

DA JUSTIN TIMBERLAKE ALLE SORELLE KARDASHIAN: LE CELEBRITIES SEMPRE PIÙ “HOUSE BARTENDING ADDICTED”

Sulla scia dell’House Bartending, la nuova tendenza d’Oltreoceano legata al mondo della mixability, sempre più celebrities si cimentano in veste di Bartender preparando a casa propria cocktail da condividere con parenti ed amici.

Da **Gwyneth Paltrow** ad **Oprah Winfrey**, passando per **Jennifer Aniston** e **Rihanna**. E’ Hollywood il terreno che ha visto la nascita dell’ **“House Bartending”**, la tendenza arrivata anche nel Belpaese secondo la quale gli italiani, in veste di speciali bartender, si cimentano nella preparazione di drink buoni e belli da vedere, come quelli dei locali, dando una loro interpretazione della **mixability**, creando fantasiosamente dei cocktail “home made” da condividere con famigliari ed amici durante party a bordo piscina.

Ma **come preparare un cocktail a regola d’arte? Come regolarsi con il dosaggio degli ingredienti? In che modo decorare il drink, con la scorza d’arancia oppure quella del limone?** Il bartender pugliese **Giacomo Fiume**, del locale **Mikasa**, viene in aiuto fornendo **10 preziosi consigli** su **come realizzare un cocktail di qualità a casa**.

E’ quanto emerge da uno studio condotto da **Sanbittèr Aperitivo Cool Hunting**, osservatorio sulle nuove tendenze in materia di drink e mixability, attraverso un monitoraggio condotto in occasione del **World Bartender Day** su oltre **200 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community lifestyle internazionali** e su un **pool di 30 fra esperti e bartender** per sondare quali siano i **consigli** per realizzare a casa un cocktail di qualità e le **celebrities** che amano preparare drink a casa.

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 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 cocktail, 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 drink ‘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 cocktail, infine, può essere servito in **bicchieri tumbler**, che si trovano in tutte le case degli italiani”.

Oprah Winfrey e **Rihanna** sono altri due esempi. Come si legge sul magazine online *Coveteur*, la famosa presentatrice del talk *The Oprah Winfrey Show* qualche anno fa ha condiviso la ricetta di un drink che è solita preparare a casa sua, il **“Giving – Pomegranate Martini”**. Per preparare questo cocktail è sufficiente mescolare della **vodka**, **succo di limone**, **champagne rosè** e del **melograno**. La cantante originaria delle Barbados, invece, è un appassionata di **whiskey** a tal punto da citarlo in un ritornello di una sua canzone, *“Cheers (Drink To That)”*, che ama bere assieme al **ginger**. In un post apparso sul sito *Capitalfm.com*, ha confermato come questo sia il cocktail preferito “che bevo di solito mentre sto mangiando”. **Jennifer Aniston**, in un’intervista al magazine *eonline.com* di qualche anno fa, ha dichiarato di essere al lavoro su un libro di ricette dove, naturalmente, non possono mancare alcuni cocktail, fra cui il **Margarita**. **Kim Kardashian**, riporta *supercall.com*, ogni tanto si lascia conquistare dal **White Russian** nel bar di casa della sorella **Kloe**.

“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**;