Densing, il fat-washing in 15 minuti? La tecnica che cambia il Daiquiri

Un Daiquiri può diventare il terreno di sperimentazione per una tecnica capace di ridurre drasticamente i tempi di preparazione. Succede al Tin's di New York, dove Philip Dizard e Mercury Tin hanno adottato il *densing*, metodo sviluppato da Iain McPherson, fondatore del Panda & Sons di Edimburgo. A raccontarlo è Courtney Iseman su **Punch**, partendo dall'ossessione di Dizard per un cocktail che considera l'equivalente dell'omelette per un cuoco: semplice negli ingredienti, difficile da perfezionare. Il densing utilizza un frullatore sottovuoto per incorporare oli e grassi nei distillati senza ricorrere a leganti o addensanti. Il principio richiama l'emulsione e il fat-washing, ma secondo McPherson permette di trattenere una maggiore quantità di composti aromatici. Gli oli essenziali degli agrumi, per esempio, vengono integrati direttamente nel liquido anziché essere rilasciati soltanto sulla superficie del drink, con l'obiettivo di mantenerne la percezione aromatica fino all'ultimo sorso. La tecnica interviene anche su texture e aspetto visivo. McPherson suggerisce di lavorare con liquidi e grassi a temperature comprese tra 40 e 60 °C, utilizzando una percentuale di grasso tra lo 0,5 e il 2,5%. L'aggiunta di olio d'oliva può modificare persino il colore di un Negroni, trasformandone il rosso intenso in una tonalità rosa pesca. Al Tin's il metodo viene applicato al Dako-Ri, un Daiquiri preparato con rum infuso al lemongrass, sciroppo di tè Mao Jian, lime e olio d'oliva, dosato all'1% del peso del rum. Dizard dichiara di completare la lavorazione in circa quindici minuti, contro le dodici-quattordici ore normalmente richieste dal fat-washing. Riferisce inoltre di aver conservato per sei mesi a temperatura ambiente un campione di rum trattato senza osservare cambiamenti evidenti. Il vantaggio più immediato riguarda l'organizzazione del lavoro. Ridurre una preparazione da molte ore a pochi minuti significa poter gestire i batch con maggiore flessibilità e impegnare meno a lungo attrezzature e personale. La stabilità del prodotto, invece, richiede una valutazione distinta: l'esperienza riferita da un singolo locale non equivale a una verifica microbiologica della conservabilità.