Marrocco e Di Leone: così la miscelazione si sposa con the e caffè

marrocco-e-di-leone-b573c1aa

Durante Mixer Educational (evento contenitore tenutosi durante Host 2015 a Fiera Milano), Raffaele Marrocco e Jordy Di Leone, professionisti trainer del team Planet One Service, hanno reinterpretato la miscelazione fondendola con il mondo di the e caffè. Come svelano i due, la tendenza che sta andando per la maggiore è l'utilizzo del matcha nei drink, un the verde giapponese facile da miscelare e utilizzato anche per la produzione di gelati. È ora infatti di rivalutare l'utilizzo del the e delle sue caratteristiche, perfetto per sostituire o affiancare i vari infusi che già usano i mixologist. Non solo the, anche il latte diventa un nuovo ingrediente da miscelare, dopotutto è un elemento presente nel frigo di ogni bar. Con semplicità si può creare un drink fresco a base di latte, menta e gin, da servire in bottiglietta di vetro con una cannuccia colorata. La miscelazione di Raffaele Marrocco, inoltre, prende in prestito tecniche e attrezzature tipiche della caffetteria: french press, ibrik turco, chemex e altre ancora. E quando si parla di caffè è impossibile non dare la parola al collega Jordy Di Leone che, nelle giornate di Mixer Educational, ha guidato i partecipanti in un affascinante viaggio sul rito del caffè all'etiope. «Dimentichiamoci l'espresso, consumato rapidamente prima di una riunione o dopo un pasto frettoloso. Il caffè diventa un rito, la sua preparazione si allunga fino a 45 minuti, ci si riappropria del tempo, di una lentezza genuina che permette di gustare le cose appieno» racconta Jordy, spiegando inoltre come in Etiopia il caffè sia vissuto in maniera differente da uomini e donne. «Si tratta di un momento di ritrovo sociale, non un rito da bar, ma fatto in casa: gli uomini solitamente vi si dedicano la domenica parlando di politica; le donne bevono caffè durante gli altri giorni aspettando il rientro dei mariti dal lavoro». È un caffè lungo, diluito, di cui se ne bevono anche cinque tazze; la caffettiera sparisce e lascia posto alla jebena, un contenitore in ceramica che si lascia invecchiare così da prendere gli aromi di tutti i caffè preparati nel corso degli anni. La tazzina perde il manico perché si vuole ritrovare un contatto diretto con la bevanda. Quando si chiede a Jordy se pensa che questo tipo di consumo possa essere applicato al bar italiano, non ha dubbi che ci siano buone possibilità, ma evidenzia la necessità di entrare in una nuova ottica: il caffè come un momento in cui

fermarsi. «Il caffè è una bevanda che da sempre unisce i popoli e con il nostro progetto è riuscita a unire anche i vari mondi che sono dietro al banco bar» aggiunge Raffaele Marrocco introducendo un altro concetto sviluppato con il collega Jordy. Parliamo di pasticceria alcolica e di food pairing fra dolci e caffè. Quello che i due trainer di Planet One Service propongono è una complementarietà fra due mondi e due figure differenti che convivono sotto lo stesso tetto, quello del bar. «Il focus è costruire dolci semplici da abbinare a drink a base di caffè» spiega Jordy. Si gioca sul contrasto fra dessert dolce e caffè amaro e soprattutto si promuove il riciclo dei prodotti: nulla va sprecato, ogni ingrediente può diventare un'opportunità per una proposta golosa da servire al cliente.

Sisti e Vezzali: i segreti della "cucina liquida"

Bruno Vanzan: ritorno alla semplicità nel bartending

Edoardo Banfi: la liquirizia conquista i cocktail

Il bar si apre al gluten free