Fantasia e creatività nell’estate dei bartender

Dalla rivisitazione dei grandi classici anni ‘80 ai mocktail alla frutta e agli elevated cocktail: ecco i trend della bella stagione

Osare, osare e osare. E quest’anno ancora di più. Tra rielaborazioni di grandi classici anni Ottanta, drink analcolici alla frutta ed elevated cocktail, i trend dell’estate 2021 strizzano l’occhio alla fantasia dietro al bancone come conferma Andrea Villa, bartender di M10cafè (Lesmo), campione italiano nella categoria “Coffee in good spirits” e docente dell’Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo: «Quest’anno la tendenza va su tre linee principali a cominciare dai cocktail Iba anni 80, mai usciti di moda e anzi tornati alla ribalta in questi mesi in cui le chiusure anticipate hanno spinto i barman a concentrarsi sugli aperitivi. La voglia di sperimentare ha così portato ai remake dei grandi classici rivisti con prodotti di nicchia e più ricercati. Penso ad esempio al Negroni con gin, vermouth e bitter particolari o al Daiquiri con rum differenti, succo di limone fresco e sciroppo di zucchero home made».

La ricerca del salutare che ha contraddistinto questo anno di pandemia si riflette invece in mocktail poco alcolici e drink a base di frutta bio o spremute e con estratti di frutta fresca e dalla gradazione alcolica contenuta. «Sono di facile preparazione, l’importante è giocare con la fantasia e scegliere i giusti abbinamenti frutta-verdura con le sode – conclude Villa -. Per chi ama invece le sfide a colpi di creatività e abilità tecnica si può osare con gli elevated cocktail, drink con preparazioni home made per ottenere gusti più complessi e articolati e con tecniche all’avanguardia

prese in prestito dal mondo della ristorazione, dalle riduzioni al fat washed e milk washed. Con la chiarificazione, ad esempio, si può proporre un Bloody Mary trasparente dall’effetto wow garantito».

Il negroni & il mare

Ingredienti:

3 cl vermouth Cocchi

3 cl gin mare

3 cl gajardo bitter radicale

2 cl acqua di mare

Garnish:

Crustas di sale maldon

Scorza di arancia candita e rosmarino bruciato

Mockfruit

Ingredienti:

5 cl di succo di melograno

15 cl di acqua frizzante

5 cl spremuta di pompelmo rosa

1 cl sciroppo d’agave

Garnish:

Arancia disidratata e crustas di zucchero

Old crispy fashioned

Ingredienti:

4.5 ml Rye whisky bacon fat washed

2/3 gocce di Angostura

1 zolletta di zucchero (o 2 cucchiaini di zucchero) soda

Garnish:

Scorza di arancia

Ciliegina al maraschino

Allo Spazio Fase il Gin & Tonic Festival di Bergamo

Gin giapponesi, gin italiani, gin mediterranei, gin alla canapa, gin al pompelmo rosa e gin al cacao: queste sono solo alcune delle tipologie che verranno proposte al Gin & Tonic Festival di Bergamo. Il più grande Gin & Tonic Festival d'Italia, nato nel 2017, torna con la sua terza edizione in programma venerdì 11 e sabato 12 ottobre all'interno di Spazio Fase, complesso di edifici industriali recuperati da una splendida cartiera dismessa di fine '800 (ex Cartiera Paolo Pigna), sviluppandosi su una superficie di oltre 3.000 mq.

Al suo interno si troverà un'ampia area nella quale degustare Gin & Tonic di ogni tipologia. La vecchia fabbrica sarà infatti divisa in un'area degustazioni con stand tematici divisi in base alla provenienza geografica dei gin con etichette selezionate provenienti da tutto il mondo, un'area produttori e un'area market con stand vintage e creativi. A completare l'offerta un'ampia area ristoro con prelibatezze artigianali dello street food italiano e un palcoscenico con line up dai suoni '50s 60s e rockabilly e dj set fino a tarda notte. Insomma, Gin & Tonic Festival Bergamo è un'occasione per conoscere nuovi brand, ricette e notizie del settore, nonchè per assaporare un ottimo Gin & Tonic in una location unica.

L'ingresso è gratuito. Il Festival è aperto dalle ore 18.00 alle 2.00.

Per maggiori informazioni: gintonicfestival.com

Mocktail: arrivano da New York e fanno tendenza

Con il termine “mocktail” si indica una bevanda miscelata senza l’aggiunta di alcool. Il nome deriva dall’unione delle parole inglesi “mock”, che significa “imitare”, e cocktail. Questi drink imitano nei colori e negli ingredienti i cocktail più famosi ma senza la presenza della componente alcolica. Rum, gin e vodka lasciano il posto a centrifugati di frutta, succhi naturali, infusi di erbe aromatiche. Abbiamo chiesto a Nicola Mor, barman professionista e docente dell’Accademia del Gusto di Ascom Formazione, di indicarci quattro ricette per preparare a casa aperitivi alcool free per ogni occasione.

Refreshing Clementine

Ingredienti:
6 cl succo di clementine spremute
8 cl succo di ananas fresco
1,5 cl succo di lime
1 passion fruit (svuotare l’interno del frutto)
2 cl sciroppo di zucchero liquido

Preparazione:
Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare per circa 8 secondi e versare direttamente nel bicchiere. Guarnire con spicchi di clementina, cannuccia di carta e foglie di timo.

(foto in copertina)

Virgin Lychee Cosmopolitan

Ingredienti:
1,5 cl sciroppo di granatina
8 cl succo di lychee
4 cl succo di arancia
1 cl succo di lime

Preparazione:
Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in un’ampia coppa da cocktail. Guarnire con una scorza di arancia sul bordo del bicchiere.

Iced Matcha Latte

Ingredienti:
1 cucchiaio di tè verde matcha in polvere
2,5 cl sciroppo di orzata
3 cl acqua calda
4 cl panna liquida
8 cl latte di cocco

Preparazione:
Sciogliere in una tazza il tè con l'acqua calda, unire lo sciroppo di orzata, la panna liquida e versarli nel bicchiere con ghiaccio. Successivamente versare il latte di cocco e mescolare.

Pomegranate Fizz

Ingredienti:
2 cl sciroppo ai fiori di sambuco
1 bottiglietta di soda (o tonica) da 20 cl
1 cl succo di lime
2 fette di arancia

chicchi di melograno
rosmarino

Preparazione:
Direttamente del bicchiere versare lo sciroppo con il succo di lime e il melograno. Aggiungere ghiaccio, soda, le fette di arancia e mescolare delicatamente. Guarnire con il rosmarino.

Cocktail e drink, è tempo di cucina liquida

La nuova tendenza del bere miscelato attinge a tecniche e ingredienti dell’arte culinaria. Mixer e shaker fanno posto a piastre a induzione, pentole e omogeneizzatori. Nasce la figura del barchef e sul bancone arrivano il Blue Cheese Martini, il Celery Mary o lo Smoke Lavander