

A TAVOLA CON I COCKTAIL

I cocktail

#17

INGREDIENTI: 3 g kishk* - 40 ml vodka
- 2 rametti di timo serpillio (timo selvatico) - 50 ml vino di sambuco**

1 Stempera il kishk nella vodka, aggiungici i rametti di timo serpillio e pesta bene.

2 Servi nel bicchiere da cocktail colmo di ghiaccio e completa con un top di vino di sambuco.

*Si tratta di cereali germinati e lasciati fermentare dapprima con *aspergillus oryzae* e poi con *lactobacillus*. Alla fine del periodo di fermentazione, il composto viene essiccato a bassa temperatura e frullato. Il risultato è una polvere simile per caratteristiche organolettiche al pecorino stagionato macinato.

**Vino frizzante di fiori ottenuto facendo fermentare acqua, zucchero, fiori di sambuco, acacia e viole e limone.

BARBACK

Se il quarterback, nel football americano, è il lanciatore e la mente dell'attacco, il barback è l'assistente del bartender: non serve la clientela e non prepara i cocktail, ma durante il servizio è fondamentale aiuto per il bartender, al quale fornisce tutto il necessario.

È spesso un apprendista bartender ed è indispensabile per mantenere il bar sempre rifornito.

La parola del mese

BAR SPOON



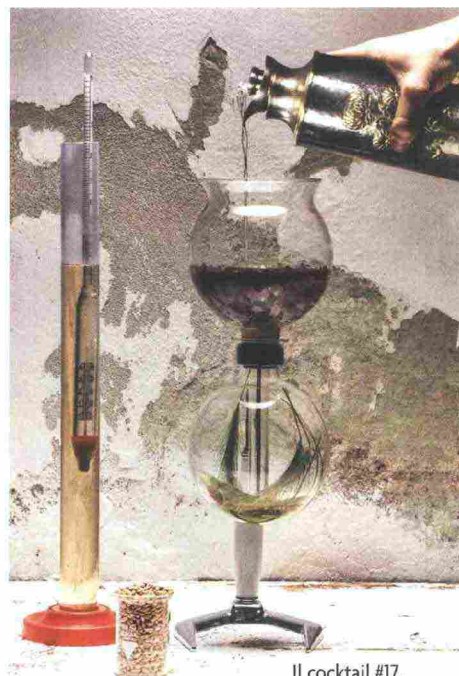
Le giuste coordinate per una buona rotta tra gli spiriti del bere miscelato.

Testi: Alessandro Ricci

LA STORIA | SE LA MISCELAZIONE DIVENTA SELVAGGIA

Foraging. Questo termine negli ultimi anni è riecheggiato sempre più spesso. Ovvero, la raccolta di fiori, foglie, licheni, radici, alghe e cortecce, per uso alimentare. Sean Penn lo ha sperimentato (con pessimi risultati) facendo di necessità virtù nel film "Into the wild". Alcuni chef del Nord Europa ne sono diventati alfieri, trasformandolo in una tendenza di portata planetaria. Eppure, senza andare troppo lontano geograficamente, questo genere di raccolta si è sempre fatto. E lo praticavano i nostri nonne e nonni, o magari i bisnonni: erbe e fiori finivano in torte e decotti, insalate e tisane. L'alimurgia è la scienza che studia la possibilità di cibarsi di cibo selvatico. Probabilmente i nostri avi non conoscevano questo termine, eppure è una scienza che ha accompagnato l'uomo nel suo cammino, custodita dapprima tra le stanze silenziose di monasteri e abbazie: l'uomo è nato raccoglitore e, fino all'avvento dell'industrializzazione, l'80% del cibo proveniva da raccolte selvatiche.

Oggi a Seregno, cittadina della Brianza, c'è un food lab che sta indagando questa frontiera, mescolando scienza e sostenibilità ambientale, ricerca e gusto gastronomico. Si chiama Wood*ing ed è nato dalla passione di Valeria Margherita Mosca, antropologa e chef. "Ma anche nipote di una nonna che ha sempre raccolto quel che è

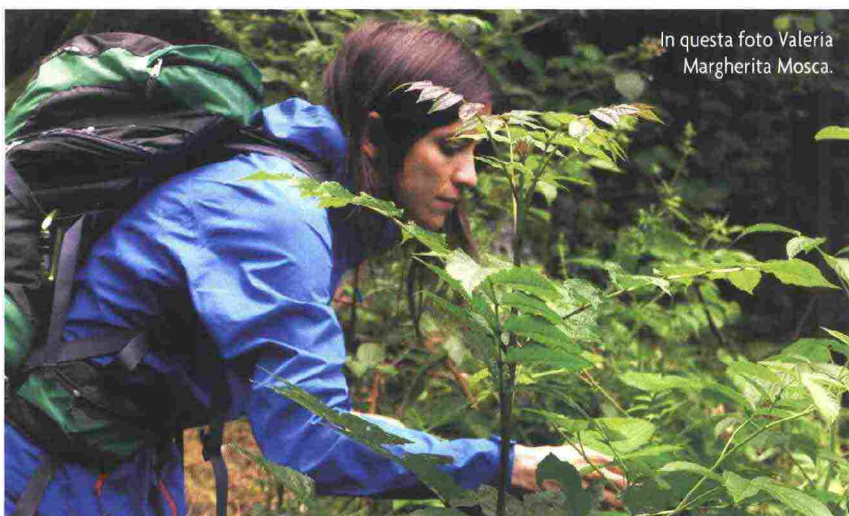


Il cocktail #17.

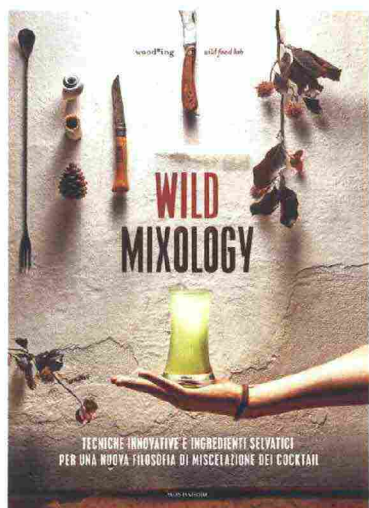
selvatico. Ho messo insieme le mie passioni per la natura, la cucina, la ricerca, e ho creato questo food lab che svolge perlopiù ricerca, ma che è anche divulgativo, con corsi per professionisti e appassionati".

Lo scorso novembre è stato pubblicato il primo libro: "Wild Mixology", dedicato all'arte della miscelazione. È un ricettario e al contempo un manuale tecnico, un esperimento narrativo, grazie ai 30 testi introduttivi firmati da Enrico Vignoli, bravo a costruire con una scrittura suggestiva il panorama iconografico del Wood*ing Lab, e fotografico, con le belle foto di Marco Varoli.

"Cerchiamo di trovare, nell'atto di degustare un drink, un legame e una riconnessione con l'ambiente, attraverso ingredienti selvatici interessanti sia sotto il punto di vista nutrizionale sia sotto quello organolettico, ma a bassissimo impatto ambientale", scrive nella prefazione Valeria Margherita Mosca. È una miscelazione rivoluzionaria, che non ha riferimenti precedenti. Non solo per gli ingredienti utilizzati. Non solo per le avanzate tecniche di cucina attuate.



In questa foto Valeria Margherita Mosca.



Ma anche per la visione salutistica della materia. "I cocktail ideati lavorano su due concetti nuovi: da una parte abbiamo sostituito l'acidità data dal tradizionale utilizzo di agrumi e shrub con prodotti fermentati ricchi di batteri probiotici. Dall'altra, la dolcezza dello zucchero viene ricavata dalla scissione di amidi, sotto l'azione di altri batteri, perlopiù *aspergillus oryzae*, ottenendo così un preparato dolce che, non avendo le proprietà dello zucchero, può essere assunto dai diabetici".

È evidente: si tratta di una miscelazione difficilmente replicabile in casa. Però nel libro - 143 pagine, 30 ricette originali, con introduzione di Massimo Bottura e Davide Paolini - c'è anche un'importante sezione dedicata a 48 tecniche di fermentazione e lavorazione della materia selvatica. Il passo ulteriore sarà l'apertura ai primi di marzo, a Milano, di un wild cocktail bar dove assaggiare proprio questi drink, che cambieranno molto spesso, poiché "il forager insegue le stagioni, che non sono più quattro ma sono infinite. Il tempo di disponibilità

dei vegetali, infatti, è molto variabile, può durare mesi come pochi giorni".

Un lavoro scientifico ed ecosostenibile, che ha in sé il riflesso dell'alchimia e della fiaba, e che sperimenta elementi vegetali che vivono in ogni habitat - dal mare, ai monti, fino alla campagna extraurbana - con una filosofia che in qualche modo ricorda la sapienza del vecchio erborista di farmacia chino nella creazione di amari e toccasana per i malanni più comuni.

"Il mio cocktail preferito - conclude Valeria Margherita Mosca - è di per sé semplicissimo, essendo composto da vodka e una soda che ricaviamo dagli scarti di foreste di abete rosso e conifere dell'arco alpino lombardo. Esprime una sostenibilità altissima e una concentrazione di elementi nutrienti incredibile, dato che l'abete rosso contiene otto volte la vitamina C presente in un limone coltivato". Ma c'è anche gusto, equilibrato su tre toni principali: il citrico, il balsamico, l'amaro piacevole donato da morbidi tannini. Segniamocelo: potrebbe essere il primo da provare nel wild bar di prossima apertura.

WILD MIXOLOGY

MONDADORI ELECTA

PAGINE: 143

PREZZO: 29,90 EURO

MAITARDI

INGREDIENTI: 4 cl rum Havana 3 infuso con lemongrass, basilico, bamboo - 2 cl triple sec - 2 cl lime fresco - 1 cl orzata - 8 cl succo della passione - sciroppo amarena Fabbri q.b. - top dark rum

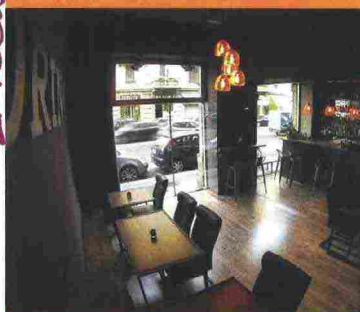
1 Costruisci il cocktail direttamente in un bicchiere Highball (build over ice).

2 Aggiungi un top di dark rum alla fine.



Il locale

DRINC



Cocktail & Conversation è il sottotitolo di questo locale che, dal luglio scorso, anima il numero 32 di via Plinio, a Milano. Quaranta metri quadri per ventiquattro sedute, capitanati dal barman Luca Marcellin, che ha portato in un bar di strada la sua esperienza maturata dietro il bancone degli hotel di lusso. In un ambiente che mescola post industriale e urban chic, Marcellin

ha costruito un locale che definisce l'evoluzione dello speakeasy "perché c'è un certo tipo di musica, un'attenzione maniacale al cocktail e al servizio, un ambiente di livello, ma non occorre parola segreta".

La carta dei drink è particolarissima: ricorda nella forma le strisce dei pantaloni

e racchiude in meno di 20 cocktail la filosofia di Marcellin. Solo cocktail signature - ovvero creazioni personali - che mescolano twist di classici e invenzioni più audaci. Tra i più richiesti, ci sono il Lato oscuro del Moscow Mule e il Maitardi, twist del Mai Tai (vedi ricetta). "Arrivo dal mondo del lusso, dove la gente paga 25 euro un cocktail e devi dunque dargli bellezza e sostanza, il fumo ma anche l'arrostito. Al Drinc ho portato le mie idee e un'attenzione ai dettagli da 5 stelle, ma col servizio meno ingombrante". Coccole moderne, le definisce. I cocktail costano dai 10 ai 14 euro.

DRINC - COCKTAIL & CONVERSATION
via Plinio 32 - Milano - tel. 333 9984815 -
aperto dal lunedì al sabato dalle 18 all'1
(venerdì e sabato fino alle 2)

