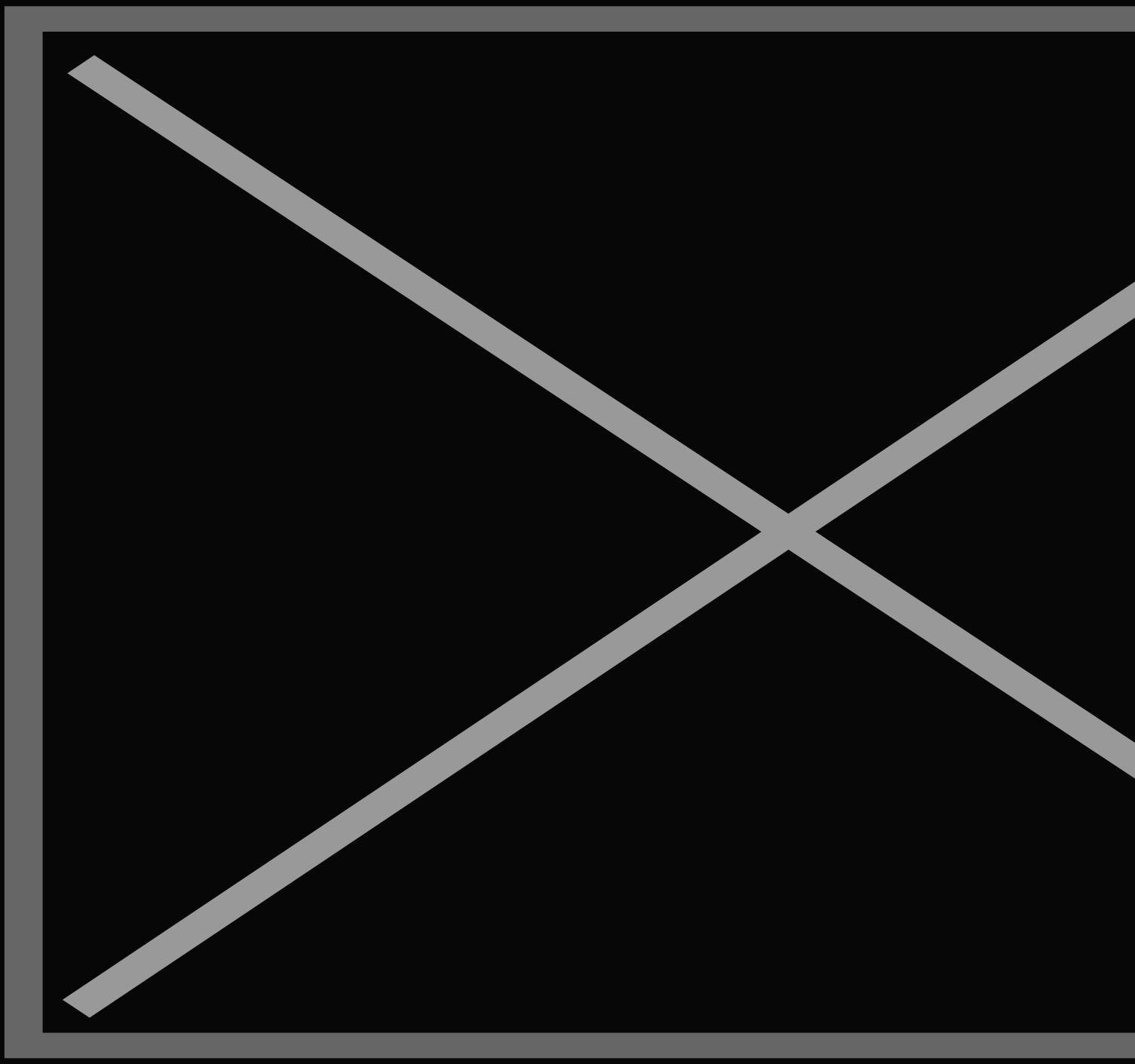
Sostenibilità al centro della mixology. Anche nelle competizioni

flor-de-cana-cae0da41

"**Sostenibilità**" è ormai uno dei mantra che ispirano le scelte strategiche in ogni settore della società, dell'industria e della finanza. E naturalmente neanche la mixology poteva sfuggire a questa tendenza. Almeno nei limiti del possibile. Spazio quindi, nella preparazione dei drink, all'utilizzo di *ingredienti di stagione* e il più possibile a "chilometro zero", oltre all'attenzione a ridurre al minimo sprechi e scarti, magari utilizzandoli per preparare sciroppi ed estratti.

C'è chi ne ha fatto una vera e propria mission, come **Renato Tonelli**, bartender italoamericano residente a New York, che durante il periodo del lockdown dello scorso anno ha realizzato il progetto di formazione **Sustainable Bartender**, che attraverso una serie di corsi insegna agli addetti ai lavori (anche in Italia) tecniche e metodi di lavoro per azzerare gli sprechi alimentari nella miscelazione.

[caption id="attachment_197173" align="aligncenter" width="1080"]

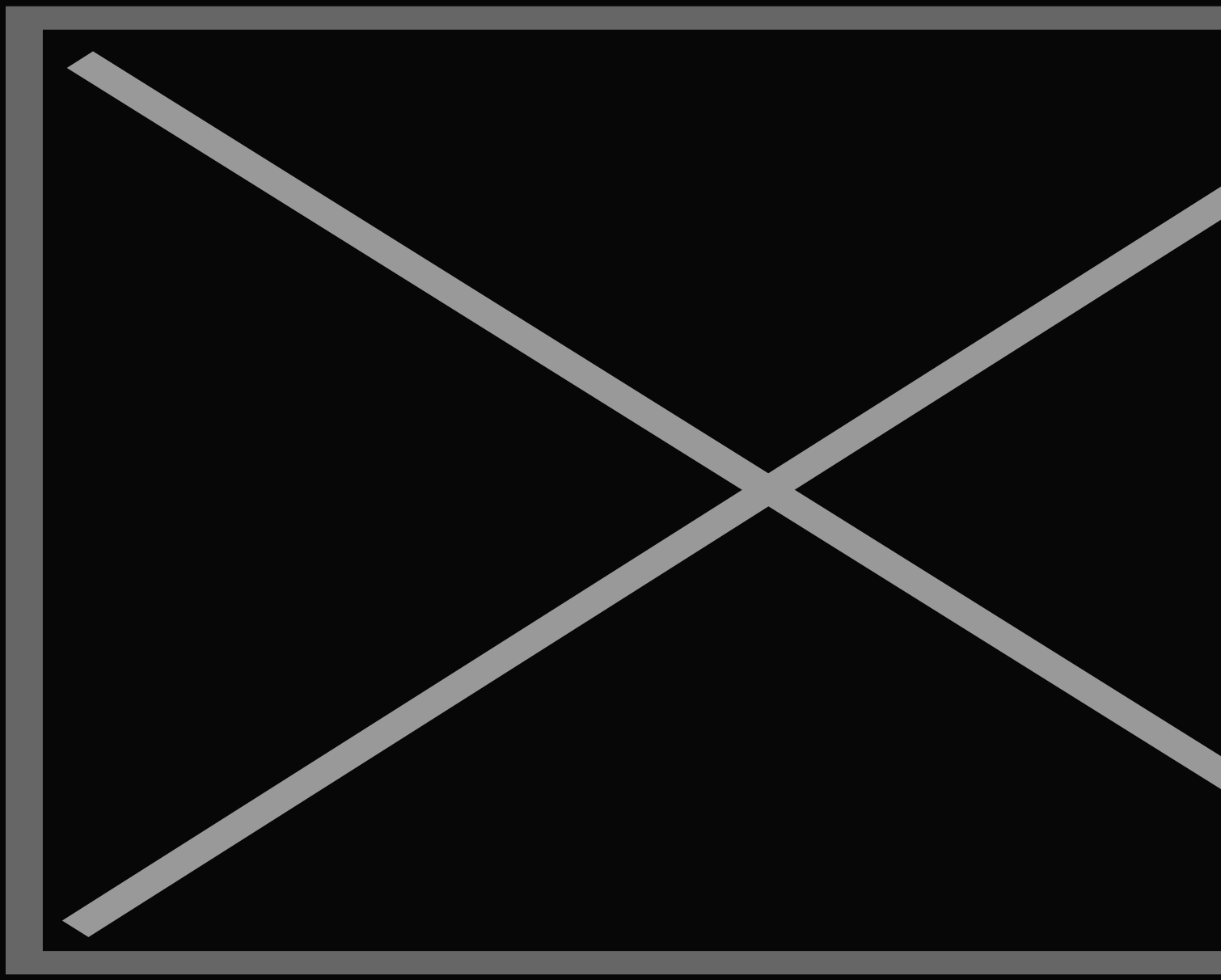


Renato Tonelli[/caption]

Inevitabile, quindi, che anche le **competizioni** di settore inizino a considerare anche il parametro della sostenibilità fra i criteri che le giurie devono valutare per stabilire graduatorie e riconoscimenti. Al punto che **Flor de Caña**, celebre rum nicaraguense che storicamente pone la sostenibilità al centro di tutta la sua filiera di produzione - è carbon neutral ed equosolidale, viene distillato utilizzando il 100% di energia rinnovabile e tutte le emissioni di Co2 durante la fermentazione vengono catturate e

riciclate - ha lanciato ques'anno la sua **Sustainable Cocktail Challenge**, basata proprio sull’utilizzo creativo di ingredienti sostenibili nei cocktail.

[caption id="attachment_197174" align="aligncenter" width="980"]



Manachain Monaghan[/caption]

Per la cronaca, la prima edizione della competition, lo scorso novembre, ha visto la vittoria del britannico **Manachain Monaghan**, proprietario del Below Stairs Bar, con il suo **Steamship**, cocktail a zero spreco d’acqua preparato con cacao fatto in casa e lime bitter, liquore al caffè prodotto con chicchi di caffè nicaraguensi riutilizzati, zucchero equosolidale, gocce di soluzione salina e Flor de Caña 12 Y.O., servito sopra un blocco di ghiaccio su un sottobicchiere di pera disidratata. A riprova dell'impegno che chiunque può mettere nella propria attività per la tutela dell'ambiente e delle fasce

più deboli della società. Senza per questo rinunciare al buon bere.