasi naturale” nella quale scoprire e assaporare il meglio di una mixology originale e creativa, capace di rivisitare con modernità alcuni ingredienti dall’antico e vissuto passato: erbe e spezie. Questi due alimenti, per l’appunto, sono stati il fil rouge delle tante Masterclass che si sono susseguite all’interno dello stand: appuntamenti che hanno raccolto numerose persone, incuriosite e attratte dall’idea di degustare drink particolari, studiati e presentati da bartender di fama internazionale e dai trainer di Planet One. Sulla stessa scia dell’originalità – e di prodotti sempre più “naturali” – studiati per agevolare il lavoro del settore Ho.Re.Ca., molti espositori hanno esibito prodotti innovativi, adatti a un futuro sempre più tecnologico ma in linea con il “benessere” di mente e corpo. Ma tornando a Mixer Educational, alla mixology e agli ingredienti che oggi la fanno da padroni in fatto di mode e tendenze, è giusto ricordare come, a fianco al fascino atavico delle spezie che arrivano dall’oriente e alla magia delle erbe distillate e lavorate tra le mura dei monasteri per realizzare liquori e pozioni medicinali, questi due ingredienti siano oramai diventati i protagonisti assieme a gin, vodka e a qualsiasi altra ‘bevanda’ utilizzata dai barman. Partendo da questi presupposti, le Masterclass che si sono alternate durante le giornate di Host hanno visto la partecipazione di importanti professionisti di settore che hanno dimostrato concretamente e attraverso la creazione di cocktail innovativi – fatti assaggiare al pubblico – come le erbe e le spezie possano dare un valore aggiunto a un drink list, da quelle più semplici a quelle più ricche e



variegate. Testimonianze professionali che sono arrivate non solo dall’Italia ma anche dall’estero, con suggerimenti e insegnamenti importanti come quello del riciclo di ciò che viene definito “scarto di lavorazione e di cucina” dalla frutta agli ortaggi. Una panoramica d’insieme molto ampia che ha ulteriormente evidenziato come le erbe officinali e aromatiche e le spezie siano una tendenza sempre più consolidata non solamente nella miscelazione italiana ma anche in quella delle grandi metropoli straniere. Ingredienti che, nonostante siano, nella maggior parte dei casi, facilmente reperibili, hanno bisogno di essere adoperati con sapienza e devono essere ben conosciuti da chi li utilizza dietro a un bancone affinché ogni drink possa mantenere un gusto equilibrato, persistente e non possa provocare effetti collaterali. E se il ‘mondo vegetale’ è sempre più capofila del beverage, trova un posto altrettanto importante anche in cucina, dove fiori essiccati e spezie hanno fatto da saporita cornice a un risotto firmato dallo chef Cesare Battisti. Host 2019 si è chiuso con un positivo consenso generale sotto la spinta comune di riportare in modo costruttivo e intelligente tutto il canale dell’ospitalità a un approccio sostenibile, dando risalto alle richieste sempre più specifiche che arrivano dal mercato e dai clienti e da un modo di lavorare che possa avere come parole d’ordine qualità, natura e rispetto ambientale. Un messaggio ben recepito anche dagli sponsor dello spazio Mixer Educational che hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione, presentando agli addetti ai lavori e ai visitatori le loro novità in fatto di tecnologia e attrezzature e i nuovi prodotti lanciati sul mercato.

Battisti-Calabrese-Mancino



Guidati dalla simpatia di Peppone Calabrese (conduttore del programma

Grand Tour Linea Verde), lo chef Cesare Battisti del Ratanà di Milano si è divertito in cucina assieme a Giancarlo Mancino, uno dei più noti bartender a livello internazionale e produttore dell'omonimo Vermouth (Arthemisia Absinthium). Un risotto speciale per tutti gli ospiti capace di sposare alla perfezione le erbe aromatiche aggiunte al vino.

ADA C. - Secret Bar (Padova)



Max Morandi, bartender d'esperienza e Trainer Planet One, racconta in una masterclass come il cliente debba essere accompagnato in un percorso speciale di degustazione, proponendo non solo il fascino e il mistero di uno speakeasy degli anni Venti del secolo scorso, ma una drink list speciale, nata da ricerca attenta delle materie prime e da metodi alternativi come alambicchi e distillazioni.



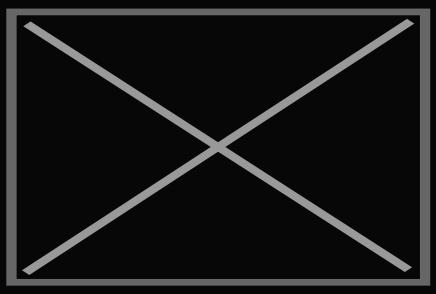
Planet One erbe e spezie

Filippo Trilli (erborista e responsabile di produzione di Qualiterbe) e le nuove tendenze che abbracciano il settore food&beverage: erbe e spezie ma anche ortaggi, frutta e prodotti della natura, ancor meglio se a Km zero.



Surfer's den (Milano)

Un giardino che diventa locale dove le piante vengono interpretate e utilizzate attraverso i loro sensi. E' quanto Yuri Gelmini e Irene Bottura hanno raccontato nella loro masterclass tra drink list illustrate e nomi dei cocktail che evocano un'atmosfera fiabesca.



Mixturae e Distillazione

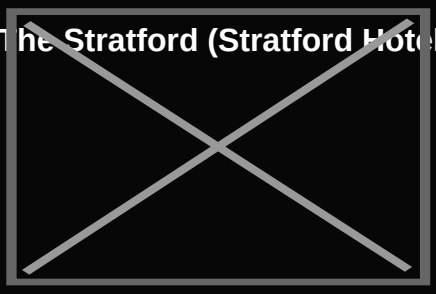
Mattia Corunto, trainer di Planet One, racconta come, ispirandosi alle secolari ricette benedettine, si possano ricavare prodotti alcolici che abbracciano elementi unici, perfetti per la miscelazione: Mixturae. Ottimo per i cocktail e intrigante se bevuto in purezza.



Officine (Aversa)

Alessandro Tambaro parla di miscelazione e cucina, un'idea apprezzata dai clienti classici di sempre ma, nello stesso tempo, in grado di accostarli a nuove esperienze e nuovisapori: drink abbinati a differenti piatti e ricette.

The Stratford (Stratford Hotel, Londra)



Enrico Gonzato, esperto internazionale di mixology, racconta la lunga e

interessante storia dei cocktail più amati al mondo. Tra abilità e grande preparazione, mostra come prima di tutto serva il massimo rispetto per gli ingredienti e la capacità di ascoltare e comprendere i gusti del cliente.