Oltre 100 bartender italiani uniti per salvare le api nel mondo

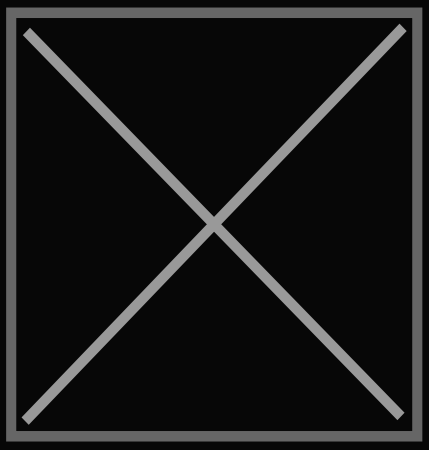
cerboneschi-55871407

Riccardo Cerboneschi, 29 anni, di Venturina Terme, frazione di Campiglia Marittima (LI), in Toscana, bar manager uscito dalla Mixology Academy, ha conquistato il 5° posto alla competizione nazionale e annuale Diageo World Class, dedicata nel 2021 al tema della sostenibilità. Il suo progetto vincente si chiama BeeConnection, una pagina Instagram che riunisce un centinaio di operatori del settore chiamati a pubblicare ricette di drink a base di miele o derivati dalle api.

"L'intento è di formare una sorta di alveare virtuale - dice Cerboneschi - *perché ognuno possa portare nel luogo dove lavora una nuova cultura del bere ispirata alla responsabilità".*

La Diageo World Class promuove quelli che poi diventano i trend della stagione nei bar, le innovazioni nel campo dei cocktail. Grazie dunque a Cerboneschi e ai tanti che hanno condiviso la sua iniziativa, da oggi in Italia anche 'cocktail' può far rima con 'ecosostenibilità'. *"Per la competizione ho creato drink utilizzando solo prodotti del territorio entro i 7 km da Venturina Terme. Poiché nella mia zona si allevano api per produrre miele e altri prodotti, ho pensato di dedicare il lavoro in particolare alla salvaguardia di questi preziosi insetti che con altri animaletti impollinatori sono fondamentali per l'ecosistema. Inoltre ho utilizzato le foglie della vite per un messaggio contro lo spreco delle risorse. La pianta con cui facciamo il vino può darci anche altri alimenti".*
Cerboneschi ha iniziato come barman in un un chiringuito sul mare a soli 19 anni. A 27 anni aveva già fatto carriera. Prossimo impegno come bar manager al nuovo Donkey di Bologna, member club della catena Kong, in vicolo Broglio 1. Inaugurazione Giovedì 9 Settembre.

Le ricette con il miele



Bee Connection

45ml Vodka
15ml cordiale (liquore homemade) di miele blu, raspi e foglie di vite essiccata
60 ml fermentato di melissa e lemongrass

Per il cordiale: mescolare in un pentolino 200 grammi di Miele Millefiori colorato con polvere di alga spirulina, 50 gr di foglie di vite essiccata, 50 gr di raspi di vite, 400 ml di acqua naturale e 100 ml di aceto di miele.
Scaldare il tutto a 40°C per 20 minuti e lasciare raffreddare.

Per il fermentato: unire 20 gr di foglie di melissa essicata e 3 stecche di lemongrass ad un litro d'acqua e scaldare in un pentolino a 80°C per 15 minuti. Filtrare l'infusione ottenuta con un passino a rete e aggiungere 150 gr di Miele Millefiori blu. Travasare il fermentato in un contenitore ermetico e lasciare riposare per 21 giorni a temperatura ambiente.

Procedimento:

Mescolare il cordiale, il fermentato e la vodka e servire in un bicchiere alto con ghiaccio.

Be(e)rry me

50ml Whiskey Bourbon
20 ml Vermouth bianco 20 ml
25 ml Shrub (sciroppo homemade) ai frutti rossi e miele
Scorza d'arancia

Per lo Shrub: amalgamare 500 gr di zucchero bianco, 500 gr di miele millefiori e 100 gr di frutti rossi a scelta. Riporre il tutto in un contenitore ermetico e lasciare riposare per due giorni in frigorifero. Filtrare il succo e aggiungere 50 ml di aceto balsamico ogni 150 ml, in base alla quantità di shrub ottenuto.

Procedimento

Versare il Bourbon, il Vermouth e lo shrub in un mixing glass colmo per 3 quarti di ghiaccio e mescolare delicatamente con uno spoon. Servire in una coppa ben fredda e decorare con scorza d’arancia.