Cocktail, il trend è healty, green, low alcool: ecco due ricette a base di tè

cocktails-252002d6

Durante i lockdown gli italiani bevono per dimenticare. Infatti le vendite di alcolici sono aumentate del 200%, nella solitudine delle case private e senza la consulenza dei barman che, dietro a un banco, ben sanno dosare gli ingredienti nei cocktail. Eppure in controtendenza, i bar rilevano anche una nuova moda all'ora degli aperitivi: cocktail si ma Healthy, green, low alcol.

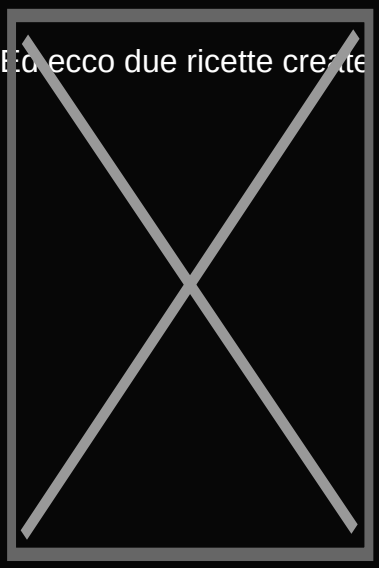
Dei nuovi comportamenti 'alcolici' ne parla l'Osservatorio Bar Wars, il blog nato dall'esperienza della MIXOLOGY Academy per sostenere i bar che subiscono continue chiusure a motivo della diffusione del virus. Luca Malizia, autore con Ilias Contreas del blog, che emette settimanalmente newsletter di contenuto formativo e informativo dirette a oltre 1400 titolari e operatori del settore HORECA, spiega: *"La moda di ordinare aperitivi a base di ingredienti meno alcolici e più salutari è stata percepita sia nei locali, nelle limitate presenze dal vivo, sia nella 'delivery', dove tra i nostri aderenti si è diffusa la richiesta del “ready to drink”, una miscela più leggera e già pronta al consumo, pratica da essere recapitata a casa in mini bag o bottiglie. Una volta giunta a destinazione e versata nel bicchiere, basta aggiungere semplicemente del ghiaccio per ottenere un ottimo cocktail proprio come al bar. Il massimo sono le ricette a base di tè".*

Il motivo dei nuovi gusti? "*L'aumento degli acquisti di alcolici in genere può indicare che siamo di fronte a un nuovo tipo di consumatore nel comparto, spinto a bere non più dal piacere, ma dall'ansia e dalla paura, qualcosa di patologico. Mentre un barman proprio in forza della sua professione, gestisce anche un più sano rapporto con l'alcol perché propone ricette, mix, esperienze di gusto. E' un'operazione culturale la sua* - specifica **Ilias Contreas**. *In questo senso, i barman che hanno creato formule nuove di cocktail nell'ultimo anno, compiendo un'evoluzione dell'offerta rispetto alla concorrenza, che si è lasciata sopraffare dalle difficoltà del momento, si sono assicurati un futuro. Gli altri sono spacciati I lockdown ripetuti e a singhiozzo e la mancanza di aggiornamento ormai indispensabile per la stessa sopravvivenza nel nuovo mondo, come da Bar Wars abbiamo sempre*

detto, per la maggior parte è e sarà fatale".

Angelo Pinelli, 27 anni, trainer della scuola di alta formazione per bartender MIXOLOGY Academy, che ha due grandi sedi a Milano e Roma, aggiunge un dettaglio: *"In particolare la nuova moda nei cocktail riguarda i preparati con il tè, bevanda estremamente versatile che grazie alle infinite tipologie disponibili – matcha, earl grey, rooibos, etc - si presta a numerosi accostamenti: con la vodka, il gin o abbinato a distillati e liquori dalle note calde e speziate come cannella e chiodi di garofano. Il tè è ottimo sotto forma di sciroppo zuccherato. Si può anche rendere frizzante e aggiungerlo al posto della soda per rivisitare i drink più classici. Infine, ultimamente è molto apprezzato per sostituire l'acqua di diluizione nei pre batch, i drink premiscelati e pronti al consumo tipici dell'home delivery"*

Ed ecco due ricette create da Pinelli che rendono onore alla bevanda millenaria più amata del mondo:



Mas Que Nada

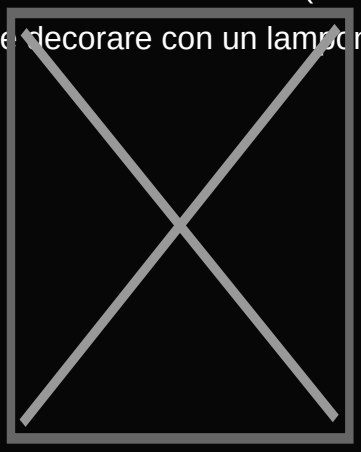
50ml Gin
30ml Succo di limone
22,5ml sciroppo di tè nero ai frutti rossi
2 lamponi
22,5 ml albume

Per lo sciroppo di tè

Lasciare in infusione 3gr di tè in 200ml di acqua per 5 minuti. Filtrare con un passino a rete le foglie di tè ed unire l'infuso a 400gr di zucchero all'interno di un pentolino. Mescolare il tutto fino al completo scioglimento dello zucchero.
Imbottigliare lo sciroppo e consumare entro 4 giorni .

Procedimento:

Versare i lamponi all’interno di uno shaker, schiacciarli con l'aiuto di un pestello, unire gli altri ingredienti e agitare per alcuni secondi in modo da montare l’albume. Dopo aver aggiunto il ghiaccio, shakerare nuovamente per 10 secondi fino a raffreddare e diluire la miscela. Filtrare bene il drink con l'aiuto di uno strainer (accessorio da bar per rimuovere il ghiaccio), versare all'interno di una coppetta e decorare con un lampone e una piccola foglia di menta.



Fujian Fizz

50ml Gin Beefeater
30ml succo di limone
30 ml sciroppo di foglie di lime kaffir
15ml albume
Soda al tè qualità Milky Oolong (tè dal sapore naturalmente dolce e delicato che ricorda le pesche e il latte)
Tecnica: Shake & Strain

Per lo sciroppo

Mettere in infusione 5gr di foglie di lime kefir per 10 minuti in 200 ml di acqua. Filtrare le foglie di lime kefir con un passino a rete, unire l'infuso a 200 gr di zucchero e scaldare a fuoco lento mescolando spesso fino ad ottenere uno sciroppo. Imbottigliare e consumare entro 4 giorni.

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker ad eccezione della soda al tè, chiudere bene e agitare. Aggiungere il ghiaccio e raffreddare il drink muovendolo nuovamente per alcuni secondi. Versare il drink con l'aiuto di uno strainer in un bicchiere alto e stretto e aggiungere la soda al tè.
Decorare con una foglia di lime kefir essiccata.