

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 ISSN 0392-2707 - MENSOLE - ANNO XLIV n. 10

ANNO 44° NUMERO 10

bargiornale



**STRATEGIE PER
RISPARMIARE**

B-QUBE, IL CUBO DI BREMA ALLA PROVA MARTINI

LA TESTIMONIANZA

Lucio D'Orsi, direttore del Majestic Palace Hotel e bar manager del Dry Martini di Sorrento

La specialità della casa, che vi rende famosi nel mondo, è il Cocktail Martini. Il re dei cocktail si regge su un equilibrio delicato di due singoli ingredienti in cui il ghiaccio è di fatto il terzo ingrediente, fondamentale per la buona riuscita del drink. Come si comporta B-Qube in un Martini?

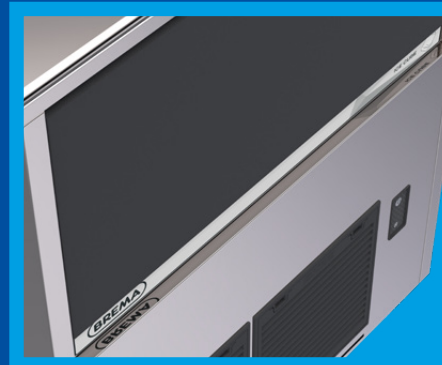
L'interazione dell'acqua all'interno di un Cocktail Martini è un fattore determinante. L'acqua deriva dallo scioglimento graduale del ghiaccio all'interno del mixing glass, che nel nostro caso è sempre raffreddato precedentemente. Un drink dal peso di 100 grammi, mescolato per il giusto tempo ha dato un risultato totale di 143 grammi di cocktail. Questo significa, dal mio punto di vista, che la diluizione del ghiaccio non è eccessiva, è graduale e facilmente controllabile dal barman.

Brema Group è l'azienda italiana che dal 1985 pensa al ghiaccio come una materia prima da scolpire secondo le esigenze dei clienti. Fornisce numerosi settori con un approccio volto alla soddisfazione dei bisogni più diversificati, dalla GDO alla farmaceutica, dal wellness all'Ho.Re.Ca, e infine al settore industriale.

Con la missione di fornire la miglior soluzione per le tante esigenze del business del fuori casa, nascono i fabbricanti per il ghiaccio

B-Qube, il "cubo di Brema" è un ghiaccio resistente, cristallino e compatto, pensato appositamente per il mondo della mixology. La gamma dei fabbricanti B-Qube parte da modelli compatti da retrobanco con produzioni giornaliere di 29 kg. Il raffreddamento è ad aria o ad acqua, rendendo così possibile l'installazione in ogni situazione, grazie anche alla possibilità di una pompa di scarico integrata. I pannelli, facilmente rimovibili grazie alla progettazione Green-Tech Design, assicurano performance costanti e facilità di manutenzione. I singoli B-Qube pesano 23 grammi, una grammatura apprezzata

dai professionisti del cocktail perché consente un adeguato controllo sulla diluizione, sullo scioglimento durante la shakerata e sulla tenuta all'interno di un cocktail build. Si adattano a tutti i tipi di bicchieri e mantengono a lungo l'impatto estetico che li contraddistinguono. Abbiamo chiesto ad alcuni maestri della miscelazione cosa pensano del nuovo cubo di Brema.



Come hai trovato la macchina in termini di performance produttive?

Ho installato una Brema con raffreddamento ad aria, che funziona molto bene e fornisce il ghiaccio in maniera costante e nei tempi segnalati dal produttore. Sono piuttosto tecnico ed esigente per cui ho testato anche il ghiaccio all'interno di un cocktail build, inserendo otto cubetti B-Qube in un bicchiere tumbler nel quale ho provato il drink in due versioni: la prima utilizzando solo bottiglie fredde e la seconda con bottiglie a temperatura ambiente. Con 160 grammi circa di ghiaccio, nel primo caso ho avuto una diluizione veramente minima, di 20 grammi sul volume totale, nel secondo il risultato è stato altrettanto soddisfacente, poiché si sono sciolti solo 36 grammi di ghiaccio all'interno del bicchiere. Ho lasciato il drink fermo per alcuni minuti, e la tenuta è stata costante, con un ghiaccio dall'ottimo aspetto cristallino che ha soddisfatto le mie aspettative.

BREMA GROUP

Via dell'Industria 10
Villa Cortese (Mi)
www.bremaice.it

