Ultimo, la nuova drink list all’insegna di miscelazione moderna e prezzi pop

20250611111634ultimo-8401bb1d

Un menu con un livello di **miscelazione ricercato**, **che strizza l’occhio alle tecniche moderne senza perdere di vista i prezzi accessibili.** È questo l’obiettivo della nuova drink list di **Ultimo, il locale di Fabio Maroni a Varese, realizzata in collaborazione con Luca Marcellin del Drinc** e **Drinc Different di Milano.** La collaborazione è partita con l’intento di portare **un’impronta di miscelazione milanese a Varese, attraverso un percorso formativo dedicato allo staff di Ultimo e la preparazione condivisa della drink list.**

«*L’idea è stata quella di avviare una collaborazione con l’ambiente milanese, in particolare con Luca Marcellin di Drinc e Drinc Different* - **dichiara Fabio Maroni a Mixerplanet** -. *Ho portato il mio staff nel suo laboratorio per confrontarci sulla nuova miscelazione, sperimentare ingredienti innovativi e sviluppare insieme nuove idee. La parte pratica ha previsto una giornata dedicata, con i nostri locali chiusi, in cui abbiamo lavorato fianco a fianco: preparare tutte le ricette, assaggiare, modificare ciò che funzionava o meno, e approfondire le ragioni dietro ogni scelta. Un vero corso di aggiornamento per tutto lo staff, per capire come lavoriamo noi, come lavora lui e integrare il meglio di entrambi*».

UNA DRINK LIST MODERNA DAI PREZZI POP

L’idea di creare una cocktail list con uno stile di miscelazione più moderno ma dai prezzi “pop” **è una risposta concreta al problema dei costi sempre più elevati.** «*Grazie alla collaborazione con Luca Marcellin, stiamo proponendo uno stile di miscelazione più moderno e attuale, tenendo conto di un problema reale: i costi* - spiega il bar manager -. *Lavoriamo sulle preparazioni ma fino a un punto sostenibile, sia per quanto riguarda le materie prime sia per il tempo necessario alla preparazione, che incide molto. L’obiettivo è proporre cocktail a 10 euro, in un momento in cui le persone fanno molta attenzione a quanto spendono. Portare il prezzo a 12 o 14 euro solo per usare ghiaccio trasparente o tecniche come la rotodistillazione, oggi, rischia di diventare poco sostenibile dal punto di vista*

commerciale».

L’obiettivo è proporre drink ottenuti attraverso **lavorazioni contenute nei costi e prodotti già presenti sul mercato.** «*Prendiamo lo sciroppo al popcorn: invece di prepararlo da zero, partendo dalla lavorazione del pop corn, abbiamo scelto un prodotto già disponibile in commercio, di ottima qualità e facilmente reperibile* - continua Maroni -*. L’idea era quella di abbinarlo al miso e usarlo in miscelazione con un gin. In casi come questo, non c’è sempre bisogno di ricreare tutto da capo in laboratorio. Esistono già ottimi ingredienti pronti, che permettono di risparmiare tempo e costi senza rinunciare al risultato*».

Con questa filosofia, tra i drink proposti in lista, spicca **CA PPERONE, che sostituisce il limone con l’acidità dell’acido citrico.** «*Per la lavorazione utilizziamo capperi freschi cotti a bassa temperatura in roner, un metodo che non richiede molte ore di lavoro manuale. Dopo l’infusione di vodka e capperi, il roner lavora per noi per 4-5 ore. Il risultato è una vodka o un gin aromatizzato al cappero, che poi misceliamo con soda e acido citrico in polvere. Così, invece di usare limone fresco, riusciamo a contenere i costi sfruttando l’acidità dell’acido citrico per bilanciare il drink*», conclude il bar manager.

CAPPERONE

Ingredienti

5cl vodka al cappero

1,75cl zucchero

0,25cl citrico

8 gocce Tabasco

6cl soda alla foglia di fico

Colmare con ghiaccio e raffreddare

Preparazione

Inserire nella busta sottovuoto i capperi e schiacciarli per bene. Versare la vodka all’interno della busta sottovuoto e sigillarla bene.Inserire la busta all’interno della vasca del roner.

Temperatura: 65°

Timer: 45 minuti

Azionare e, una volta terminato, filtrare prima con il colino, poi con carta filtro.

1lt vodka

150g cappero