Disaronno, The Mixing Star Project seleziona 45 stelle del bartending

te-mixing-star-1f47a281

di Simon Difford

Si conclude anche quest'anno il progetto **Disaronno The Mixing Star**, che ha individuato le **45 Mixing Star**, le stelle del bartending, fra diverse centinaia di partecipanti in 9 Paesi. Il progetto ha avuto inizio la scorsa primavera con l'iscrizione dei bartender alle Master Class tenute dai Brand Ambassador Disaronno. I seminari sono stati l'occasione di incontri conviviali all'insegna della formazione, del divertimento e, non da ultimo, di una rivalità amichevole, che ha visto i partecipanti creare i loro cocktail sul posto utilizzando una limitata selezione di ingredienti. Fra questi, i migliori sono stati premiati con la partecipazione al progetto Mixing Star, per il quale hanno presentato la loro ricetta con Disaronno nel rispetto dei cinque grandi stili del bartending: **Classic, Tiki, Molecular, Batched e Contemporary/Fun**. Il mio ruolo è stato quello di selezionare, fra le 150 ricette, i migliori 45 cocktail (5 per ciascun Paese), fotografarli e inserirli nell'edizione di quest'anno del libro "The Mixing Star Guide".

Tuttavia, il mio lavoro è iniziato diversi mesi prima della selezione dei cocktail, quando ho cominciato io stesso le sperimentazioni per capire che tipo di ricette potessero essere inserite nel libro. Grazie a **Jeffrey Morgenthaler**, sappiamo tutti che Disaronno è **perfetto nel Whiskey Sour**; era ovvio, dunque, che il liquore Italiano più bevuto nel mondo fosse adatto a un Old Fashioned che, in definitiva, equivale al Godfather classico senza bitter. Ho quindi giocato con diverse variazioni sul tema, pubblicando i risultati sulla ***Difford's Guide***.

Mentre esaminavo le 150 ricette ricevute dai 9 paesi in gara, è subito emerso che, quando si tratta di miscelare Disaronno, gli intenditori sono sulla stessa lunghezza d'onda. **Una percentuale elevata delle ricette, infatti, ha usato uno dei tipi di whisk(e)y esistenti come ingrediente alcolico di base**, soprattutto per cocktail in stile Old Fashioned. Anche numerose proposte molecolari si sono rivelate molto simili ai Godfather/Old Fashioned classici, guarniti da schiume aromatizzate o altri

speciali twist molecolari.

Poiché il Tiki era uno degli stili previsti nella competizione, mi aspettavo la presenza massiccia del rum che, come il whisk(e)y, si sposa molto bene con Disaronno. Più indicativo, tuttavia, il numero elevato di partecipanti che hanno utilizzato, con ottimi risultati, il carattere leggermente speziato dell' **arrack** (bevanda alcolica di tipo acquavite). In generale, anche le **spezie** hanno riscosso grande successo. Chissà se, in definitiva, il vero cocktail The Mixing Star non sia proprio un "Old Fashioned Godfather Disaronno speziato con rum" e un filo di arrack?

Desidero ringraziare sinceramente quanti, con le loro ricette, hanno partecipato al progetto The Mixing Star di quest'anno. Prepararle mi ha insegnato davvero molto. Mi trovate al **Bar Convent Berlin**, con un numero limitato di copie della ***The Mixing Star Guide***, contenente le originali ricette e le splendide fotografie di tutti e 45 i cocktail selezionati. Vi aspetto allo stand per gustare insieme alcuni drink, rappresentativi della selezione pubblicata nel libro The Mixing Star Guide.