

I punch



Le bevande che scaldano l'animo e temprano il corpo.

Tra la vasta gamma di bevande che si possono preparare e servire al bar c'è una categoria che viene denominata punch.

Sono bevande calde adatte soprattutto per la stagione invernale, quando la temperatura scende e il freddo si fa sentire con tutta la sua portata.

Dopo una passeggiata in montagna o una giornata trascorsa al freddo dell'inverno, soggiornare in un ambiente caldo ed accogliente, davanti ad un camino acceso, in compagnia degli amici, rappresenta una parentesi piacevole da dedicarsi, prima di una doccia calda ed una gustosa cena.

In questi casi, un punch caldo preparato con dovizia, corrobora e ristora l'animo e il fisico.

La gamma dei punch servibili in un locale è molto ampia e comprende liquori a base di arancia, mandarino, china, caffè, ginepro, anice ed altre erbe aromatiche, distillati di frutta e canna da zucchero.



La loro preparazione è molto semplice. Una volta scelto il tipo di liquore, se ne versa una dose in un bicchiere apposito, ovvero fornito di manico in metallo o vetro, quindi si aggiunge una piccola scorza di limone o arancia o stecca di cannella e si scalda. Quest'ultima operazione viene effettuata mediante il getto di vapore fatto fuoriuscire da una delle due lance di una macchina professionale da caffè espresso. Normalmente queste sono fornite da due lance per il vapore. Una viene utilizzata per scaldare e montare il latte per i cappuccini e l'altra per scaldare l'acqua per gli

infusi e preparare i punch.

Preparato il punch, si serve immediatamente con l'ausilio di un sottobicchiere ed eventuale cucchiaino.

In occasione di gruppi si possono preparare i punch utilizzando contenitori in rame, scaldati su fornelli elettrici o a gas, quindi poggiando il contenitore su di un buffet si provvede alla relativa porzionatura.

Franco Tacconelli