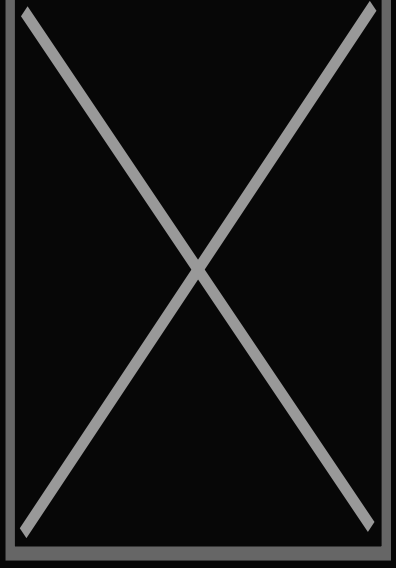
Miele in miscelazione: le ricette di tre cocktail di Mattia Pastori

05-a-9578-6b90cc38

Un ingrediente con una lunga storia, alleato dell’autunno/inverno e dalle mille sfumature: il miele esiste praticamente da sempre ed è un prodotto che, grazie alla sua versatilità, **può avere svariati usi sia in cucina che nel mondo dei cocktail.** Mattia Pastori, Mixology Expert e founder di Nonsolococktails, ripercorre la storia del miele e le origini del suo uso in miscelazione attraverso 3 ricette d’autore realizzate in collaborazione con Mielizia, azienda leader del settore, perfette per gli aperitivi autunnali.

Il viaggio inizia con un twist ispirato alla prima bevanda fermentata al mondo, l’idromele, per poi passare a un originale daiquiri che strizza l’occhio al mondo della cucina liquida mixando rum, gorgonzola e miele, per concludere con un cocktail low alcol in linea con una delle tendenze più forti dell’attuale mixology. **Tre creazioni diverse legate da un unico fil rouge: sperimentare ed esaltare la ricca varietà di un ingrediente prezioso, che racconta storia e cultura gastronomiche italiane.**

Un omaggio alle origini: Idromele di frutta 2.0
Fonte di energia e bevanda usata nell’antichità per festeggiare i novelli sposi, l’idromele ha una lunga storia e la sua creazione segna un momento storico di svolta nel mondo della miscelazione, quello in cui gli uomini hanno iniziato a realizzare i primi prodotti fermentati, antenati delle bevande alcoliche, proprio mediante l’uso del miele. Il primo drink studiato da Mattia Pastori è un Idromele di frutta 2.0, realizzato unendo al Miele di Clementino Mielizia due bevande fermentate: una di origine messicana, il Tepache, e una mediterranea, l’idromele, per ottenere un cocktail “ready to drink” da servire freddo, come un vino. Il Miele di Clementino è perfetto per questa ricetta: ha un colore chiaro, variabile dal bianco al giallo paglierino fino al beige chiaro; un profumo floreale e fruttato, con una nota fresca di zagara e un lieve aroma di scorza d'agrume; infine una piacevole nota acida, simile ai fiori d'arancio.



“Per questo primo cocktail mi sono ispirato alla reinterpretazione della ricetta dell'idromele, utilizzando il processo di produzione tipico di un famoso fermentato messicano: il Tepache, ottenuto appunto dalla fermentazione delle bucce di ananas” spiega **Pastori**. *“L’idea della mia creazione è di utilizzare il metodo di recupero delle bucce di ananas, ma creando una bevanda più simile all’antico idromele: quindi ho scelto di costruire una honey water di Miele di Clementino della Basilicata che, fermentando grazie alle bucce di ananas, crea un Tepache meno speziato, elegante e dai profumi mediterranei, decorato con una foglia di timo”.*

Ricetta Idromele di Frutta 2.0

Ingredienti (dosi per 1 litro)
850 ml Acqua Panna
150 g Miele di Clementino Mielizia
40 g ca di ananas
Buccia di 1 ananas maturo

Procedimento
Lasciare fermentare la buccia d’ananas per 36/48 ore ad una temperatura di circa 22/24 gradi. Filtrare e lasciare in frigorifero la bevanda anche dopo averla filtrata: una volta in frigorifero continuerà a evolvere e a fermentare, diventando sempre più frizzante e acida nello stesso tempo.

Cucina liquida: il Gorgoquiri al Miele di Acacia
Un originale twist su un’icona della miscelazione cubana: il Daiquiri. La seconda creazione firmata Mattia Pastori strizza l’occhio al mondo del food pairing e della cucina liquida, attraverso l’utilizzo di ingredienti insoliti, come i formaggi, per ottenere un Gorgoquiri realizzato con rum, gorgonzola cremoso, lime e Miele di Acacia Mielizia. **Questo miele si sposa perfettamente all’interno del**

cocktail grazie all’aroma delicato e sofisticato, con intense note di vaniglia e di fiori bianchi, che contrasta l'acidità degli agrumi e la cremosità del gorgonzola, giocando su una texture particolare e accattivante.

“Il Daiquiri è uno dei cocktail che mi ha sempre identificato, fin dalle prime esperienze in hotel: all'Armani avevamo una selezione di 10 Daiquiri diversi in menu, e anche oggi è presente nella selezione dei miei signature cocktail” racconta Mattia Pastori. *“Per questo ho deciso di creare un Daiquiri in grado di esprime il concetto di Liquid Kitchen, abbinando uno dei formaggi più cremosi e caratteristici della Lombardia, il gorgonzola, in questo cocktail dal DNA tropicale, dove ho sostituito lo zucchero con uno sciroppo di Miele di Acacia.”*

Ricetta Gorgo Daiquiri

Ingredienti
1 cucchiaino di gorgonzola cremoso
5 cl Havana Club 3 anni
2 cl Honey Water al Miele di Acacia Mielizia
2 cl Succo di Lime Fresco

Procedimento
Shakerare tutti gli ingredienti.
Servire in coppa da cocktail.

Un Americano low alcol con Miele di Castagno
Un Americano che omaggia una delle tendenze protagoniste nel panorama internazionale della mixology: il low alcol, termine che coinvolge sia la ricerca di un basso tenore alcolico nel drink, che un’accezione più healty grazie all’inserimento di un ridotto apporto di zuccheri e calorie. L’idea è quella di proporre **un drink simbolo dell’aperitivo italiano, utilizzando il sapore intenso e deciso del Miele di Castagno Mielizia e giocando sulla texture e i sapori,** grazie all’inserimento di un altro prodotto prezioso che ci fornisco le api, ovvero il polline, che ha una consistenza soffice al palato ma anche molto cremosa.

“Sono molto legato al momento dell’aperitivo, che nel mio paese di origine nel pavese ha il valore di un vero rito di fine giornata” racconta Mattia Pastori. *“Nella mia creazione ho unito Vermouth, Bitter e una Soda a base di Miele di Castagno; per la decorazione ho pensato di guarnire il bordo del bicchiere con un crusta misto di polline e sale, unendo così l’effervescenza dell'Americano alla cremosità del polline, insieme con la sapidità. Il risultato è un’esperienza di degustazione insolita: il*

sale esalta il sapore del polline dolce e sofisticato, che poi viene "lavato via" dall'Americano classico, per un twist on classic che regala una dimensione sensoriale inedita a un cocktail tradizionale del panorama italiano".

Americano con Miele di Castagno Mielizia

Ingredienti

4 cl Bitter Martini Riserva
4 cl Carpano Antica Formula
3 cl Acqua Perrier
50 g Miele di Castagno Mielizia
Crusta di Polline Mielizia deumidificato e sale

Procedimento

Per realizzare la soda al castagno, versare nel sifone l'Acqua Perrier e il Miele di Castagno. Una volta pronta, trasferirla nel bicchiere insieme agli altri ingredienti. Decorare con crusta di polline e sale.