

I 10 SEGRETI PER CREARE UN COCKTAIL DI QUALITÀ A CASA

Dalla giusta quantità di ghiaccio ad un colino per filtrare, passando per un pestello per schiacciare il lime. Sulla scia dell'House Bartending, la nuova tendenza d'Oltreoceano legata al mondo della mixability, ecco i 10 consigli dell'esperto per preparare, anche tra le mura di casa, cocktail originali che lascino a bocca aperta famigliari ed amici.

Utilizzare la **scorza d'arancia** oppure quella del **limone**? Come regolarsi con il **dosaggio** degli **ingredienti**? Servire il **bicchiere** a temperatura ambiente oppure "raffreddato" con dei **cubetti di ghiaccio**? Sono queste, ma anche altre, le piccole accortezze che "mandano in crisi" gli **italiani** quando organizzano una cena a casa propria e, per stupire parenti o amici, decidono di servire loro un gustosissimo **cocktail durante l'aperitivo di benvenuto**.

Complice l'arrivo del freddo e la scarsa attitudine nell'uscire di casa per una serata in compagnia, gli italiani preferiscono restare tra le mura domestiche. Seguendo la **tendenza d'Oltreoceano dell' House Bartending**, indossando per una sera i panni del bartender, si dilettono così nella preparazione di cocktail buoni e belli da vedere, come quelli dei locali.

E' quanto emerge da uno studio condotto da **Sanbittèr Aperitivo Cool Hunting**, osservatorio sulle nuove tendenze in materia di drink e mixability, condotto con metodologia *WOA (Web Opinion Analysis)* attraverso un monitoraggio su oltre **150 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community lifestyle internazionali** e su un **pool di 50 fra esperti e bartender** per sondare quali siano i consigli e segreti per realizzare a casa un cocktail di qualità.

"L'arte di preparare cocktail – dichiara **Guido Sapienza, brand manager Aperitivi di Sanpellegrino** – è una moda che, piano piano, si è trasferita dai locali di tutto il mondo fino alle case di tutti noi. Seguendo la tendenza d'Oltreoceano dell'**House Bartending**, infatti, gli italiani si cimentano nella preparazione di cocktail da bere assieme ai propri amici, commettendo talvolta degli **errori**."

La raffinata **Arte di preparare cocktail**, quindi, non si ferma nei **locali** più alla moda, ma si consuma sempre di più tra le **mura domestiche**, seguendo la tendenza d'Oltreoceano dell' **House Bartending**, secondo la quale oggi i drink si preparano a **casa**, consolidando i **valori dell'amicizia** e della **condivisione**. **Un italiano su 2** (52%), infatti, vuole preparare a casa il cocktail preferito durante un aperitivo fra amici e, dunque, con la giusta compagnia. Fra le diverse motivazioni, a prevalere è il desiderio di **sperimentare**, in prima persona, la propria **abilità** nel **miscelare** i diversi ingredienti o **dare libero sfogo** alla fantasia ideando **nuovi drink**.

"Per preparare dei cocktail 'di livello', la prima cosa da tenere in considerazione, **fondamentale ed importante** – commenta **Giacomo Fiume**, bartender pugliese con una **pagina Instagram (@theworldofdistillery)** che conta quasi **70mila follower** – è avere una grande quantità di **ghiaccio in grosse dimensioni** dato che, se piccolo, tenderebbe ad annacquare subito il drink. Prima di creare il drink, poi, è consigliabile **raffreddare il bicchiere** con alcuni cubetti e, successivamente, prima di servirlo, ricordarsi di

sostituirli con del nuovo ghiaccio. Se si vuole creare un cocktail ‘a regola d’arte’ è preferibile utilizzare uno **shaker**, che magari non tutti possiedono, ed è per questo motivo che può facilmente essere sostituito con un classico **thermos**. Importante, poi, è **filtrare** il tutto grazie all’aiuto di un comune **colino a forma conica**, per non disperdere e sprecare gli ingredienti. Il drink, infine, può essere servito in **bicchieri tumbler**, che si trovano in tutte le case degli italiani”.

Quella dell’ **House Bartending** è una tendenza che è partita e che si sta sempre più consolidando anche fra le **celebrities hollywoodiane**, tra cui **Justin Timberlake** e **Gwyneth Paltrow**. In occasione del suo 35° compleanno, come riporta *People*, il cantante ha ricevuto da **Eddy Buckingham**, suo mixologist personale, un drink dal nome “**Three Five**” che si ottiene shakerando la tequila con amari all’arancia, cognac, succo di limone e sciroppo d’agave e che può essere facilmente replicato a casa. L’attrice **Gwyneth Paltrow**, invece, in un’intervista concessa al *Wall Street Journal*, si è confessata “amante del **Martini sporco**”, che le piace preparare mixando il celebre liquore con il liquido di salamoia delle olive.

“Per quanto riguarda il **dosaggio** degli **ingredienti**, che in alcuni casi potrebbe essere un problema – conclude **Giacomo Fiume** – al posto che un **misurino professionale** si può utilizzare una **tazzina da caffè** e, per mescolarli, un normalissimo **cucchiaino**. Se si vogliono stupire gli ospiti, magari con la preparazione di drink un po’ più complessi come i **pestati** in stile **Mojito** e **Cuba Libre**, suggerisco l’acquisto di un **pestello**, che può tornare utile per schiacciare il **lime**. Disporre, sempre, di **succo di limone** e, infine, non dimenticarsi delle **decorazioni**: dallo **zest** di **arancia** o **limone** ad un mazzetto di **foglioline di menta**, magari coprendo il bordo dei bicchieri con dello **zucchero**”.

Ecco quindi, per non fare brutte figure, i **10 consigli** di **Giacomo Fiume**, giovane bartender pugliese, originario di Monopoli, che lavora in un locale della sua città che si chiama “Mikasa”. **Amore incondizionato per la mixology**, sbocciato quand’era ancora un ragazzino, ed una **passione nello sperimentare** utilizzando tecniche e prodotti sempre nuovi sono i suoi **tratti distintivi**.

- 1) **Ghiaccio come se piovesse**. È la cosa **più importante** ed è **fondamentale** averne in gran quantità;
- 2) **Bicchieri rigorosamente freddi**. Prima di preparare il cocktail raffreddare il bicchiere inserendovi del ghiaccio e ricordarsi di cambiarlo prima di servire;
- 3) **Vai con lo shaker!** Se si vuol creare un **cocktail “a regola d’arte”** è consigliabile l’acquisto di uno **shaker**. Come alternativa può andar bene anche un **thermos** da tè;
- 4) **Ricordarsi di filtrare**: utilizzare un **colino** a forma conica;
- 5) **Vanno bene i bicchieri classici**, come per esempio i **tumbler** bassi;
- 6) Utilizzare delle **tazzine da caffè** per dosare gli ingredienti;
- 7) Per **mescolare** è sufficiente un **cucchiaino**;
- 8) **Il pestello per i pestati**, per sorprendere i vostri amici o parenti con dei **cocktail “speciali”**;
- 9) Disporre sempre di un po’ di **succo di limone**;
- 10) **Anche le guarnizioni sono importanti**: dallo **zest** di **arancia** o **limone**, ma anche un **mazzetto di menta fresca**;