Sostenibilità: quando anche la miscelazione è a impatto zero

20230912100213shutterstock-4047569501-8e802da1

La sensibilità nei confronti del **rispetto ambientale** cresce di banco in banco. Una vera e propria **coscienza verde**, mai come oggi di attualità, ha fatto breccia tra i bartender italiani. I drink prendono forma seguendo precetti sostenibili, **ogni ingrediente se possibile viene utilizzato nella sua totalità** , evitando di buttare via delle parti che, solo a prima vista, non appaiono idonee per creare un cocktail. Non sono pochi i barman che dimostrano una spiccata creatività e un ingegno sbalorditivo. In pratica, **anche la mixology sta dichiarando guerra allo sprec**o, con un approccio vincente per garantire risparmi nell'attività e un drink cost sostenibile.

Mixer ha dunque chiesto ad alcuni mixologist di descrivere il loro drink **no-waste** ottenuto prevalentemente da ingredienti scartati da preparazioni culinarie o dalla stessa operazione di miscelazione dei drink, ma anche spiegarci le tecniche adottate per riutilizzare oggetti e materiali di servizio rendendoli efficienti per nuove funzionalità. Ecco cosa ci hanno risposto.

Un green cocktail all'Argentario

È pensando alla naturale bellezza di Villa Feltrinelli, situata ai piedi dell'Argentario e al riparo dal turismo di massa, che **Simone Alocci** ha tratto spunto per elaborare Feltrinelli Dreams, il cocktail no-waste che spicca nella drink list dello Sparkling American Bar a Porto Santo Stefano (GR), il locale di sua proprietà e dove lui stesso elabora i **drink**, molti dei quali **ad alto contenuto di sostenibilità**. Per questo omaggio alla dimora che, come detto, non è di facile accesso, la prima operazione da eseguire consiste nel creare uno sciroppo di zucchero, a cui si aggiungono lamponi freschi.

"Inserisco lo sciroppo in una busta sottovuoto – racconta Alocci – *che posiziono all'interno della vasca della lavabicchieri azionata in precedenza per portarla a temperatura di 80?. Dopodiché, passate un paio di ore, tolgo la busta, filtro il lampone, mentre ciò che rimane lo vado ad essiccare per ottenere due soluzioni di garnish per altri drink, vale a dire delle dolci cialde e una polverina leggera".*

Tornando al **Feltrinelli Dreams**, il Bar Manager procede con un idrolato ottenuto distillando basilico e cetriolo, entrambi avanzati da ricette di cucina, fa confluire in una bottiglia da 1 litro e mezzo di acqua in Pet 50 ml di dry gin, 20 ml dello sciroppo suddetto e 100 ml dell'idrolato. *"Ricorro quindi all'anidride carbonica e gaso tutto il liquido contenuto, ottenendo circa 8 drink da versare in rispettivi bicchieri Highball con ghiaccio, decorandoli ognuno con foglioline di basilico"* conclude Alocci.

La seconda vita di vino e lime

Al ristorante DaV Milano le **bottiglie** di vino rosso, quelle opache, non finiscono nel vetro, ma sono **riutilizzate per contenere cocktail pre-batch** (pre miscelati). E non solo. Il Bar Manager **Cosimo Nucera** è molto attento a recuperare oggetti che appartengono al mondo di Bacco: le cassette di legno dove si ripongono i vini diventano scaffali, costruiti per contenere in magazzino detersivi e materiali di cancelleria.

Una **nuova vita viene donata ai tappi di sughero** delle bollicine, a loro volta raccolti dal mixologist e dati a un manutentore della Torre Allianz di Milano (dove il DaV ha sede), che li modella per realizzare dei piccoli pastori del presepe, che vengono poi regalati ai bambini. Nucera, inoltre, **recupera parecchi scarti che derivano dai suoi drink**. Le bucce di lime spremuto, per esempio, le cuoce in forno, trasformandole in una sorta di crostatine, che una volta polverizzate, diventano dolci condimenti per insaporire piatti e cocktail. Lo stesso succede con i resti del mandarino, che Nucera prima candisce e successivamente frulla, ottenendo una deliziosa pasta di zucchero a sua volta impiegata in varie ricette food&drink.

Un altro Negroni è possibile

Attenzione al bancone, come deve essere per chi di lavoro prepara ed elabora cocktail. Ma al tempo stesso orecchie aperte e sguardi rivolti a ciò che avviene quotidianamente nella cucina del locale. Si muove su questa direttiva **Corey Squarzoni**, Bartender del cocktail bar Hugo di Milano, che da sempre pone il concetto di sostenibilità tra le sue priorità. *"Ritengo sia essenziale oggigiorno tentare di recuperare il massimo di ciò che avanza dalle preparazioni culinarie e dai cocktail* – afferma – *per potere usarlo per nuovi drink. Riguardo ai materiali di servizio, cerchiamo sempre di acquistare meno monouso possibile e buste sottovuoto, preferendo i contenitori da usare più volte. **L'usa e getta è davvero fuori moda** e danneggia la reputazione di un bar. E poi c'è il vetro: recuperarlo fa bene a tutti, se consideriamo i rincari folli che hanno caratterizzato questo materiale. Quindi se in cucina ci sono barattoli vuoti, li si usa per contenere un cocktail già miscelato o uno sciroppo home made".*

Squarzoni come **drink anti-spreco** ha ideato **un twist del Negroni**. Per farlo, recupera foglie di sedano che di solito finiscono nel secchio dell'umido, le pulisce e le conserva in freezer per 12 ore.

Unisce poi in un vasetto: vodka (75 ml), grappa (75 ml), zucchero (100 g) e vino bianco oramai ossidato o in alternativa bollicine aperte e sgasate (500 ml). A tale ensemble aggiunge le citate foglie di sedano, frulla il tutto con aggiunta di una fetta di limone avanzata da altre ricette di drink, lasciando il contenuto in frigo per sei ore. L'iter prevede in seguito di lavorare semi di peperone avanzati da una ricetta culinaria, tostandoli in padella e aggiungendo London Dry Gin per poi fare riposare in frigo per 24 ore. Compiute tali operazioni, si passa alla miscelazione, che per ottenere una singola porzione amalgama gin (20 ml) con vermouth "al sedano" e bitter Campari, con aggiunta di salamoia di olive.

Il Paradiso dell'anti-spreco

In vetta per la qualità dei cocktail, ma anche per l'accurato impegno nei confronti dell'ambiente. Sicuramente l'attenzione alla sostenibilità ha contribuito al successo del **Paradiso**, nominato lo scorso anno, dalla The World's 50 Best Bar, come migliore cocktail bar al mondo. Il locale di Barcellona – capitanato dal suo proprietario, **Giacomo Giannotti** – ha sempre messo **il green tra le sue priorità.**

Per dare ulteriore concretezza a questa volontà, lo scorso 21 marzo è stato inaugurato **Waste Lab**. *"È un luogo fisico dove è possibile riciclare i pochi scarti che sono rimasti nel locale, in collaborazione con Plat Institute"*, ha spiegato Giannotti. Per dare vita all'iniziativa, l'imprenditore e mixologist toscano, ha investito in strumenti e macchinari presenti all'interno del laboratorio, grazie ai quali **verrà data una nuova vita a plastica e**, in futuro, **a rifiuti organici.** *"Attualmente* – ha poi aggiunto il titolare del cocktail bar catalano – *il Paradiso genera soltanto 30 kg di rifiuti di plastica al mese, che verranno lavorati e trasformati in oggetti di uso quotidiano nel bar, come apribottiglie, vassoi, sottobicchieri, posacenere... insomma tutto ciò che può essere creato per ottimizzare ogni risorsa in modo efficiente e ridurre gli sprechi, con l'obiettivo di* ***diventare il più possibile no-waste".***

Un Paloma in versione sostenibile

Sode, chips, sciroppi e molto altro ancora possono essere ricavati da ingredienti di scarto, provenienti dalla cucina e dal bancone. **Salvo Romano**, storico Barman torinese e titolare sotto la Mole del cocktail bar **Barz8**, non lascia nulla al caso ed è sicuro che il cibo non utilizzato possa avere in molti casi una seconda vita. *"Lottare contro gli sprechi è oramai strategico per chi ha un locale e prepara cocktail* – premette –. *Così facendo si fa bene all'ambiente riducendo i rifiuti, ma si aiutano anche le proprie finanze, perché in un settore dove il prezzo delle materie prime e i costi energetici sono saliti alle stelle, è sempre più dura fare quadrare i conti".*

Da cibo nasce cibo dunque. Ed è da questa **circolarità** che Romano ha creato un **twist del Paloma**. La sua rivisitazione del drink messicano prevede di recuperare dalla cucina e da altri cocktail quanto

avanzato. Qui è il caso di agrumi, nella fattispecie limone, pompelmo e arancia. Questo tris viene pestato con zucchero semolato e raccolto in un sacchetto sottovuoto per circa 24 ore. Lo zucchero si scioglie e dà vita a uno sciroppo aromatizzato. Al contempo si mettono da parte bucce di carote, le si frulla con sale grosso per poi essiccarle in modo da trasformarle in cruste da usare come garnish per il Paloma. Infine, si crea una soda aromatizzata mettendo in decotto delle foglie di sedano, per poi nuovamente frullare, filtrare e inserire il tutto in un sifone con due bombolette di Co2. Il drink finale si ottiene miscelando questi ingredienti insieme a tequila e succo di lime, come ricetta originale prevede.

LE RICETTE

ACE Paloma by Salvo Romano

Ingredienti:

- 5 cl Tequila Reposado

- 1,5 cl succo di lime

- 3 cl spremuta di pompelmo rosa fresco

- 1,5 cl spremuta d’arancia bionda fresca

- 1,5 cl estratto di carota

- 1,5 cl oleo saccharum con le scorze di lime, pompelmo e arancia

Bicchiere: tumbler

Tecnica: build

Garnish: crusta di sale di carota

Preparazione: miscelare nel bicchiere tutti gli ingredienti con bar spoon e colmare con un top di soda aromatizzata.

Feltrinelli’s Dream by Simone Alocci

Ingredienti:

- 50 ml dry gin

- 100 ml idrolato basilico cetriolo e acido citrico

- 20 ml sciroppo lamponi per immersione

Bicchiere: highball

Tecnica: build

Garnish: tondo di basilico

Preparazione: mettere ingredienti filtrati in bottiglia in PET da 1,5 lt riciclata, sodare prima dell’utilizzo.

Vibe Peels by Cosimo Nucera

Ingredienti:

- 4,5 cl di gin

- soda alla mela gialla e sake per top

- 1 cucchiaio abbondante zucchero di mandarini canditi

Bicchiere: coppetta

Tecnica: shake and double strain

Garnish: mirtilli rossi

Preparazione: creare canditi con la buccia di mandarini, raffreddare per poi frullare ottenendo una pasta zuccherata. Inserire nel sifone del succo di mela gialla avanzato dalla preparazione di altri drink, del liquido di governo di zenzero candito e del sakè recuperato dalla cucina. Sodare il tutto e miscelare la pasta di mandarino con il gin, filtrare in una coppetta ghiacciata e aggiungere il top di soda di mela e sakè. Decorare con tre mirtilli.