

## La Goccia di Ghiaccio

### Drop of Ice

#### Storia di un'idea e di una realizzazione

Immaginiamo che, prima di leggere questa piccola storia, anzi... Vi chiediamo, ora che siete qui, di cercare quel bellissimo Preludio di Chopin noto come *La goccia d'acqua* e di far Vi accompagnare da quel suono, perfetto, levigato, scintillante, brillante, rotondo... e ora isoliamo la singola protagonista che stiamo cercando, la Goccia d'Acqua, la forma perfetta, il frammento d'infinito in cui si rispecchia il mondo nella sua interezza...

...ora, immaginiamo che giovani Studenti del corso di Sala, quotidianamente impegnati a misurare dosi, versare vini, distillati, liquori con attenzione scientifica, mescolare con precisione, alla ricerca dell'aroma perfetto, della perfetta riproduzione delle ricette codificate o dell'invenzione inedita, concentrati a distinguere sapori e aromi, primari e secondari, allenati fino a saper discernere il gusto della singola goccia di una bevanda, si siano lasciati attrarre da questa forma mirabile e abbiano pensato di portarla sulla scena, di assegnarle l'evidenza che le spetta, oggetto di ricerca scientifica e oggetto poetico, immaginare cara ai poeti come ai bambini che ne seguono il lento sciolere sul vetro nei giorni di pioggia.

Ma una goccia ha bisogno di essere trasformata per rendersi visibile, di solidificarsi, di ingrandirsi... i designer si sono impadroniti di questa forma, ne hanno fatto contenitori, lampade, oggetti d'arredo... ma... come riportare la goccia al mondo del cocktail in una forma che non fosse stata già trattata prima...?

Parte da qui la storia del Cocktail *Drop of Ice*, invenzione degli Studenti e delle Studentesse della classe 4<sup>a</sup> Sala, guidati dal Professor Paolo Distallesi, che ha messo a disposizione dei suoi Allievi i frutti di una professionalità che si è forgiata in anni di attività in strutture di eccellenza, in Italia come all'estero, Londra in particolare, nei cui locali di altissimo livello ha avuto l'onore di avere come Ospiti Sua Maestà la Regina Elisabetta II o una pop star come Madonna.

Seguendo il naturale corso delle cose, dall'acqua si è passati al ghiaccio, all'idea di formare, di rendere perfettamente visibile, una goccia d'acqua come scultura di ghiaccio, e questa prima intuizione ha avuto un immediato risvolto: perché di solito il ghiaccio si usa *NEI COCKTAIL*, ma non si degusta un cocktail *NEL GHIACCIO*: da oggetto "contenuto", il ghiaccio poteva diventare oggetto "contenitore" di un cocktail, con un sorprendente effetto di rovesciamento.

A questo punto, scienza e creatività si sono incontrate e rafforzate a vicenda: dopo vari esperimenti, si è pensato di congelare dell'acqua all'interno di un semplice palloncino, puro o trattato con coloranti alimentari, e di appendere il palloncino, proprio per dare al liquido interno la forma oblunga, a forma di goccia d'acqua, perché è proprio il penso a determinare la forma allungata della parte superiore; poi si è dovuto capire come far congelare l'acqua facendo sì che le pareti della goccia fossero congelate, ma non il suo interno, perché l'interno avrebbe dovuto essere utilizzabile, per accogliere il cocktail vero e proprio; prova dopo prova, si è trovato il tempo giusto: dopo 14 ore in congelatore o 3 ore in abbattitore, si congelano solo le pareti esterne della goccia, raggiungendo lo spessore adeguato per dare solidità alla goccia-contenitore che, una volta bucata con un trapano *ad hoc* o con un bisturi consente di versarvi il cocktail e poi di degustarlo con una cannuccia, mantenendolo ghiacciato al punto giusto.

In sintesi, questo è stato il nostro viaggio intorno a una goccia d'acqua che, per rendersi visibile, si è trasformata in una bellissima Goccia di Ghiaccio, pronta per arricchire, con la perfezione delle sue forme, il momento magico rappresentato dalla degustazione del nostro cocktail, il *Drop of Ice*, che ora porghiamo a Voi, nostri carissimi Ospiti, come un piccolo oggetto d'arte e di scienza in cui si rispecchia la bellezza e la perfezione della natura.