



That's the Spirit!

Coffee Gin by Essense
Il caffè in miscelazione
come non si era mai visto

Vocabarlarlo
Quali bicchieri
scegliere per
ogni drink

NUMERO - MARZO - APRILE 2022

Come degustare i distillati

Guida passo
per passo

Cocktail

I drink in caraffa,
le ricette con gin
e prosecco e i
cocktail d'autore

Cosa è il Vermouth

Storia e produzione di
questo alcolico Made
in Italy

OMAGGIO

Il Ghiaccio nei Cocktail: l'ingrediente dimenticato

Di Marco Garino

"Poco ghiaccio, mi raccomando" è una di quelle frasi che piano piano si sentono sempre meno, per fortuna, e grazie a chi fa informazione sul tema.

Dal mio punto di vista e - grazie all'esperienza fatta dietro (e davanti) al bancone - uno dei classici errori è quello di non considerare il ghiaccio un ingrediente, ma un elemento di preparazione o decorazione. Peggio ancora quando si crede che il ghiaccio sia solo lo strumento refrigerante, ma so che molti professionisti hanno cominciato a dargli la giusta importanza e che la spiegano anche ai consumatori. In concreto posso però affermare che non è facile trovare ricette che riportino il ghiaccio tra gli ingredienti, specificandone magari quantità o tipologia.

Fatto salvo quanto appena affermato, un secondo errore è quello legato all'aspetto igienico, dove spesso si crede che il ghiaccio in quanto tale sia pulito poiché freddo, senza sapere che i batteri ed i virus sopravvivono senza problemi e possono anche moltiplicarsi a temperature basse. Da qui la volontà di usare un hashtag internazionale che compare persino nella copertina del mio libro On The Rocks: #iceisfood.

Un terzo errore che mi colpisce sempre molto è legato al costo del ghiaccio: oramai consolidata la necessità di parlare di "food cost" anche nei cocktails, spesso il ghiaccio viene considerato a costo zero, specialmente se autoprodotta, ma non è così.

Mi diverto sempre a raccontare di quella volta che venni criticato per aver detto che la ricetta del Negroni non era corretta quando dichiarata e proposta in 3 terzi (1 di Gin, 1 di Bitter, 1 di Vermouth), ma che sarebbe stata meglio proposta e spiegata in 4/4, dove il 4° ingrediente era il ghiaccio. In prima battuta venni deriso, poi ne ordinai uno al bar e tutti rimasero in silenzio guardando come piano piano il ghiaccio si scioglieva e bilanciava gli ingredienti, il tutto sapientemente orchestrato dal Barman prima di servirlo.

Ma perché il ghiaccio andrebbe indicato nella ricetta? Perché nella maggior parte dei cocktail il ghiaccio viene utilizzato almeno per la preparazione e spesso anche per la conservazione e presentazione. Partendo dal presupposto che senza scioglimento non abbiamo refrigerazione, noi avremmo sempre una componente importante di acqua derivante dal ghiaccio che si è sciolto. Questa componente, oltre ad esser fondamentale per il mantenimento della temperatura, è altrettanto fondamentale per il bilanciamento delle ricette. Se tutto questo ci è chiaro, diventa impossibile non considerare il ghiaccio come cibo.



MARTINI



LONDON MULE



GIN FIZZ



NEGRONI



SAN GIORGIO CAFE'

Il bistrot museale dell'isola di San Giorgio

Raccontaci il San Giorgio Café in due righe:

Un luogo incantevole che vi accoglierà con un'offerta di piatti della tradizione veneziana, interpretati magistralmente dal loro chef valorizzando il patrimonio enogastronomico della Laguna.

Quali sono i punti forti del Café?

Il San Giorgio Café si inserisce nell'offerta culturale dell'Isola di San Giorgio, grazie alla cucina sempre aperta, secondo gli orari di visita della Fondazione Giorgio Cini, delle Vatican Chapels, del Labirinto Borges, delle Stanze del Vetro e delle mostre organizzate sull'isola. È un luogo incantevole che vi accoglierà con una proposta di piatti della tradizione veneziana, creati con pesce fresco di Laguna e verdure di stagione delle isole, accompagnati a una carta dei vini che mette al centro le cantine di Venezia e del Veneto e una cocktail list declinata al femminile e ispirata alle "ladies" veneziane.

Tra tutti, qual è il cocktail che preferite?

Veronica Franco. Cortigiana 1545-1591:
Mezcal
Succo spremuto di un lime
Club soda

Il cocktail "Franca" ispirato a Veronica Franco, "Cortigiana Honesta", donna libera e bellissima, meretrice e scrittrice.

Se ti incuriosisce vai sul sito: www.sangiorgio.cafe

San Giorgio Café
Isola di San Giorgio Maggiore 3, 30124 Venezia

Diventa anche tu un locale de ilGin.it, scrivi a info@thatsthespirit.it



Ice Cube

BREMA
Ice Makers

Il gusto freddo
del sapore



Un classico intramontabile dall'**inconfondibile trasparenza.**

Una **forma curata** che colpisce al primo sguardo, un **suono armonioso** quando cade nel bicchiere. Una **forma sinuosa** adatta ad ogni situazione.

Brema Group S.p.A | Via dell'Industria, 10, 20035 Villa Cortese (MI) | www.bremaice.it