

Le decorazioni dei cocktail

Alcuni esempi di come realizzare una graziosa decorazione



Oltre alla scelta degli ingredienti, nella fase in cui si stà pensando ad una nuova ricetta, è necessario concepire una decorazione che valorizzi ciò che stà per "nascere".

Nelle manifestazioni ufficiali, l'AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), penalizza le decorazioni realizzate con prodotti non di uso alimentare, come ombrellini, paillettes, ecc. un tempo in voga in molti bar.

Tale scelta è dettata dalla ragione che, attraverso l'utilizzo di frutta, verdure, spezie, erbe aromatiche, ecc. si può dar spazio alla fantasia e la creatività, realizzando, a volte, delle creazioni artistiche di gran pregio.

Speso, però, possono essere realizzate alcune semplici decorazioni, assemblando tranci di frutta, bacche e foglioline.



Le caratteristiche essenziali di una corretta decorazione sono:

Sobrietà

Stile

Eleganza

Giusto rapporto tra grandezza della decorazione e il bicchiere prescelto.

In previsione della preparazione di un cocktail, la decorazione va realizzata prima, in modo tale che non appena la miscela si versa nel bicchiere, si sistema la decorazione, e si procede immediatamente al servizio, Alcune miscele, se non servite subito, potrebbero separarsi di nuovo e questo non produce certamente un risultato apprezzabile.



Durante la predisposizione della decorazione, bisogna anche considerare come essa verrà sistemata sul bicchiere. A tale scopo bisogna provvedere a praticare eventuali incisioni che consentono un sicuro incastro sul bordo del bicchiere.

prima di procedere alla preparazione del cocktail verificare la solidità e l'eventuale tenuta della decorazione stessa, tale operazione evita di dover porre riparo, all'ultimo momento, ad eventuali anomalie che non consentirebbero l'utilizzo della decorazione approntata.

Autore: Franco Tacconelli