

Una cura dei dettagli del tutto nuova

MIXINNOVATION / Gli attrezzi per la mixability sono cambiati: sono più maneggevoli, duraturi e versatili. Un'analisi delle nuove tendenze.



Il bartending ha conosciuto negli ultimi anni una vera e propria crescita a livello di pubblico, un nuovo modo di essere 'popolare' non solo fra i professionisti e i ferventi appassionati ma anche fra tutti coloro che nel privato, a casa propria, si cimentano nella miscelazione.

Ormai la parola mixology infatti non è più solo un termine inglese dal significato intraducibile ma una branca del mondo food & beverage sempre più apprezzata.

Questa popolarità è coincisa però con una frenata nella produzione di modelli innovativi di bar tools. Per molti anni le aziende non facevano che produrre jigger, bar spoon, shaker, strainer sempre diversi per design e colori, andando a proporre forme recuperate dagli anni d'oro del bartending e sviluppando talmente tanti modelli da ingolosire i barman che amavano collezionarli.

Oggi invece, ciò che si ricerca è una cura dei dettagli del tutto nuova. La domanda di prodotti più fruibili e maneggevoli, duraturi e versatili, è stata corrisposta da un'offerta ben precisa.

L'acciaio con cui ormai vengono realizzati tutti i bar tools è l'AISI 304, un acciaio inox 18.10 o 18.8 idoneo al contatto alimentare richiesto per legge, resistente e igienico.

I jigger riportano sempre più tacche e linee di misurazione, interne ed esterne, per aiutare nel dosaggio degli ingredienti e sono state abbandonate le forme più originali per privilegiare quelle più ergonomiche e per questo intramontabili.

I boston shaker sono per lo più bilanciati per garantirne la stabilità, i cobbler vengono prodotti in più misure perché sono da sempre modelli molto richiesti, a differenza dei parisienne che stanno andando via via scomparendo. Questo accade perché lo shaker parisienne è un modello composto da due pezzi che, uniti per shakerare un drink con ghiaccio, sono molto difficili da aprire a causa del sottovuoto creato dall'abbassarsi della temperatura al loro interno.

Anche i bar spoon sono stati migliorati: spesso infatti sul cucchiaino stesso è riportata la capienza e ai modelli extra-lunghi si preferiscono quelli di misura intermedia per lavorare più comodamente.

I mixing glass sono più essenziali, cilindrici e realizzati con vetri spessi. Un nuovo modello di bicchieri miscelatori si sta poi facendo largo sul mercato: il mixing tin. È in tutto e per tutto identico al mixing glass per forma e dimensioni ma è fatto d'acciaio, un materiale infinitamente più resistente.

Si stanno poi moltiplicando i modelli di stampi per il ghiaccio in silicone, che hanno soppiantato da anni quelli in plastica dura, perché agevolano l'estrazione dei cubetti. Questi prodotti sono senza ombra di dubbio una risposta alla domanda del settore retail, un settore composto da privati che non hanno una macchina per il ghiaccio professionale a casa propria e che richiede nuove forme di ghiaccio per i propri cocktail homemade, forme che non siano più solo quelle dei cubetti standard ma di sfere, maxi-cubi e altre figure più stravaganti (diamanti, teschi, shot, parallelepipedi, ecc).

MATERIALI "SOSTENIBILI"

Infine, la sensibilizzazione sempre più profonda verso i temi della salvaguardia del pianeta e di conseguenza dell'utilizzo di materiali eco-sostenibili ha aiutato molto a virare verso la scelta di strumenti complementari realizzati in materiali riciclati e biodegradabili. Non più cannuce e stirrer in plastica ma in paglia, bamboo e canna da zucchero; non più bicchieri in polistirolo e polipropilene usa e getta ma in cartoncino e pla; non più tovaglioli in cellulosa vergine ma in carta riciclata.

L'approccio al mondo della miscelazione da parte del grande pubblico e l'attenzione che i professionisti danno a prodotti di qualità più elevata hanno permesso al settore di crescere enormemente e di prendere una direzione più pratica e consapevole. ©



RG COMMERCIALE

Questa rubrica è a cura di RG commerciale - Attrezzature Barman e Ristorazione

Info e contatti:
<https://www.rgmania.com/>
info@rgmania.com

