È in arrivo il caldo, la mixology si raffredda col gelato confezionato

20230508155432igi-icecreamcocktails-magnolia-c9c16104

Con le temperature destinate ad alzarsi, **sono cominciati i preparativi per dare una rinfrescata alla mixology**. Tempo di riparlare, quindi, degli **ice cream cocktail**, nei quali il gelato diventa ingrediente protagonista. Artigianale, ma anche confezionato. E in quest'ultimo caso, a porre l'attenzione sulle proposte gelide di produzione industriale è stato l'**Istituto del Gelato Italiano** (Igi), che raggruppa le principali realtà dell'industria gelatiera, che ha reclutato la barlady calabrese Daniela Garcea per elaborare **3 ricette ad hoc**.

L'obiettivo: fornire spunti interessanti al mondo delle **gelaterie e locali serali** e, al tempo stesso, promuoverne la loro preparazione tra le mura di casa, oltre a incentivare un consumo variegato del gelato confezionato.

I cocktail richiesti sono stati quindi presentati in anteprima presso **Il Marchese**, amaro bar inaugurato a Milano lo scorso autunno in Via dei Bossi 3 e costola meneghina del locale già presente da alcuni anni a Roma. In tutto due ricette alcoliche, a cui se ne aggiunge una senza alcol. Partendo dal mocktail 'sottozero', la barmaid ha proposto **'Magnolia'**, nome di un drink che suggerisce come aperitivo e che ottiene amalgamando gelato in vaschetta alla fragola con soda, carcadè freddo e, a decorazione finale, una foglia di basilico fresco.

Il mix vira poi sul **pairing**, in questo caso **abbinando il drink a piatti a base di pesce crudo**. Qui il cocktail chiamato **'Cordara'**, termine usato in Calabria per nominare la pregiata liquirizia che, in questo caso, compare sotto forma liquorosa e si fonde con gelato al limone e tequila. Infine, per un dopocena dissetante, fresco e dolce, la barlady ha pensato a un drink battezzato **'Madagascar'**, dove il gelato confezionato alla vaniglia sposa rum scuro, vermouth bianco e del bianco d'uovo, con, in chiusura, una spolverata di cacao.
Ulteriori informazioni su come preparare questi cocktail si possono trovare collegandosi **all'indirizzo dell'Igi**.

«Prima volta che miscelavo gelato e confesso che ne sono rimasta affascinata – ha dichiarato a MixerPlanet **Daniela Garcea**, oggi a capo di Bold Spirits, società di consulenza per aziende e locali su temi collegati alla mixability. *Ho compreso di avere a che fare con un* ***ingrediente versatile e ricco di sfumature organolettiche****, quindi perfetto per la miscelazione. L'atout ulteriore è dato anche della* ***cremosità che impreziosisce la texture dei cocktail****.*
Con questo progetto, insieme all'Igi vogliamo ***lanciare un amo ai bartender per spronarli a ideare nuovi drink a base di gelato****. Mi sono poi accorta che il gelato permette di creare ricette da consumare in diversi momenti della giornata: dal primo pomeriggio fino a tarda sera. La mia prossima creazione? Sto studiando come usare gelato confezionato per dare vita a twist di famosi cocktail al caffè».*