Brindisi estivi

FIORI, FRUTTI, TÈ E TISANE SONO INGREDIENTI IDEALI PER RINFRESCANTI BEVANDE E COCKTAIL. UN'IDEA PER UN'OFFERTA ALTERNATIVA ANCHE IN GELATERIA O IN PASTICCERIA

di Alessandra Poni

Cronaca **mondana**

*Numerosi ingredienti **naturali** sono ultimamente i protagonisti di cocktail sia alcolici sia analcolici. Discreto successo continua ad avere il sambuco, presente in aperitivi come l'altoatesino Hugo. I fiori di questa pianta hanno ispirato anche il dolce del **matrimonio** dell'anno, il royal wedding di Harry e Meghan; la torta nuziale a base di **limone** di Sorrento e liquore ai fiori di **sambuco** ha soppiantato così il tradizionale cake alla frutta. La freschezza degli agrumi ha invece ispirato "**Royal Welcome**", il cocktail scelto dal lussuoso Savoy Hotel di Londra per brindare alle nozze reali; tra gli altri ingredienti, l'agrume giapponese yuzu e il Rosolio di **bergamotto** Italicus, realizzato dall'italiano Giuseppe Gallo, tra i più famosi bartender a livello internazionale.*

Da **concorso**

Spuma di bacche e fiori di sambuco con **yuzu** era l'ingrediente, insieme a Strega, Vodka Torrone Mix e succo di limone, di "Cosmo Stregato", uno dei cinque drink finalisti del Premio **Strega Mixology** che si sfideranno nel corso della serata finale dell'appuntamento letterario Premio Strega 2018, il prossimo luglio a Roma. Anche le tisane acquistano un posto di primo piano; infatti alla terza edizione di A.B.I. Professional il cocktail vincitore è stato "Sea in the mountain" composto, tra gli altri, da "Notti in Tibet", un **infuso** a base di karkadè, **rosa canina**, zucchero cristalli, mela, scorze di arancia, papaya cubetti, bacche di sambuco, cannella, mandorle.

Spunti professionali

Luca **Ramoni**, presidente dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè e docente alla scuola **Cast Alimenti** di Brescia, tiene i corsi "Aperitivi e cocktail di tendenza" e di alta formazione per barman. Il docente riscontra come attualmente il barman stia diventando sempre più un **mixologist** nel senso che **cerca** e **costruisce** da sé gli ingredienti, attività che lo avvicina alla cucina e lo fa chiamare anche **barchef**. Senza arrivare a questi estremi si possono trovare con facilità svariate combinazioni usando tè aromatizzati o infusi di fiori e frutta e aggiungendo spezie; importanti sono la **conoscenza** del prodotto e la **tecnica**.

ph. FreeImages.com/tombodor

ph. FreeImages.com/Andrey Volodov

A caldo e a freddo

Quando si parla di tè ci si riferisce alla pianta di **Camellia** Sinensis che contiene teina ed è quindi energizzante; la miscelazione con i tè non aromatizzati è un po' più complicata, ad esempio si rischia di **coprire** gusti molto delicati come il tè verde o il tè bianco. Tra i preparati per la mixology vanno molto bene le **tisane** a base di erbe, fiori o frutta essiccati. Il tè e la tisana possono essere utilizzati sia a caldo sia a freddo, ponendo però attenzione al **tempo** di **infusione** poiché a freddo alcune **percezioni** possono accentuarsi e risultare fastidiose; ad esempio l'amaro è un gusto che viene accentuato dal freddo e va eventualmente **corretto** con elementi dolcificanti, mentre il tè verde con un'infusione di 5-7 minuti diventa astringente.

Consigli preziosi

Un modo molto semplice ed economico per riuscire a **destagionalizzare** l'invernale tisana che si beve calda, suggerisce Luca Ramoni, è quello di utilizzarla nei **mix** con altri due o tre ingredienti e ghiaccio. Dato che l'infusione a freddo necessita di tempo, si può preventivamente preparare un'infusione a caldo con poca acqua, ad esempio 3-4 cl per 2 o 3 minuti, ricavandone un estratto che una volta raffreddato farà da **base** a diversi drink. Si possono preparare cinque gusti differenti che, se tenuti in frigorifero, si conserveranno per un paio di giorni. Una tisana colorata darà una piacevole tinta anche al mix. Ad esempio, una tisana al **karkadè** con un goccio di **sciroppo** di zucchero e Prosecco diventa uno Spritz rosso. Con il karkadè si ottiene anche uno sciroppo di zucchero aromatizzato che colorerà la bevanda.

LA RICETTA

Fashioned Tea

Ricetta di Luca Ramoni

Ingredienti: 1 bustina di tisana ai frutti rossi - 1 bustina di zucchero (o 1,5 cl di zucchero liquido) - 2 o 3 gocce di Angostura bitter - 6 cl acqua di frizzante (per renderlo leggermente alcolico utilizzare il prosecco)
Procedimento: preparare la tisana in una tazza da tè con 5 cl di acqua calda. Intanto in un bicchiere basso porre lo zucchero con 2-3 gocce di Angostura, aggiungere 6 cl di acqua frizzante e mescolare per sciogliere la zolletta. Aggiungere l'infuso dopo averlo raffreddato. Riempire di ghiaccio, mescolare e servire.
Guarnizione: con 3 more su stecco.

LA RICETTA

Tropical Ginger

Ricetta di Luca Ramoni

Ingredienti: 1 bustina di tisana alla frutta tropicale - ½ cl di estratto di zenzero fresco - 1,5 cl di zucchero liquido - 1 cl di succo di lime

Procedimento: preparare l'infuso con 5 cl di acqua calda e farlo successivamente raffreddare. Prendere un bicchiere tipo tumbler e aggiungere l'estratto di zenzero fresco con 1,5 cl di zucchero liquido e 1 cl di succo fresco di limone. Aggiungere l'infuso e riempire di ghiaccio.

Guarnizione: decorare con una fetta di lime.

Evoluzione del tè

Come le tisane stanno vivendo un momento propizio, anche il ruolo del tè è in via di **trasformazione**, persino in Gran Bretagna. Secondo la ricerca **Mintel** di agosto 2017 il 37 per cento dei cittadini britannici di età compresa tra 25 e 34 anni ha bevuto 5-6 tipi diversi di tè tra cui quelli alla frutta o alle spezie o tè verde, rispetto a solo il 3 per cento degli adulti di età superiore ai 55 anni. Più della metà dei giovani fra i 25 e i 34 anni che bevono tè e altre bevande calde affermano che i tè aromatizzati sono una buona **alternativa** alle bevande zuccherate.

fiori, erbe, agrumi, spezie sono gli ingredienti naturali per bevande salutari

ph. FreeImages.com/Pariassoc

ph. FreeImages.com/Daniel Duchon

Benessere innanzitutto

Secondo il report di Euromonitor International nel 2018 la **salute** e il benessere non sono più una tendenza, ma un dato di fatto, il che comporta che le richieste di bevande **funzionali** ed **esperienziali** condizionino anche il consumo di tè nel Regno Unito. Per quanto riguarda l'**Italia** la ricerca evidenzia che i consumatori cercano il benessere persino nel tè o negli infusi di erbe o frutta; particolarmente popolare la bevanda con **spezie** come zenzero, curcuma e cannella.