London revolution: viaggio alla scoperta dei trend emergenti / 2

evid-00106bc7

Pensavate che i venti di innovazione in arrivo dalla capitale inglese si limitassero al boom dell'aragosta, ai bar che puntano sui corn flakes e al successo della cucina mediorientale (vedi ultimo numero di Mixer)? Vi sbagliate. Stando a quanto afferma The Drink Business, e c'è da crederci, ci sono almeno altri 5 trend che si stanno imponendo a Londra e che potrebbero poi diffondersi per il mondo…

1. **Tecnologie per il vino al bicchiere** In Inghilterra c'è chi, senza mezze misure, ha parlato di "invenzione straordinaria". Si tratta del sistema **Coravin**, un marchingegno che consente di servire il vino al bicchiere senza aprire la bottiglia e quindi senza che il contatto con l'aria comprometta il contenuto. L'idea è davvero semplice: un piccolo ago penetra il tappo di sughero. Il vino viene spillato soffiando argon, un gas inerte che si sostituisce al contenuto impedendo all'aria ogni interazione. Tolto l'ago, il sughero si richiude naturalmente. L'invenzione è del 2013: in un mondo dove ogni 6 mesi una nuova tecnologia rende obsoleto tutto quello che è stato fatto prima, Coravin sembrerebbe ormai "datato". Invece, sono in molti a scommettere che il 2015 sarà l'anno in cui il sistema verrà utilizzato dai ristoranti - anche di alto livello - per offrire al bicchiere anche vini di qualità e vecchie annate.
2. **I fratelli minori** Un po' per reagire alla crisi, un po' per differenziare

   [caption id="attachment_74946" align="alignright" width="300"]Jason Atherton Jason Atherton[/caption]

   l'offerta, un po' per andare incontro al successo del pranzo rapido e a prezzo più contenuto, sono ormai molti gli chef londinesi di fama che hanno affiancato ai loro ristoranti stellati dei ristoranti fratelli minori, più informali e con qualche pretesa in meno. Tra i primi a lanciare questa tendenza, **Jason Atherton**, la cui **Social Eating House** a Soho opera come un fratello più

giovane e irriverente dello stellato **Pollen Street Social** in Mayfair, servendo tra le altre cose, funghi su pane tostato, prosciutto d'anatra affumicato, uova e patatine. Anche **Angela Hartnett**, che come Jason è cresciuta alla "scuola" di **Gordon Ramsay**, ha aggiunto una proposta casual con il **Café Murano** a St James Sreet. Presentato come un fratellino del locale in Mayfair, rimanendo fedele alle radici italiane e propone una cucina mediterranea con arancini, burrata e fettuccine al cinghiale. **The Ivy**, uno dei locali preferiti dalle celebrità, ha aperto un **The Ivy Market Grill** a Covent Garden, dove il clima è più rilassato, non c'è portiere e non c'è lista delle prenotazioni. L'idea è di offrire la tipica cucina eclettica e british di Ivy, ad una fascia di clientela più ampia e potenzialmente ad ogni ora del giorno: dalla mattina con la colazione vegetariana a base di avocado, pomodoro e sesamo, fino alla cena a base di carrè di agnello, aragosta e insalata di anatra, passando per il tè del pomeriggio accompagnato da toast e "panini gourmet" in un format da "brasserie".

3. **Dessert bar** Tra le tendenze su cui scommettere per l'anno in corso ce n'è una legata ai dolci. Tra i più interessanti bar specializzati in dessert di The pudding barLondra c'è il **Pudding bar** di Soho, che ha aperto sulla Greek Street la scorsa estate: serve Eton Mess (un classico dolce inglese a base di meringhe, panna e fragole), panna cotta, cheesecake abbinati a una selezione di vini che comprende Vin Santo, Tokaj, Sauternes, e Sherry. A ruota ha aperto **Basement Sate**, un cocktail-dessert bar con pannelli in legno scuro, poca illuminazione, tavoli in rame, sedie in pelle verde per creare un ambiente che richiami un soggiorno di casa. Qui, i dolci sono pensati e creati dallo chef **Dorian Picard** come l'ideale abbinamento al bere miscelato; delizie al cioccolato e bignè vengono proposti come elemento perfetto di contorno per esaltare e valorizzare le loro note alcoliche dei cocktail. L'ultimo ad aprire in ordine di tempo è stato il **Baba Bar** all'interno dell'elegantissimo **Sofitel St James Hotel**. Anche qui le varietà di Baba al rum sono accompagnati ai cocktail, come il rinfrescante Pimms Gin Baba, il Baba Tequila e il Baba Rum Pina Colada guarnito con fragole e ananas. A completare il piacere per il palato degli ospiti, una grande varietà di cioccolatini esotici provenienti da luoghi lontani come l'Ecuador, la Bolivia e il Madagascar.
4. **Alleanza tra chef e bartender** Questa sinergia tra cibo e cocktail non

[caption id="attachment_74948" align="alignright" width="216"]Tony Conigliano Tony Conigliano[/caption]

riguarda solo i dolci. La linea di demarcazione che separava i bar dai ristoranti si fa sempre più sottile e i due format si guardano vicendevolmente a caccia di reciproca ispirazione. In più il

concetto di stagionalità non riguarda più solo gli ingredienti dei piatti ma anche dei coktail. Del food pairing (il metodo per abbinare gli ingredienti) come tendenza in voga anche tra i bartender ne abbiamo infatti parlato recentemente su Mixer e **MixerPlanet**. **Tony Conigliano** del **69 Colebrooke Row**, porta avanti da tempo questo concetto che si è recentemente concretizzato in un food e cocktail menu. Da **Duck e Waffle**, location al 40° piano dell'**Heron Tower** con splendida vista mozzafiato sulla città, il capo chef **Dan Doherty** lavora fianco a fianco con il bar tender **Rich Woods** per proposte in cui food e cocktail viaggiano affiancati.

5. **Sale multisensoriali** Il trend forse più rivoluzionario nel campo dell'intrattenimento riguarderà l'espansione dei sensi a tavola. Oggi i più si limitano a puntare sul gusto; gli chef avveduti hanno capito che anche

   [caption id="attachment_74950" align="alignleft" width="200"]Il ristorante Ultraviolet a Shanghai Il ristorante Ultraviolet a Shanghai[/caption]

   l'occhio vuole la sua parte ("l'impiattamento!!"). La scommessa per il futuro è di coinvolgere anche gli altri sensi. L'eclettico **Heston Blumenthal** - cuoco, personaggio televisivo, scrittore - tre stelle Michelin col suo **The Fat Duck**, e uno dei più importanti esponenti della gastronomia molecolare, ha da tempo aperto la strada al concetto di sala multisensoriale. Ai commensali che degustano il suo piatto di pesce Sound of the Sea vengono forniti cuffie e auricolari per l'ascolto del rumore del mare allo scopo di migliorare l'esperienza complessiva. Che una delle tendenze su cui scommettere è quella del coinvolgimento sensoriale ce lo dice anche un progetto ben piùestremo e lontano dalla capitale inglese. Il ristorante **Ultraviolet** a Shanghai. In questo caso, mentre si consuma il menù degustazione, l'illuminazione, i suoni, le immagini sulle pareti e anche la temperatura del locale cambiano col cambiare dei piatti serviti in tavola…

Le 5 tendenze di Londra nel food&beverage di questo mese

1. Tecnologie per il vino al bicchiere
2. I locali con "fratelli minori"
3. I dessert bar
4. L'alleanza tra chef e bar tender
5. Le esperienze multisensoriali

La top ten dei nuovi trend food&beverage in arrivo da Londra