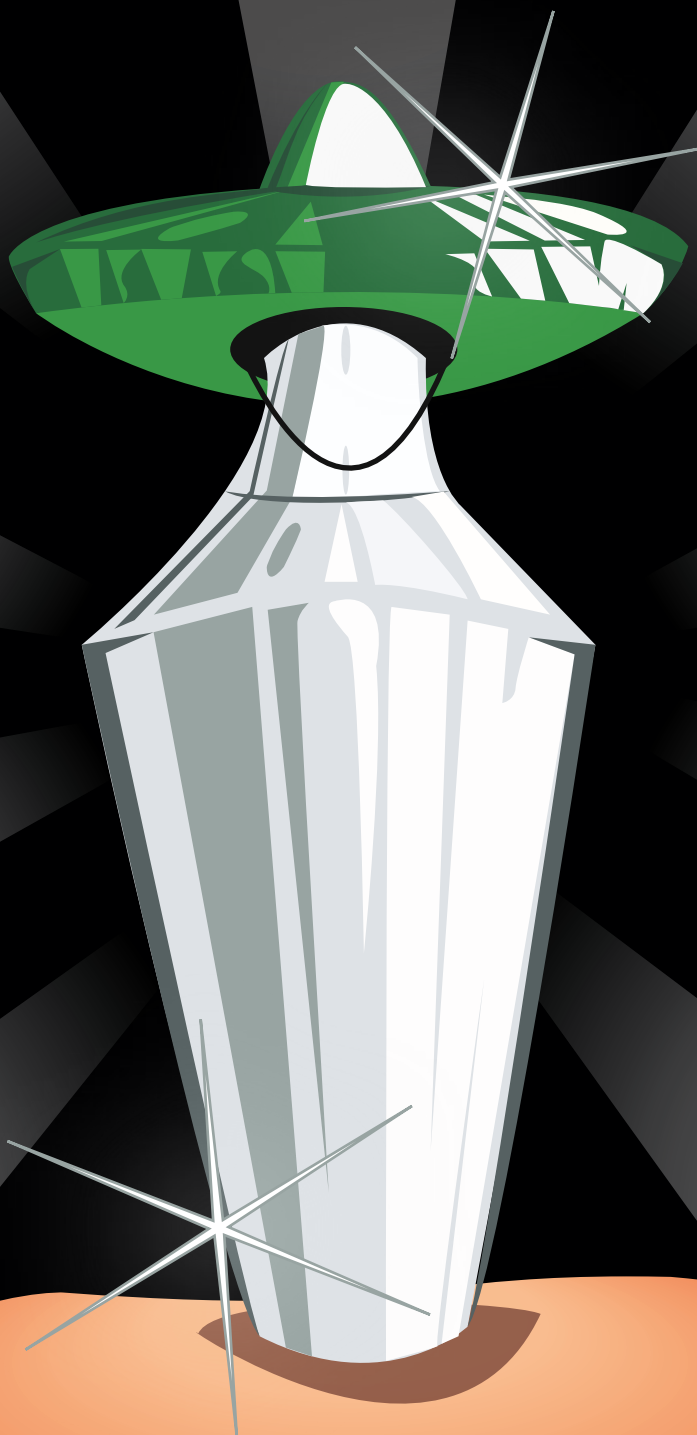


BarTales

N. 7 | MARZO 2014



Face to face
LA VERSIONE
DI UENO

Bar story
SLAVIK,
IL BARMAN
CHE VENNE
DALLEST

Bar tool
SHAKER,
UN AGITATORE
DI CULTO

VIVA MEZCAL

L'ANTENATO DEI DISTILLATI MESSICANI

SPIRIT OF
Scotland
Rome Whisky Festival

Dove il Business si accompagna al Glamour



SPIRIT OF SCOTLAND

ROME • WHISKY • FESTIVAL

15 • 16 • 17 MARZO 2014

ARANCIERA DI SAN SISTO (15-16 MARZO)

via Valle delle Camene 11 • Roma

TEATRO AMBRA (17 MARZO)

p.zza Giovanni da Trionfa • Roma



EVENTS • TASTINGS • WORKSHOPS

Spirit of Scotland - Rome Whisky Festival riunisce le migliori aziende nazionali ed internazionali in un evento che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del single malt whisky. Il Festival si presenta come la più importante manifestazione italiana del settore, una vetrina privilegiata volta a crescere sinergie tra le aziende partecipanti ed un vasto pubblico di addetti al settore, appassionati e neofiti.

Spirit of Scotland si afferma come un vero e proprio brand che sostiene e promuove il whisky durante tutto il corso dell'anno attraverso eventi, workshop con Master Ambassador delle più importanti distillerie del mondo e vendita di prodotti premium.

Jerry Thomas
Project - Rome



BarTales
www.bartales.it

SEGUICI SU



info@spiritofscotland.it
www.spiritofscotland.it
www.spiritofscotlandshop.it

UK Trade
& Investment

Visit
Scotland™

British
Consulate-General
Milan

The Scotch Whisky
Experience

diga





- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
VIVA LA VITA, VIVA PIERINO
- 7** **Informaibes** FARE SISTEMA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
LA VERSIONE DI UENO
- 14** **Trend** di Bjorn Kjellberg
SPIRITO AZTECO
- 20** **Focus on** di Daniel Olson
BENVENUTI AL LITTLE QUARTER
- 26** **Cocktail story** di Gianni Zottola
TROPICAL (MAI) TAI
- 32** **Hot Spirit** di Samuele Ambrosi
STILLE DI FRESCHEZZA
- 36** **Bar story** di Fabio Bacchi
IL BARMAN CHE VENNE DALL'EST
- 42** **Bar tool** di Luca Di Francia
(ha collaborato Fabio Bacchi)
UN AGITATORE DI CULTO
- 48** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
AROMA DI LIME
- 52** **Book corner** di Melania Guida
MANGIARE E BERE SECONDO ERNEST

BarTales

N. 7 | MARZO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiozacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Samuele Ambrosi, Giovanni Ceccarelli,
Luca Di Francia, Bjorn Kjellberg,
Daniel Olson, Gianni Zottola**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

Copertina

©2014 Illustrazione di Teresa Giardino

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

BAR TALES - Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questa pubblicazione

può essere riprodotta. Ogni violazione

sarà perseguita a norma di legge



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Premium Fruit Varieties from Selected Growing Regions

#1 Cocktail Mix

Proudly Used by Thousands of Restaurants Internationally



Hand-picked California Strawberries at Peak Ripeness



Premium California Lisbon and Eureka Lemons



Hand-harvested Key Limes from a Limited Growing Area in Coastal Mexico



Alphonso Mangoes from India



California Wonderful® Pomegranates



Coconuts from the Dominican Republic



Vine-ripened, Roma Tomatoes



Bar Essentials



Pure Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

www.biscaldi.com
www.finestcall.com
www.cocoreal.com



VIVA LA VITA, VIVA PIERINO

Si chiama NekNominated ed è l'ultimo delirio che impazza sul web. Consiste nel trangugiare una grande quantità d'alcool tutta d'un fiato, filmarsi mentre si beve, postare il video e nominare altre due o tre persone che hanno 24 ore di tempo per fare la stessa cosa. Senza mai interrompere la catena. Una mostruosa follia. Nata a Perth, in Australia, un anno fa e diventata rapidamente un trend virale con la complicità dei social network. Cinque le vittime, accertate. Giovani, tra i 19 e i 29 anni. Si muore stroncati dal coma etilico come il rugbista ventenne deceduto, venti giorni fa, dopo aver mandato giù, in rapida successione, due bottiglie di gin mixate col tè. Si "gioca" a rischiare la vita improvvisando spaventosi cocktail letali. Si sfida l'altro in un paradossale *game over* dalle regole assurde. "Vediamo chi riesce a fare meglio in 24 ore" recita lo slogan. E per chi si rifiuta insulti e sbeffeggi fino alla vergogna. Ma si può? La preoccupazione monta di giorno in giorno. Insieme allo sgomento per l'imperversare nuovamente dei "tour alcolici" (qualche giorno fa è morto a Roma un ragazzo americano) che mietono vittime soprattutto tra i giovanissimi. Noi di *BarTales* non possiamo che deprecare "giochi" e mode che sono in contrasto assoluto con un modo responsabile di bere che è alla base della cultura del piacere e del gusto di cui ci sentiamo fieramente ambasciatori. Come lo è stato e a lungo Pierino Dell'Avò (*nella foto*), leggendario barman di Villa d'Este, che nel 1959 lo scì di Persia scelse come riferimento d'eccellenza per l'organizzazione del suo matrimonio con Farah Diba. Qualche giorno fa, a 92 anni e dopo una vita spesa a rendere migliore quella degli altri (è stato anche assessore e vicesindaco di Plesio) Pierino ci ha lasciati. Per anni è stato solido punto di riferimento di indimenticabili vacanze per vip e regnanti del mondo intero, un professionista del bere che ha nobilitato quella cultura del piacere che celebra la vita e che ci ostiniamo a difendere. Alla faccia di ogni dannatissimo, devastante NekNominated.



Dal Venezuela, la più nobile famiglia di Rum.

CLARO

Santa Teresa con la sua maestria bicentenaria, segue per almeno 2 anni l'invecchiamento di questo rum fruttato, dal colore leggermente ambrato, perfetto per ogni cocktail.

AÑEJO GRAN RESERVA

E' il risultato della miscela dei migliori rum Santa Teresa invecchiati fino a 5 anni. Ideale per la miscelazione, rivela un gusto inconfondibilmente vanigliato.

SELECTO

Tra i migliori rum super premium al mondo, nasce da un blend di pregiati rum, invecchiati fino a 35 anni con metodo Solera. Dal colore ambrato e dal gusto morbido e deciso.

SANTA TERESA 1796

Nato dalla miscela dei rum di prima classe Santa Teresa invecchiati fino a 10 anni, è corposo, complesso al palato e consistente nel gusto.



santa Teresa®
FUNDADA EN 1796



RONSANTATERESA



@RONSANTATERESA



FARE SISTEMA

A.I.B.E.S. Associazione Italiana Barmen e Sostenitori

Confronto e dialogo con i soci sono occasioni di riflessione per comprendere e anticipare le aspettative. In direzione di cambiamenti necessari per gli scenari futuri. È la strategia che AIBES si accinge a pianificare per radicare ed evolvere un messaggio che è da sempre lo scopo statutario della propria esistenza: l'elevazione della figura professionale del bartender. AIBES, grazie all'assistenza operativa di *Aibes Promotion*, ha tutte le risorse, umane e materiali, per perseguire questo scopo. Ed essere presenti agli appuntamenti di richiamo del bartending mondiale, "the place where to be", deve risultare la linea guida del Consiglio che uscirà dalle prossime elezioni sociali. Un'anticipazione sarà la partecipazione istituzionale a "Spirit of Scotland", l'evento che si terrà a Roma dal 15 al 17 marzo. "Spirit of Scotland" è probabilmente la più importante rassegna nazionale dedicata al whisky scozzese, tre giorni di full immersion con l'importante giornata del 17 dedicata ai seminari con relatori internazionali. AIBES e *BarTales* saranno presenti con un desk per accogliere gli intervenuti con due grandi classici drink a base di whisky.

Il futuro è oggi e consapevoli di ciò alcune nostre sezioni sono già coinvolte in attività di formazione che un team di bartender, associati e non, sta portando in giro per l'Italia. In collaborazione con alcune aziende di settore che, anche senza essere soci sostenitori, dedicano risorse ed energie al bartending italiano. Fare sistema, questa è la chiave di volta per affrontare il futuro, essere uniti e coesi nel perseguimento di risultati difficili ma non impossibili da raggiungere.

Un saluto a tutti e in particolare a quei soci che lavorano nelle eccellenze dell'ospitalità italiana e straniera, esempio per tutti coloro che si avvicinano a questa professione fatta di opportunità e successo.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion Srl

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



ROSSO CINA

Secondo un sondaggio commissionato dalla Vinexpo di Bordeaux, la Cina, tra cui Hong Kong, è oggi il più grande mercato al mondo per il vino rosso. La ricerca ha evidenziato come il colore rosso abbia molto appeal sui consumatori e che il consumo del vino abbia portato a una contrazione dei prodotti alcolici a base di riso. Forse perché il rosso è un colore molto positivo nella cultura cinese. Infatti viene associato alla ricchezza e al potere ed in più è di buon auspicio.

TROPPO CALDO PER GLI ICE WINE

Il mite inverno continentale ha reso improbabile in Germania, almeno per questo anno, la produzione degli Ice Wine. Lo annuncia Steffen Schindler, direttore marketing

del Deutsches Weininstitut. La Germania è rinomata

per la produzione di qualità di questa tipologia di vini sin dagli anni '60,

con vere e proprie eccellenze di settore. "Ice Wine" è il termine di origine tedesca con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati e vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale. I principali produttori mondiali sono Germania, Austria, Sud Tirolo e Canada.



CAPITAN MORGAN CONTRO BACARDI

Diageo ha annunciato il lancio di Captain Morgan White negli Stati Uniti in opposizione al Bacardi Superior. La bottiglia da 75 cl verrà posizionata al prezzo di 15,99 usd. Per affrontare il segmento strategico dei Rum standard (\$ 10-20) Diageo, afferma che il suo nuovo Rum è prodotto nelle Isole Vergini americane ed è distillato cinque volte. Nel 2013 il marchio ha venduto 10 milioni di casse da 9 litri. Tom Herbst, Vice Presidente del marketing di Rum per Diageo Nord America ha descritto Captain Morgan come "un liquido di qualità superiore che possiede un gusto molto più agevole". Senza specificare con quale altra marca di Rum stava facendo il confronto.



A TUTTO WHISKY

Si svolgerà a Roma dal 15 al 17 marzo la più importante rassegna italiana dedicata alla diffusione della cultura del whisky di malto. Una tre giorni di eventi che si succederanno a ritmo battente e che coinvolgeranno consumatori e appassionati all'Aranciera di San Sisto e gli operatori di settore al Teatro Ambra. È prevista la presenza di tutti i brand più importanti del mondo e l'intervento di ospiti e relatori stranieri. Anche BarTales e AIBES saranno in pole position nella giornata dedicata agli operatori di settore. Tariffa scontata per i soci Aibes che prenoteranno al 3498183635 www.spiritofscotland.it.



SPIRIT OF
Scotland

GRAND TOUR DU COGNAC



Delamain
COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE

Si svolgerà il 22 marzo presso l'Hotel Crown Plaza di Roma una presentazione e degustazione di Cognac di annata della Maison Delamain abbinata a creazioni di fine pasticceria realizzati dallo chef Luciano Patisseri. Il tasting è presentato e guidato dal resident bartender del Grand Hotel Excelsior Luca di Francia. L'appuntamento ripercorrerà caratteristiche, particolarità e aneddoti del nobile distillato. Dalle ore 10,30 alle 18,00.

UN GIN DOLOMITICO



Si chiama "Dol Gin" e nasce nell'Alpe di Susi. Un Gin, apprezzato e premiato tra i migliori, creato nel cuore delle Dolomiti. È opera di Florian Rabanser che ha consultato i maggiori esperti d'Europa e attraverso un lavoro certosino, fatto di ricerca e passione, ha sperimentato una miscela di erbe, spezie e bacche raccolte sulle "montagne più belle del mondo". Ventiquattro gli ingredienti aromatici. Tra questi la radice di genziana, l'achillea di montagna, l'anice selvatica, i fiori di sambuco, le radici di angelica, il cumino e la rosa canina.



LA VERSIONE DI UENO

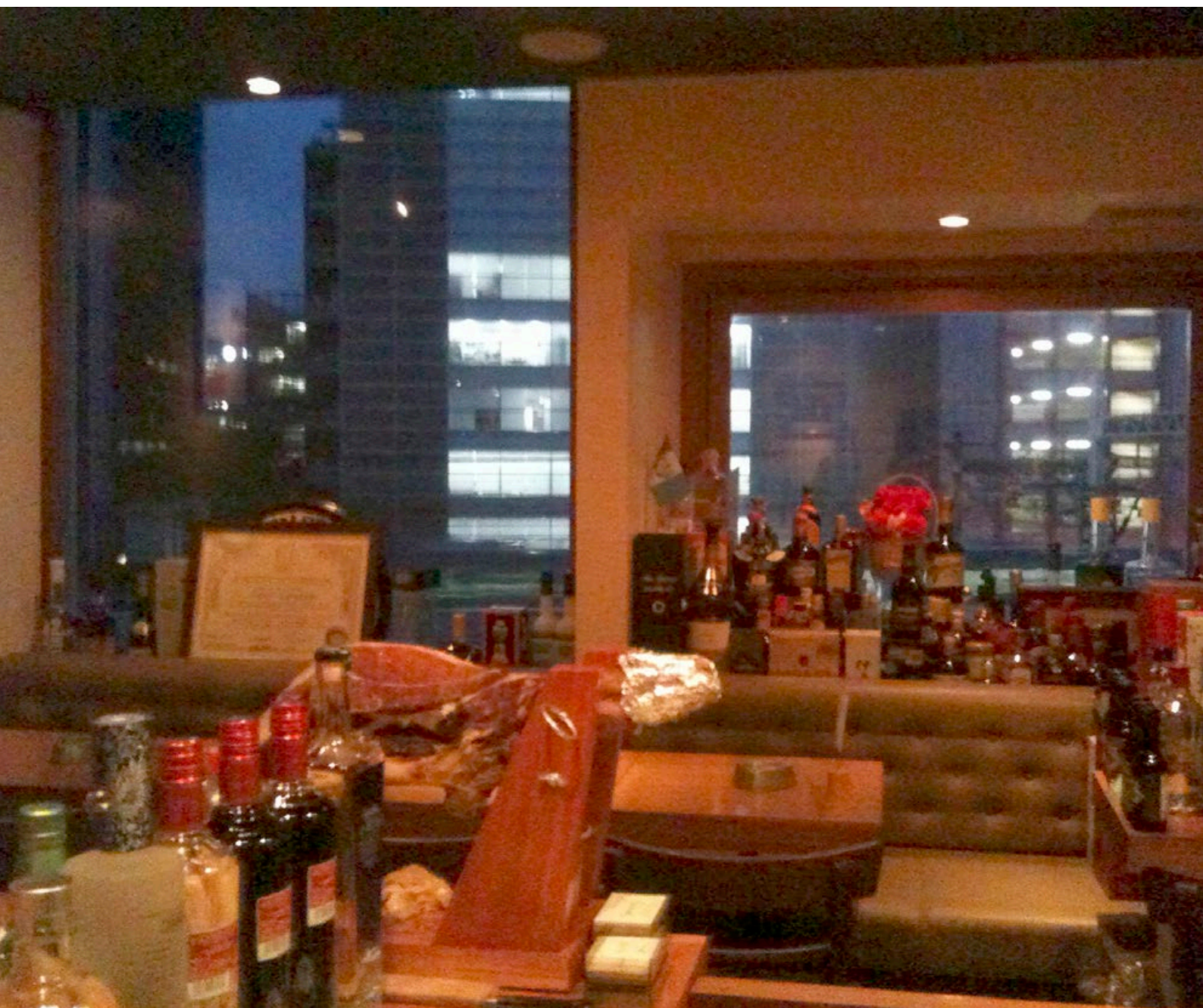
E la ricetta del sorriso

di MELANIA GUIDA

One, two, three. Medio, basso, alto nel sequenziale gioco sincrono di gomiti e polsi che fanno danzare lo skaker al ritmo del maestro. Come un'orchestra alla prova generale, la piccola folla di seguaci prova a turno la scansione perfetta. Non è facile ripetere il *sound* che ha fatto celebre Hidetsugu Ueno, quel movimento fluido e preciso impresso dalla scossa vigorosa, l'"hard

shake," per intenderci, tecnica per fondere ed emulsionare nel modo più efficace.

Incontro Ueno *san*, patron del "Bar High Five" di Ginza, uno dei migliori cocktail bar di Tokyo, alla fine di un seminario romano, al termine di una giornata che ha visto giovani bartender di mezza Italia, seduti nei banchi come scolari, ipnotizzati dall'eleganza nipponica dell'"intagliatore di diamanti". Parto dal ghiaccio, dunque, per



cominciare. «Dopo la qualità dei prodotti, è il secondo elemento più importante nella preparazione di un cocktail – avverte Ueno che con i coltelli *tamahagane* sfaccetta con precisione chirurgica e concentrazione samurai cubetti scintillanti come brillanti – considerando sempre che è la qualità dell’acqua a fare la differenza». Distinguo essenziale e necessario all’interno della filosofia giapponese che mette al centro la

*Hidetsugu Ueno,
uno dei migliori barman
sulla scena internazionale,
è il patron del Bar High Five
di Ginza, uno dei ritrovi
più glamour di Tokyo
e più celebri del mondo*



cura e l'attenzione per la persona. Sempre. Non a caso il bartending in Giappone è visto come una vera e propria forma d'arte. Caratterizzata, come del resto ogni altra cosa da quelle parti, dall'attenzione maniacale al dettaglio, dal rispetto religioso per il cliente, dall'ossessione della perfezione. In fondo è pur sempre la terra della cerimonia del tè, il luogo in cui disporre i fiori non è solo un hobby, ma una rigida disciplina, l'altra parte del pianeta dove c'è valore nella tradizione e sostanza nel rituale.

Saranno queste le attrattive per l'Occidente? «Non credo. Penso piuttosto che gli occidentali guardino alla nostra mixology come a qualcosa di nuovo, a una moda, purtroppo», ipotizza non senza rammarico. E lei, Ueno san, che cosa apprezza del nostro bartending? «Il fatto che se vai a





Londra, per esempio, o negli Stati Uniti, nei migliori bar quasi sempre il barman è italiano – dice sorridendomi – e lo sa perché? Perché gli italiani sanno fare felice il cliente».

C'è poi il peso della tradizione, il valore aggiunto del "classico", il richiamo irresistibile ai *fabulous Fifty*. Guardo di soppiatto il suo gessato nero, la cravatta uguale alle bretelle, quel ciuffo scultoreo alla Elvis e accenno al "White Lady" il suo drink preferito. Ride. È il pretesto per confermarmi la devozione ai grandi classici. Martini, Americano, Manhattan. Perché in Giappone le mode lasciano il tempo che trovano, ammesso che lo trovino e «la ricreazione dei cocktail classici garantisce a sufficienza l'espressione della creatività».

È la versione di Ueno che si guarda bene dall'imparare a lanciare cinque bottiglie per aria. Piuttosto converge la concentrazione verso una disposizione empatica che di volta in volta sorprenderà il cliente. Come

quando accanto al Martini sistemerà, ad arte che dubbio c'è?, due piccoli tovaglioli, perché uno è per il nocciolo dell'oliva. E se guardiamo al futuro? Qual è la direzione possibile? «Il *vintage* resisterà ancora per molto – sostiene Ueno convinto che – è una moda che è nata con gli *speakeasy* e tutto fa pensare che avrà ancora successo». Guarda l'orologio, si è fatto tardi. Un velo di stanchezza increspa per un attimo la signorile gentilezza del volto. Non voglio approfittare, la *città eterna* che non ha mai visto lo attende per una full immersion notturna. Però un consiglio per chi vuole cominciare o migliorare glielo strappo. «Sorridere. Sempre. È la carta vincente, è quello che ti salverà sempre anche se stai sudando e non sai cosa fare. Una sola ricetta preparata e servita con il sorriso ti renderà più che cento ore di pratica per farti ricordare». Parole chiare. Thank you, mister Ueno.

Melania Guida

SPIRITO AZTECO

Il Mezcal è l'antenato dei distillati messicani Il cugino più selvaggio del Tequila

DI BJORN KJELLBERG

Circa 500 anni fa quando gli spagnoli conquistarono l'area oggi conosciuta come Messico, gli indiani già producevano una bevanda a bassa gradazione alcolica chiamata Octil o Pulque che ancora oggi è ottenuta fermentando la linfa dell'agave. Quando gli spagnoli provarono a distillare il Pulque scoprirono un buon prodotto. Il distillato prese il nome di

Vino de Mezcal, dalle parole indiane Metl e Ixcalli che tradotte significano agave cotto.

Il Mezcal è considerato da molti il cugino più selvaggio e scorbutico del Tequila. In parte è vero, il Mezcal ha un profilo più "contadino" del

Tequila perché si può percepire il sapore del terreno, dell'agave, ma anche lo stile della distilleria e della famiglia. Si potrebbe definire il Mezcal come l'antenato degli spiriti messicani perché il Vino de Mezcal si è poi trasformato in differenti categorie come: Tequila, Bacanora, Sotol, Raicilla (ancora senza la denominazione

di origine) e Mezcal. Tuttavia il termine Mezcal, in Messico, è utilizzato genericamente con riferimento ad un gruppo più largo di distillati derivanti dall'agave.

Dal 2012 si può produrre Mezcal in 7 regioni differenti del Messico. La regione principale è Oaxaca, nel Messico meridionale ed è da qui che vengono la maggior parte dei Mezcal o almeno quelli individuabili sul mercato. Le altre sei regioni sono tutte al nord di Oaxaca e sono Guerrero, Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango e Tamaulipas. La regione prevalente del Tequila è Jalisco. Nella produzione del Tequila si può utilizzare una sola specie di Agave: la Tequilana Weber Azul più comunemente conosciuta come Blue Agave. Per il Mezcal, teoricamente, si potrebbero utilizzare tutte le 250 e più specie di agavi che si trovano in Messico. In realtà solamente 40-50 sono adatte alla produzione di bevande alcoliche e di queste 15-20 sono quelle più frequentemente usate. La più importante è l'agave Espadin. L'agave Weber Blue utilizzata per Tequila e l'Espadin maturano in tempi abbastanza "rapidi", dai 7 ai 12 anni. Altre varietà come Tepeztate o Arruqueno possono arrivare fino ai 30-35 anni per una maturazione completa. È

La maggiore differenza tra Mezcal e Tequila è che il primo ha un sapore affumicato rispetto al secondo



AGAVE
UNA FASE DEL
TAGLIO DELLE
GRANDI FOGLIE
DELLA PIANTA
CHE VERRANNO
UTILIZZATE PER
PREPARARE IL
MEZCAL.

una tradizione familiare anche la scelta dell'agave da distillare. Molti Mezcal sono prodotti da agavi selvatiche che crescono nei dintorni della propria Palenque, il nome tradizionale delle piccole distillerie.

Il botanico svedese Carl von Linné è colui che ha dato all'agave il suo attuale nome nel 1700, nome che in greco antico significa: ammirevole. Antecedentemente l'agave veniva chiamata Maguey, nome ancora molto utilizzato nelle aree del Messico dove il Mezcal viene prodotto.

Ogni specie di agave ha un suo specifico carattere a seconda del territorio di coltura ma il carattere del prodotto finale va ben al di là di come possa essere scritto e descritto nelle regole conformi alla legislazione del Mezcal dichiarata dal COMERCAM (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal).

La maggiore differenza tra Mezcal e Tequila è che il primo ha un sapore affumicato rispetto al secondo. Il fusto dell'agave, la pina, è molto ricco di amido che deve essere convertito in uno zucchero fermentabile, in questo caso fruttosio. Questa conversione si ottiene cuocendo la pina. Nel mondo moderno del Tequila si utilizzano autoclavi (forni a pressione) o forni di mattoni alimentati da vapore. In passato si usava un metodo più rurale. Semplicemente, si scavava una fossa nel terreno, la si rivestiva di pietre vulcaniche e su di esse si accendeva un fuoco di legna per scaldarle. Alla temperatura ideale si riempiva la fossa con pinas, si ricoprivano quest'ultime con terra e fango e si attendeva la cottura delle pinas, compresa tra i 3 e 30 giorni a seconda del tipo di agave e del clima.



MEZCAL PROCESS

SOPRA UN FORNO DI COTTURA. NELLE ALTRE FOTO, FUSTI E PIANTE DI AGAVI. IN FONDO A DESTRA LA TAHONA.



Questa metodologia, arcaica rispetto alla modernizzazione del Tequila, è esattamente quella ancora utilizzata nel mondo del Mezcal. A stretto contatto con la legna ardente, l'agave prenderà un sapore affumicato. Questo processo non viene utilizzato nel Tequila, ma non esistono regole che ne vietano l'utilizzo e di conseguenza si possono produrre Tequila che abbiano un sapore affumicato come la famiglia Real in Amatitán fa con la linea Los Tres Tonos.

Il tempo di cottura dell'agave e il tipo di legna utilizzata determina ovviamente il sapore del prodotto finito. La maggior parte dei produttori usano legna trovata

localmente e seguono le loro tradizioni. Mesquite è la tipologia più comunemente utilizzata. Oltre che a convertire l'amido in fruttosio il processo di cottura rende la pina morbida cosicché possa essere pressata per estrarre un succo dolce che verrà convertito in alcool. Per pressare l'agave viene utilizzato un metodo estremamente antico tra i mezcaleros. Anziché usare moderni mulini o presse, l'agave viene fatta a pezzi e posta in un fosso circolare rivestito di pietre. Con l'aiuto di una ruota di pietra, chiamata Tahona, trascinata da bestiame, viene estratto per macinazione e pressione il preziosissimo succo. A lavoro finito rimane una poltiglia di fibre di agave impregnate di zucchero e succo. Non esistendo un metodo valido per riuscire a separare il succo dalle fibre, i mezcaleros trasferiscono queste fibre inzuppate direttamente nei tini di



fermentazione che il più delle volte sono di legno. Queste fibre influiranno sulla fermentazione dando un prodotto finale con un sapore di agave molto ricco. Sono pochi i produttori che aggiungono dei lieviti durante la fermentazione, molti mezcaleros aspettano che la fermentazione avvenga spontaneamente. Il processo potrebbe durare da una a più settimane, a seconda della stagione, del meteo e soprattutto dei tipi di lieviti più attivi al momento.

Per la distillazione ogni mezcalero ha un proprio metodo e filosofia il più delle volte ereditate di generazione in generazione. Esistono due tipi di alambicchi. Il più comune simile a quelli noti in Europa ma realizzato in argilla, rame, calcestrutto, acciaio e persino legno. L'altro tipo è basato sul modello delle Filippine e consiste in due giare di argilla, una in

cima all'altra dove una agisce da agente di calore e l'altra da sistema di raffreddamento. Questa tipologia risale fino a prima dell'arrivo degli spagnoli in Messico. Il prodotto viene distillato per due volte ad una percentuale di ABV relativamente bassa attorno al 50%. Molti mezcaleros non aggiungono acqua per diluire il distillato. Imbottigliano così come esce dall'alambicco, "still strength".

Il Mezcal è uno dei distillati più naturali al mondo. Molti Mezcal sono imbottigliati, non invecchiati, definiti Joven (equivalente di Blanco nel Tequila) e si possono imbottigliare Reposado (minimo 2 mesi) e Anejo (minimo 12 mesi) invecchiati in bot-

PINAS
UNA FASE DELLA
LAVORAZIONE
DELLA PINA.



te. Ma non è raro trovare Mezcal riposati in giare di argilla, perché non c'è altro in cui invecchiare! Esistono anche prodotti Extra Anejo ma siccome non sono menzionati nei regolamenti questa specifica fa riferimento alle regole del Tequila che indicano un minimo di 3 anni.

Molto particolare è il Mezcal de Pechuga, "Mezcal di petto" prodotto in osservanza a una antica tradizione. Tra le due distillazioni vengono aggiunti prodotti

RICETTE DI BJORN KJELLBERG

ROBERTO COLLADA – MEZCAL BRUXO N1

INGREDIENTI

- 70 ml Bruxo N1 Mezcal
- 2 tranci di ananas
- 30 ml lime juice
- 20 ml vanilla syrup
- 30 ml cream
- 1 albume d'uovo
- Club Soda



PROCEDIMENTO

shaker (dry shake first). Mescolare in un high ball senza ghiaccio, colmare con la soda e guarnire con fiore commestibile e trancio di ananas.

EJUTLA COCKTAIL – MEZCAL NUESTRA SOLEDAD JOVEN

INGREDIENTI

- 40 ml Nuestra Soledad Joven Mezcal
- 20 ml Calvados
- 10 ml Dry Vwormouth
- 5 ml simple syrup
- 1 dash Peychaud's bitter

PROCEDIMENTO

stir. Cocktail glass.
Guarnire con orange zest.



SANGRITA MARGARITA – ILEGAL MEZCAL JOVEN E ARETTE BLANCO

INGREDIENTI

- 20 ml Arette Blanco Mezcal
- 30 ml Ilegal Joven Mezcal
- 20 ml succo di limone
- 20 ml succo di arancia
- 20 ml grenadine
- 1-2 dash Tabasco
- Mexican lager birra a colmare



PROCEDIMENTO

shakerare, mescolare in un high ball e colmare con birra. Guarnire con arancia.

LOS MORTALES – EL JOLGORIO MEZCAL

INGREDIENTI

- 70 ml El Jolgorio Espadin
- 10 ml Holy syrup
- 1 dash Angostura

PROCEDIMENTO

stir. Mescolare in uno short glass con ghiaccio. Guarnire con orange o lemon zest. Preparazione dell'Holy Syrup: 1 tazza di acqua, 1 tazza di zucchero bianco, 1 tazza di Hoja Santo tritato. Portare a ebollizione e lasciare raffreddare.



locali come frutta, vegetali o erbe e da lì inizia la seconda distillazione. I sapori ottenuti completano il Mezcal dandogli più corpo e diverse note aromatiche. In alcuni casi viene inserito il petto di un animale, di solito è pollo o tacchino. Questo è un distillato molto antico e di solito utilizzato in occasioni speciali come matrimoni, funerali o nascite. Rolando Cortes, produttore di El Jolgorio, ha già preparato il Mezcal de Pechuga che verrà servito al suo funerale.

Esistono prodotti denominati Mezcal con Gusano (con larva) ed all'interno della bottiglia si scorge una piccola larva che si trova comunemente all'interno dell'agave. A Oaxaca si trovano svariate razze indigene che vivono fianco a fianco. All'interno di queste "tribù" si trovano la maggior parte dei mezcaleros. Questo è uno dei fattori principali che rende il Mezcal così intrigante e unico. Non ci sono scuole, diplomi per master distillers, solamente un fatto di eredità, cultura e tradizioni. Il più delle volte, quando si domanda ad un mezcalero il perché abbia deciso di produrre in un certo modo, l'unica risposta che si riesce ad ottenere è: "Mio nonno mi ha insegnato così e lui ha imparato dal mio trisavolo. È così che io ho imparato e di conseguenza faccio così".

Essere invitati a bere un distillato ancora caldo, preso direttamente dall'alambicco, recitando un ritual in lingua zapoteca è un'esperienza unica. Ed è assolutamente vietato sbagliare il tono o l'accento durante la pronuncia del rituale che trasformerebbe un significato rispettoso in un'offesa. Quello dei mezcaleros è uno stile di vita unico e antico, ricco di significati e tradizioni. Dixeebee.

Bjorn Kjellberg

RICETTE DI ROBERTO ARTUSIO

MEX MAN - MEZCAL LOS SIETE MISTERIOS BARRIL

INGREDIENTI

- 45 ml Siete Misterios Barril Mezcal
- 45 ml Antica Formula Vermouth
- 1 spoon agave syrup
- 3 dash coffee chocolat bitters

PROCEDIMENTO

stir. Cocktail glass. Guarnire con ciliegie fresche, affumicate in barattolo con caffè e fave di cacao, e conservate in soluzione al 50% di zucchero e Mex Man cocktail.



MEXICANA - MEZCAL ALIPUS SAN BALTAZAR

INGREDIENTI

- 20 ml Mezcal Alipus san Baltazar
- 20 ml Tequila
- 1 spoon avocado pureé
- 20 ml agave syrup con chipotle infuso
- 15 lime
- 20 ml bianco d'uovo

PROCEDIMENTO

shaker e double strain in cocktail glass. Side Garnish: fettina di avocado condita con succo di lime e sale.



LA DIABLITA - MEZCAL ENMASCARADO 45

INGREDIENTI

- 60 ml Mezcal Enmascarado 45
- 20 ml ginger syrup
- 20 ml liquore ai frutti rossi
- 30 ml lime
- Top soda

PROCEDIMENTO

shaker. Collins glass. Guarnire con lime, frutti rossi e menta fresca.



BENVENUTI AL LITTLE QUARTER

A Södermalm, l'isola meridionale della capitale nordica, un piccolo "friendly" bar dall'atmosfera unica

DI DANIEL OLSON



Stoocolma, è indubbiamente una delle capitali più belle del mondo. È costruita su 14 isole collegate da 57 ponti che incorniciano splendidi edifici. Una natura incontaminata, 750 anni di storia e una straordinaria ricchezza culturale fatta di musei e monumenti celebri in tutto il mondo. Le notti di Stoccolma sono la definizione perfetta dello stile cool scandinavo, dai locali più alla moda a quelli

più eleganti, i riflettori della città si accendono su boccali di birra, cocktail e fiumi di champagne.

È inevitabile, quando si va Stoccolma, finire prima o poi a Södermalm, l'isola meridionale dell'incantevole città nordica, tappa obbligata per calarsi nelle specificità di una variegata offerta enogastronomica multietnica. A Södermalm è d'obbligo recarsi in un ristorante ispirato dalla cucina "Louisiana & Cajun", il "Ma-

Stockholm
Marie Laveau

55:- LITTLEQUARTER 155:-
 FAREWELL COCKTAIL - LILLET, ARETTE, COINTREAU (OB)
 - BRANDY, IT. VERMOUTH, MARASCHINO (OB)
 R & CREAM - BOURBON, DOM., LEMON, VANILLA, CREAM (FIZZ)
 COBBLER #5 - RUM, G.M., HONEY, FRUIT
 MOIST COCKTAIL - RUM, AMONTILLADO, NOILLY
 T OFF - CALUADOS, DRAMBUIE, LEMON, GRENADINE
 R SCOTLAND - SCOTCH, LEMON, ORANGE CORDIAL (E-WHITE AB)
 MPIRE - GIN, PORT, LEMON, HONEY, E-WHITE (AB)
 INGLOVE - RUM, NOILLY, LEMON, SUGAR (FIZZ AB)
 E-WHITE - BOURBON, TEQUILA, ROCK CANDY (PE AB)

ph JIMMY HANSEN

rie Laveau”, in Hornsgatan 66.

“Marie Laveau” è aperto 7 giorni alla settimana a partite dalle 17:00. Nel week end serve quello che è considerato il migliore brunch di tutta Stoccolma. Varcata la soglia si arriva nel bar più grande dove fin dall’orario dell’afterwork si respira un’aria di festa. Il bar offre una grande varietà di birre e cocktail accompagnati da un concetto tradizionale di bar food della Louisiana come burgers,

*Una filosofia semplice quella
 del Little Quarter: trasformare
 ogni giorno in una festa.
 Il locale serve una grande
 varietà di birre e cocktail con
 food della Louisiana come
 burger e fried chicken*



fried chicken e pulled pork sandwiches. La filosofia del bar è molto semplice, divertirsi e cercare di trasformare ogni giorno in una festa.

Percorrendo la sala ristorante si arriva sulla soglia di un magico mondo, quello del bar più premiato di tutta la Svezia, il "Little Quarter". Una piccola stanza con un bancone bar e delle panche a muro situate su due dei tre lati. Due pareti color oro sono ricoperte di fotografie di viaggi, la terza, così come il bar, è rivestita di adesivi, lo sport preferito dai clienti. Difficile da descrivere cosa renda così unico e speciale il "Little Quarter" perché è veramente una stanzetta con un bancone e poche, ma ben selezionate, bottiglie di alcolici. Ma c'è qualcosa nell'ambiente di quella stanza. Domandando allo staff la risposta è: tutto sta nelle pareti e la magia che avviene tra i clienti e i bartender che si divertono assieme.

STOCOLMA

ALCUNE IMMAGINI DEL LITTLE QUARTER. NELLA FOTO AL CENTRO LO STAFF DEL BAR. SOPRA IL TAGLIO DEL BLOCCO DI GHIACCIO PURISSIMO.

ph JIMMY HANSEN





“As long as you behave as a guest we will always behave as the best host and make sure you have the best of times with the best drink” racconta Andrea Patelli, uno dei tre bartender al “Little Quarter”. Milanese, Patelli è approdato in Svezia dopo avere passato cinque anni a Londra, tappa obbligata e faticosa per coloro che intraprendono la carriera di bartender. Dopo alcune esperienze in altri bar di Stoccolma, Andrea rispose entusiasta alla chiamata di Micke Karlsson, il bar manager del “Little Quarter”. È proprio Mike a descrivere l’idea alla base del “Little Quarter”. «La nostra filosofia è di preparare cocktail nel modo che meritano. Dosi abbondanti, con succhi freschi preparati al momento, con l’utilizzo di ghiaccio di eccezionale purezza tagliato a mano da blocchi di 125 kg e con guarnizioni very easy. Facciamo tutto ciò che serve a creare il bar preferito, quello che



**ANDREA
PATELLI**
UNO DEI TRE
BARTENDER
DEL LITTLE
QUARTER.
ph TOMMY
GYLLENBIEKE

vorremmo per noi».

Il concetto delle ricette è racchiuso negli old school classic cocktail. “Little Quarter” ha aperto poco più di 3 anni fa e sul menù si trovano solamente cocktail classici dal 1850 al 1950. Il menù comprende dieci cocktail, scritto su di una lavagna e cambiato una volta al mese. Gli spiriti utilizzati sono i più classici con grande utilizzo di Gin e Bourbon. La selezione di bottiglie non è grande ma ben

curata e ci sono solo le bottiglie che al team piace bere e servire. Dicono i ragazzi di "Little Quarter": "non abbiamo mai pensato di avere bottiglie talmente costose da essere quasi invendibili. Ci sono altri modi per fare posare la polvere". A "Little Quarter" usano house spirit ma se qualcuno dovesse scegliere un Manhattan con un premium whiskey il prezzo rimarrebbe identico, e il sorriso del bartender anche. Durante il primo anno di apertura il bar è stato premiato come Best New Cocktail bar in Svezia e da quel momento hanno portato casa

praticamente tutti i premi che ci sono per un bar nazionale: Bartenders Choice Award, Best Bar in Sweden, Best Cocktail Menu, Bartender of the Year. Sono anche riusciti ad essere l'unico bar nei paesi nordici a raggiungere i migliori 20 nei Best Bar in Europa al Paris Cocktails Spirits 2012. Micke Karlsson si congeda tenendo a precisare che quelli sono soltanto premi da appendere in ufficio. Dicendo che "quello che veramente ci importa è farvi passare un'esperienza incredibile quando venite a trovarci".

Daniel Olson

RICETTE LITTLE QUARTER BAR

NO STRINGS

INGREDIENTI

- 40 ml Absinthe
- 20 ml dry Vermouth
- 10 ml apricot Brandy
- 30 ml succo di limone
- 20 ml simple syrup
- 40 ml albume di uovo
- Top con Club Soda



PROCEDIMENTO

shaker (fare prima dry shake). Mescere in high ball senza ghiaccio. Guarnire con lemon zest.

LITTLE QUARET

INGREDIENTI

- 40 ml rye whiskey
- 30 ml gin
- zolletta di zucchero
- Angostura bitter
- Orange bitter



PROCEDIMENTO

stir (stile Old Fshioned). Guarnire con lemon zest e ciliegia.

CRUSADERS

INGREDIENTI

- 40 ml light Rum
- 20 ml Sherry Amontillado
- 10 ml Orange Curacao
- 5 ml simple syrup
- dash Peychaud's bitter



PROCEDIMENTO

stir. Martini glass. Guarnire con orange zest.

THE JFK

INGREDIENTI

- 70 ml gin
- 30 ml succo di limone
- 20 ml lime cordial
- dash Angostura bitter



PROCEDIMENTO

shaker. Coppetta. Guarnire con lemon zest.

Foto di Jimmy Hansen

Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI



Gosling's DARK 'n STORMY®



We Just Made It
Much Easier
To Make
Bermuda's
National Drink

TROPICAL (MAI) TAI

L'irresistibile ascesa di un "polinesiano" a Roma

di **GIANNI ZOTTOLA**

Mai Tai. Un nome il cui suono evoca il piacere di sorseggiare questo misterioso drink, nel segno delle più impavide creazioni, arrangiamenti e fantasie di baristi di tutto il mondo. Negli anni '60, la leggenda dell'ospitalità italiana, Mauro Lotti, pioniere e maestro di miscelazione introdusse il Mai Tai nel nostro paese. Un drink dal nome altisonante che da almeno dieci anni fluiva come il Rum in tutti i bar esotici degli Stati Uniti e che, attraverso professionisti e ricercatori come Lotti, è stato esportato e reso celebre in tutto il mondo.

Se negli innumerevoli locali di tutti gli imitatori di Don Beach era sempre presente lo Zombie, spesso mascherato con nomi storpiati e ricette inverosimili, dopo la metà degli anni '50 era il Mai Tai il protagonista assoluto delle drink list esotiche. Confusionarie, divergenti e folkloristiche ricette hanno alimentato il mistero dell'originalità del drink, ampliato dall'abuso di bartender che lo hanno proposto solo per incrementare i guadagni ma disinteressati alla sua miscelazione.

Sul finire degli anni '60 tutti in America avevano inventato il Mai Tai! Ma così

non fu per Mauro Lotti che, a fine anni Sessanta, in uno dei suoi viaggi di ricerca negli Stati Uniti, tra i numerosi bar visitati, rimase affascinato da uno dei locali di Victor e tornato in Italia si mise in contatto epistolare con lui, che gli indicò gli ingredienti necessari, gli fornì incoraggiamenti e consigli per proporre il Mai Tai, per sperimentare questa fascinazione esotica con gli ospiti dal palato fine e con abitudini diverse. Lotti lo adattò con le materie prime che all'epoca in Italia erano reperibili, cercando anche, con non poca difficoltà, il miglior bicchiere in cui servirlo. Così il Mai Tai venne divulgato secondo l'interpretazione della ricetta originale inviata da Vic. Un'impresa, considerati i tempi, impareggiabile e meritoria.

Ma come nasce il Mai Tai? Il mistero venne svelato, anni dopo la sua prima apparizione, dal suo primo promotore Trader Vic. Lui stesso scrive che il Mai Tai nasce dal tentativo di un nuovo exotic drink quando, nel 1944 a Oakland, chiese di poter servire a due amici, Ham e Carrie Guild, una pozione a base di Rum Wray&Nephew mai testata prima. Appena tornati da un viaggio a Tahiti, alla richie-



TRADER VIC'S

RIVEDUTO E CORRETTO

Ebbene sì, lo confesso. Ma in fondo non sarebbe neppure necessario, tant'è che l'ho sempre detto ma nessuno mi ascoltava. Il succo d'arancia e la Granatina col Mai-Tai non hanno nulla a che fare. Li ho messi io. Così anche dopo tanti anni, qua e là, i due intrusi rispuntano ancora. Ultimo, un paio di mesi fa il Mai-Tai di un famoso bar milanese li aveva. Intendiamoci non che ci stiano male ma la ricetta non è fedele a quella originale. Un po' come la storia dello zucchero di canna grezzo nel Mojito. Tempo fa ho collaborato all'apertura di un lussuoso hotel romano dove un giovane barman specializzato in Mojito a un certo punto della serata smise di fare Mojito perché aveva terminato lo zucchero di canna grezzo e secondo lui senza quel tipo di zucchero non si poteva continuare. Vagli a spiegare che se proprio devi metterci quello di canna almeno dovrebbe essere quello bianco e che in emergenza va bene anche quello di barbabietola.

“No, senza quello grezzo niente Mojito, punto!” Il mio falso, ormai storico, sul Mai-Tai ha in fondo una ragione diciamo pratica e la spiego non per essere assolto ma per chiarezza. Fine anni Sessanta, il flusso turistico

targato USA nella capitale assume una certa consistenza insieme a richieste di cocktail diciamo, inusuali per noi. Chiedo e ottengo un permesso pagato di 21 giorni, costi del viaggio a mie spese, i 21 giorni servivano come tempo minimo di presenza in USA per ottenere un biglietto East-West Coast con prezzo scontato e senza limiti di scali. Da Boston a New York, da Las Vegas a San Francisco non mi feci mancare niente. Non avevo carte di credito, all'epoca da noi non erano così necessarie, spesi tutto quello che avevo portato con me e lasciai anche qualche debito da onorare non appena fossi tornato a Roma. Tra tutti i bar visitati quelli che mi colpirono di più furono i “Trader's Vic” dove la varietà dei cocktail e dei bicchieri, ogni tipo di cocktail aveva il suo bicchiere, insieme agli ambienti erano secondi solo alle straordinarie capacità dei bartender, quasi tutti orientali, nel velocizzare l'esecuzione delle numerose ricette. Fra i molti drink, quello che apprezzai

di più fu proprio il Mai-Tai e mi resi subito conto delle difficoltà che avrei avuto nel proporlo ai miei clienti italiani. La prima era che in Italia non c'erano lime, sarebbero arrivati molti anni dopo; la seconda che era troppo forte, 2 oz di Rum chiaro e 2 di scuro più quasi 1 oz di Orange Curaçao. Determinato, ma anche un po' incoraggiato dal suo inventore Victor Bergeron Jr decisi di ridurre l'alcol, dargli un gusto più vicino al nostro sostituendo il lime con un mix di limone, arancia, granatina per avere colore e poi andai in via Condotti dove c'era un negozio che vendeva bicchieri di Riedel. Ne comprai 6 per cominciare (10 mila lire l'uno), bellissimi ma molto costosi per l'epoca, il modello si chiamava Le Sinfonie e dissi ai miei collaboratori che io ero l'unico autorizzato a lavarli. Per diversi anni, noi del Grand Hotel di Roma, fummo i soli ad averlo in carta e anche capaci di venderlo con successo. Mi piace pensare di essermi preso una piccola “licenza alcolica di successo”. Oggi, ripensando al Mai-Tai milanese o al mio amico “Mr Mojito” mi viene in mente il famoso aforisma: sbagliare è umano, perseverare è diabolico.

MAURO LOTTI





sta di esprimere un'opinione, gli amici esclamarono la celeberrima frase: "It's mai tai. It's mai tai roa àe". Come Victor spiega, è il pensiero ai drink più semplici e classici come il Daiquiri, il Manhattan e il Martini che diede l'ispirazione per un drink in cui fosse preponderante l'espressione del distillato, e in questo caso il Wray&Nephew 17 anni, che aveva un sorprendente colore dorato, di medio corpo ma con il ricco sapore pungente e particolare dei blend giamaicani. Un Rum pensato per non essere sopraffatto con pesanti aggiunte di succhi di frutta e aromi.

Il Mai Tai ebbe diverse accezioni sempre motivate dalla carente fornitura di Rum e in concomitanza della fiorente popolarità del drink che, esportato nel 1953 alle Hawaii, insieme alla miscelazione tropicale di Victor, fece il giro del mondo. Diventato il "17 anni" irreperibile, lo si sostituì con la stessa quantità di 2 oz di Rum della medesima distil-

leria ma di "15 anni", che, a detta di Vic, assicurava comunque un'eccellente qualità, ma anch'esso di fornitura altalenante. Venne così in seguito addizionato in egual misura ad 1 oz di rum Coruba o Red Heart Jamaican Rum in modo da non alterare eccessivamente le caratteristiche originarie.

Una volta sparito definitivamente dal mercato, il perseverante Vic si ingegnò avvantaggiandosi di collaborazioni con distillerie per produrre un proprio Rum giamaicano di 15 e 8 anni che, nonostante la qualità elevata, non fu in grado di replicare le complesse e uniche caratteristiche dell'originario "17 anni". Caratteristiche che invece furono in seguito raggiunte con l'aggiunta di un Rum agri-

*Il cocktail
Mai Tai nasce
dal tentativo
di realizzare
un nuovo
exotic drink
a base di Rum*



ELEGANZA
TRADER VIC
IN SMOKING

colo della Martinica dalle note spigolose, che infondevano al drink un'aroma di nocciola.

Prima di essere servito e venduto con le bottiglie di Mai Tai Mix, introdotte per l'eccessiva richiesta, è impressionante notare come in ben nove anni in cui il Mai Tai si è evoluto, ad eccezione del Rum, la ricetta è rimasta essenzialmente identica; a testimonianza della sostanziale rilevanza, della padronanza e della qualità del distillato.

Apparentemente lineare e costante, la versione di Vic non fu mai propriamente condivisa da Don Beach che, vedendo minacciata la sua autorità, ha sempre sostenuto invece che il Mai Tai di Vic

venisse fuori da svariati tentativi di replicare il QB Cooler, drink che Victor era solito bere dall'amico Don ma che effettivamente aveva poco in comune con il Mai Tai. A tal proposito, come ricorda anche Beachbum Berry, il Mai Tai era più affine ad un drink come il Golden Glove o ad un Daquiri n.2 e a quella semplicità peculiare dei drink di Costante per la quale Vic ha esplicitamente dichiarato di ispirarsi nell'inventare un primordiale drink che sarebbe diventato il Mai Tai.

Inizia così, negli anni '50, la "Mai Tai Battle" che vedeva sui due fronti i maestri della miscelazione Tiki ed un nuovo drink, il Mai Tai Swizzle, che Don si apprestò a mettere in carta probabilmente solo dopo l'inaspettato successo del Mai Tai rivale. Un altro mistero: lo stesso nome per un drink apparentemente creato diversi anni prima, dalla ricetta complessa e ancora differente da quella di Vic e che Don pare non avesse mai gradito abbastanza da pubblicarlo nei menù dei Don Beachcomber. Rimane il fatto certo che Victor difese sempre con fervore l'originalità della sua versione svelandone anche gli ingredienti.

Obbligato dalla causa legale intentata e vinta contro la ex moglie di Don nel 1970, ormai proprietaria dell'intera attività e del nome del marito e rea di aver introdotto sul mercato un premix di Mai Tai dallo stesso nome di quello di Victor, Vic registrò definitivamente la ricetta, ancor prima di riconoscere comunque Don come il padre fondatore della miscelazione Tiki.

Il tentativo di Vic di porre fine alla battaglia sembrava essere riuscito e durò molto, fino al 2002 quando venne portato alla luce dall'ultima moglie di Don, Pheobe Beach, un compendio di ricette

originali del marito che datavano il Mai Tai Swizzle addirittura al 1933.

Questa è solo una storia Tiki, una delle tante storie che studiosi come Beachbum Berry hanno verificato e divulgato e hanno potuto farlo anche grazie a personaggi come il nostro Mauro Lotti che “ha inventato il Mai Tai”. Forse non è

così ma non è rilevante, come non lo è il succo d’arancia o la granatina ma quello che invece è rilevante è il vero “spirito” Tiki che Mauro Lotti ha capito e diffuso, deviando in Italia una piccola meteora “tropicale” che come è noto ebbe un impatto impressionante sul mondo intero.

Gianni Zottola

LA RICETTA

MAI TAI 1944 ORIGINAL RECIPE TRADER VIC

3,0 cl succo di lime
1,5 cl Holland DeKuyper Orange Curaçao (in seguito
sostituito con Bols)
0,5 cl French Garnier Orgeat Syrup
0,5 cl Trader Vic’s Rock Candy Syrup
6,0 cl Wray&Nephew 17y Rum

MAI TAI 1944 TRADER VIC

3,0 cl succo di lime
1,5 cl orange Curacao
0,5 cl orgeat syrup
0,5 cl rock candy syrup
3,0 cl aged Jamaican rum
3,0 cl aged Martinique rum

MAI TAI SWIZZLE 1933

2,0 cl succo di lime
3,0 cl succo di pompelmo
1,5 cl Cointreau
0,5 cl Falernum
4,5 cl dark Jamaican Rum
3,0 cl aged Cuban Rum
2 dashes Pernod
1 dash angostura

PROCEDIMENTO

Shakerare brevemente in un boston con ghiaccio tritato. È importante dosare il ghiaccio al fine di riempire completamente un bicchiere basso e largo come un old-fashion. È importante considerare il variabile potere dolcificante e la consistenza dell’orzata (o sciroppo di benzoino); ricordando che il rock candy syrup non è altro che un normale zucchero liquido completamente saturo in cui le “rock” che potrebbero formarsi sono assolutamente inutili, in alcuni casi potrebbe anche essere omesso.

La decorazione, secondo le indicazioni di Trader Vic, è composta da un bel ciuffo di menta massaggiata per sprigionare il profumo e del lime, che potrebbe essere benissimo il lime esausto usato per la spremitura.



PROCEDIMENTO

Miscelare insieme tutti gli ingredienti. È importante che la nota di Jamaican Rum rimanga persistente durante la degustazione del drink. Shakerare a lungo ma non troppo energicamente con ghiaccio tritato. Mescere in un doppio old-fashion alto, la decorazione è composta da 4 ciuffi di menta e se disponibili le punte dell’ananas.

STILLE DI FRESCHEZZA

Macerazioni lunghissime per distillazioni che esaltano gli aromi dei chicchi e delle bucce

di **SAMUELE AMBROSI**



I decreto del Ministro del Commercio e del Ministro dell'Agricoltura del 3 Novembre 1988 autorizza in via definitiva la produzione e l'immissione sul mercato dell'acquavite o distillato d'uva, così esprimendosi: «per acquavite o distillato d'uva si intende il prodotto ottenuto dalla distillazione del mosto fermentato di uve fresche in presenza delle parti solide dei grappoli».

Questo prodotto «deve possedere i requisiti prescritti nel D.M. del 19 luglio 1969 e successive modificazioni, concernente le determinazioni delle tolleranze normali nella composizione delle acquaviti o distillati di frutta». Possiamo quindi approssimativamente dire che la grappa è un “sottoprodotto” del vino, essendo sempre il vino quello che ne rimane l'obiettivo principale del vinificatore, mentre il distillato d'uva non è un

sottoprodotto della vinificazione, bensì l'unico prodotto che si cerca di ottenere da una data uva, escludendo quindi il vino. Certo è che le tecniche e gli accorgimenti saranno ben diversi dalla preparazione di un vino.

È noto, ad esempio, che il vino base per il Cognac non può certo considerarsi un vino di qualità nel senso comune del termine in quanto si tratta appunto di un vino ad hoc, particolarmente ricco di acidità e preparato, cioè, solo in funzione della sua destinazione alla distillazione. Mentre nel vino si cerca di avere (in particolar modo per le uve bianche) macerazioni brevissime, o addirittura inesistenti, nel distillato d'uva si adottano macerazioni lunghissime anche per le uve bianche per avere una cessione spinta al massimo dei profumi presenti nelle bucce, senza preoccupazione alcuna della conseguente elevata carica tannica.

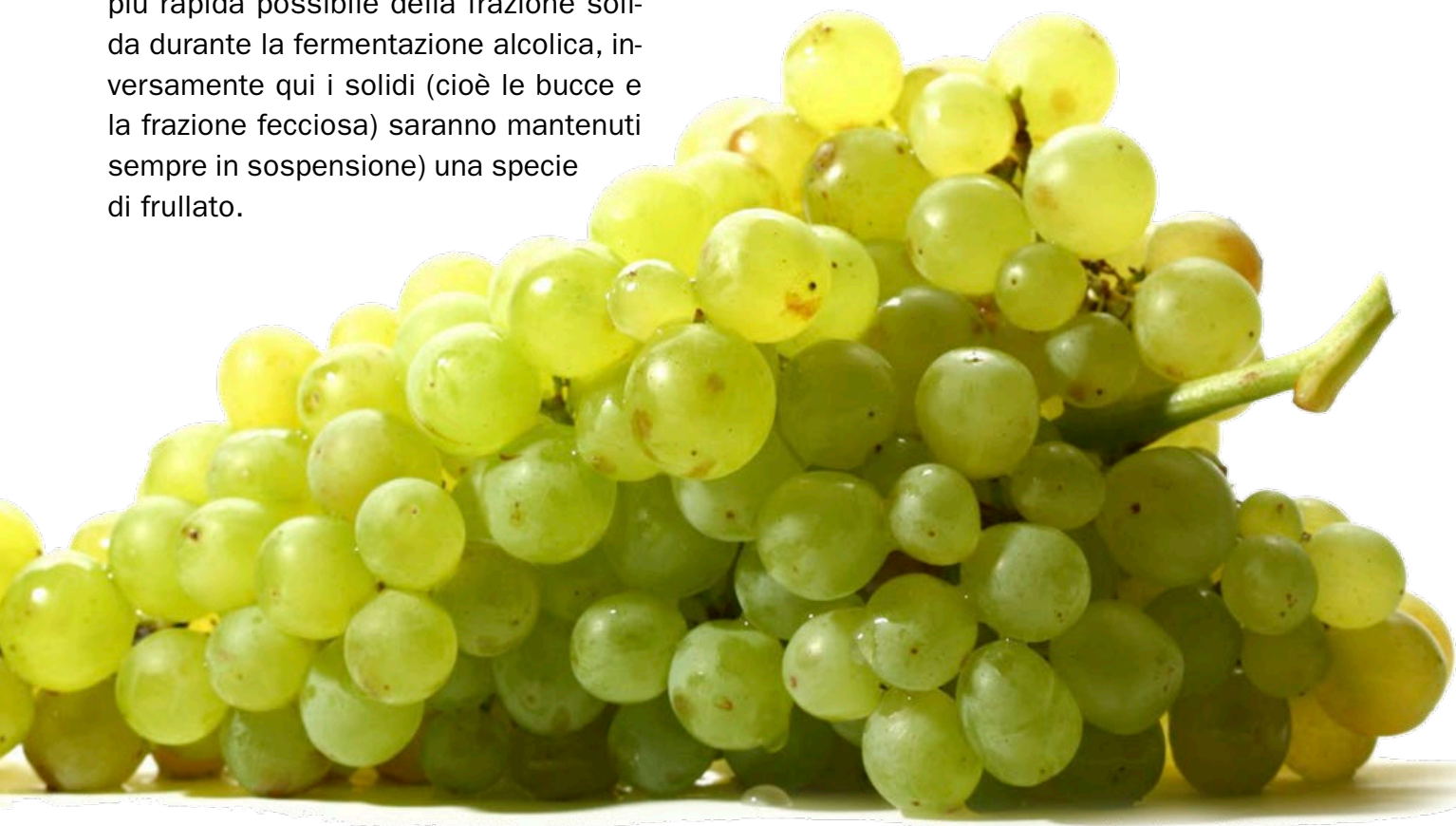
In cantina si ricorre sempre a dosi pur contenute di SO₂, in que-





sto caso, invece, si tende ad avvicinarsi al valore 0 nell'uso di questo additivo. In cantina si ricerca la sedimentazione più rapida possibile della frazione solida durante la fermentazione alcolica, inversamente qui i solidi (cioè le bucce e la frazione fecciosa) saranno mantenuti sempre in sospensione) una specie di frullato.

La cantina normalmente destina alla distilleria solo vinacce e fecce, nel caso del distillato di uva si introduce in distille-





ria l'uva intera, che verrà vinificata appunto nella distilleria stessa. L'intera massa (liquido, bucce, feccia), dopo fermentazione termo-condizionata, passa subito alla

distillazione senza alcuna separazione preliminare di questi suoi componenti. Se a tutto ciò aggiungiamo una distillazione condotta con estrema competenza e con una lunga serie di accorgimenti e in particolare adottando la distillazione discontinua a depressione, otterremo un distillato di altissima qualità, gentile, profumato, floreale, ricco di aromi da uve aromatiche, senza ombra di pesantezze, da valorizzare a breve

distanza dal momento della distillazione.

Molte sono le aziende che producono distillati d'uva di altissima qualità, pensiamo a Maschio con la sua Prime Uve bianca e nera, Nonino, Capovilla, Bonollo, Tosolini, Francoli, e molti altri ancora. Interessante è un distillato d'uva innovativo come AQUA21 prodotta dall'azienda Acquavite SpA di Roberto Castagner.

Secondo la legislatura comunitaria europea in materia un distillato può essere definito tale se contiene minimo 37,5% vol. Nel caso specifico, AQUA21 è il frutto di un bilanciamento di acquavite d'uva bilanciata con mosti d'uva deproteneizzati sino al raggiungimento del 21% vol mantenendo in bocca struttura e corpo altrimenti persi se allungata semplicemente con acqua come per tutti gli altri distillati.

Molte le aziende che producono distillati d'uva di altissima qualità. Tra le altre, Maschio, Nonino e Acquavite Spa

Samuele Ambrosi

The alchemists never revealed
their most valuable secrets:
fire and time.

Citadelle turns them into gin.



www.citadellegin.com

Alcane Schick
Citadelle Gin, Distilled with time

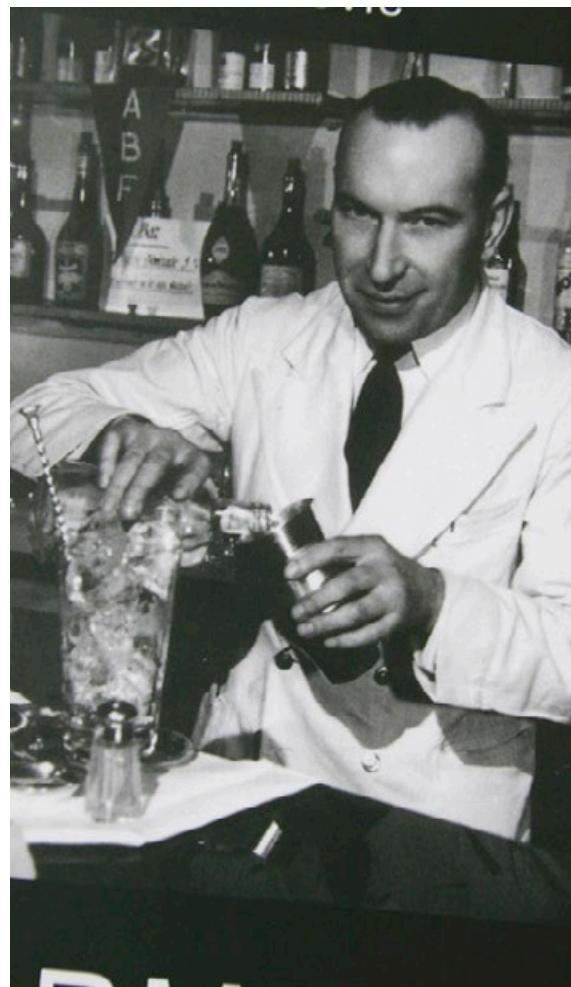
IL BARMAN CHE VENNE DALL'EST

I fasti del “George V”,
il “Leviathan”
e l’invenzione
del passaporto

di FABIO BACCHI

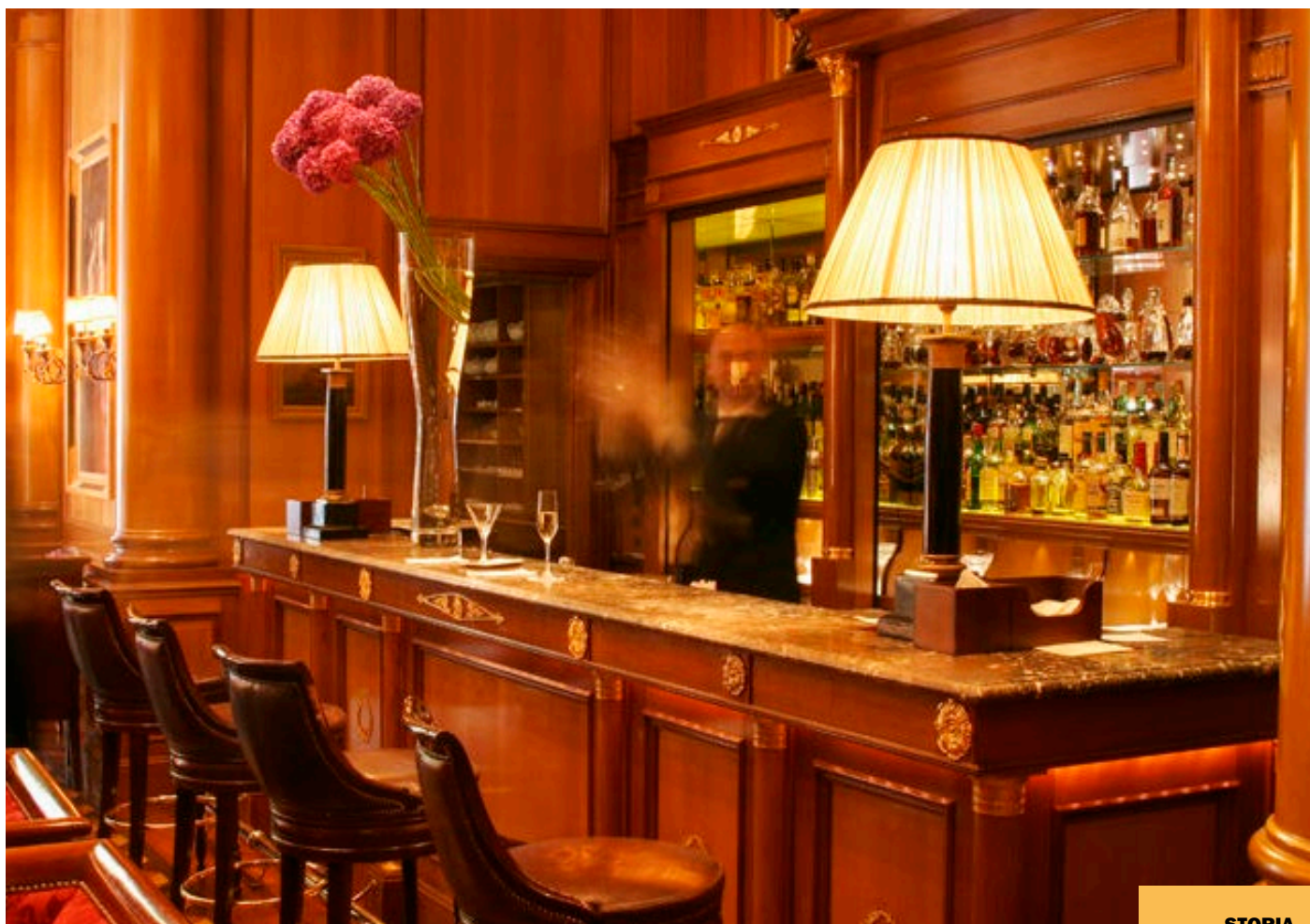
È indubbio che l’ispirazione contagiosa di una generazione di giovani bartender di origine ceca e slovacca abbia influenzato, oggi, una moltitudine di colleghi e addetti ai lavori in ogni settore del beverage. Spesso, però, quelli che dovrebbero essere esempi positivi si trasformano in repliche passive fuori contesto con il rischio di una emulazione spesso priva di senso e significato. Ecco che l’apparire diventa più importante dell’essere, la forma primeggia sulla sostanza, si sa ma non si conosce.

Da dove parte l’ispirazione? Dagli esempi che sono spesso la trasposizione di una vita. Per quella pattuglia di ragazzi dell’Est, approdata a Londra qualche anno fa, anche dalla vita di un uomo, un barten-



der di altri tempi che rispondeva al nome di Rudolf Slavik, poco noto ai più, ma il cui nome è intimamente conservato nella memoria di coloro che più profondamente si sono avvicinati all’essenza di questo lavoro, con classe e stile, discrezione e carisma.

Rudolf nacque il 18 aprile del 1900 e iniziò la sua carriera nel chiosco di un piccolo paese della Boemia dal nome difficile da ricordare, Benátky nad Jizerou. Tra sode e snack locali, rimedi farmaceutici e Palinka artigianali cominciò ad affinare la sua arte del relazionarsi con le persone in un tempo in cui i forti cambiamenti sociali e culturali succedutisi alla Grande Guerra e alla Rivoluzione Russa, decretavano la fine di un’epoca. Tra crisi economiche e



STORIA

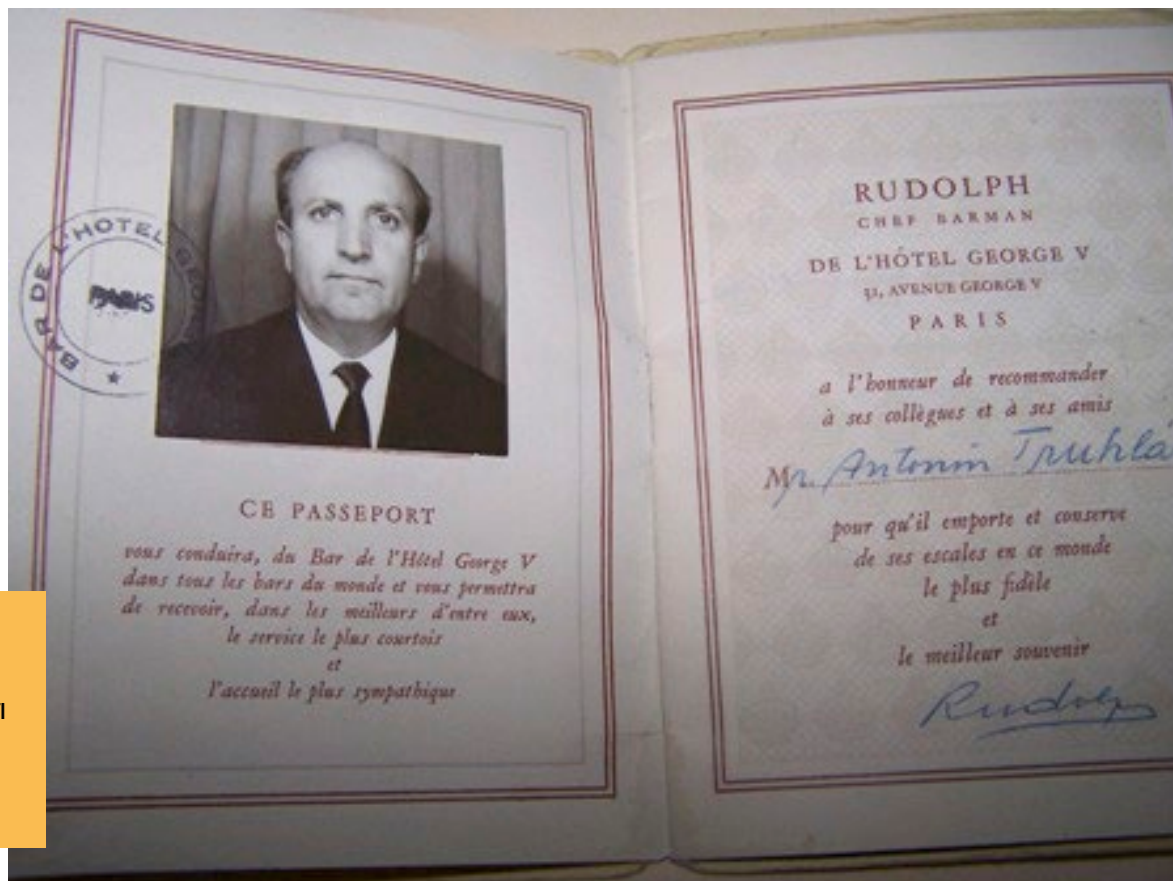
NELLA PAGINA
ACCANTO
RUDOLF
SLAVIK. QUI
SOPRA IL BAR
DELL'HOTEL
GEORGE V.

la nascita di nazionalismi che soffiavano nuovi venti di guerra Rudolf rivolse il suo sguardo a ovest, verso la città che era il simbolo di un nuovo stile di vita che attirava i ceti più facoltosi di tutta Europa, Parigi e la Belle Epoque. Il giovane partì dalla Cecoslovacchia in modo avventuroso, con spirito incurante dell'ignoto e raggiunse la "Ville Lumiere". Era il 1926 e i primi tempi furono molto duri.

Il primo lavoro che Rudolf ottenne fu quello di pittore nella squadra di operai addetti alla manutenzione della Torre Eiffel. Rudolf conobbe e fece amicizia con dei bartender parigini che gli procuravano qualche lavoretto temporaneo dove c'era bisogno e nella sua smisurata caparbietà, con lungimiranza, capì che presto sareb-

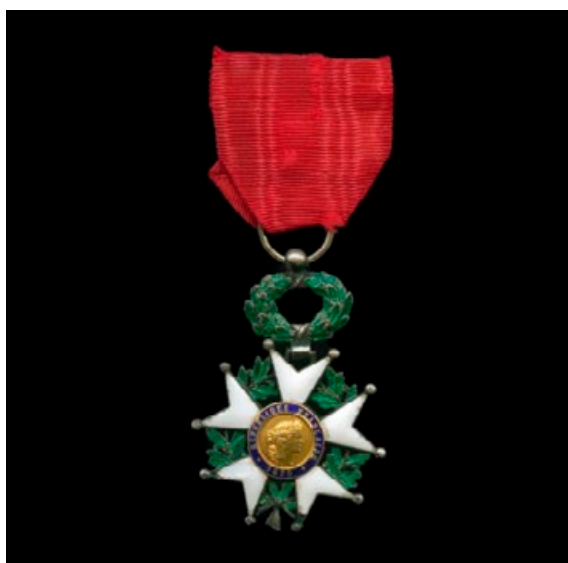
be arrivato il suo momento. Nel 1935 riuscì ad essere assunto all'hotel "George V". Questo albergo era, lo è ancora oggi, uno di quei monumenti dell'ospitalità che avrebbero eletto Parigi a capitale di uno stile di vita unico al mondo.

A quel tempo i bartender parigini erano tra i migliori al mondo, stimati e apprezzati dalla clientela più agiata e famosa. Rudolf era nato per fare questo lavoro e ben presto il suo savoir faire lo fece entrare da protagonista nell'élite del bartending francese e mondiale. Antoine Biolatto al "Forum", Félix Cotto al "Claridge's", Pierre Baroni all'hotel "Scribe", Harry MacElhone all' "Harry's New York Bar", Frank Meyer al "Ritz", Paul Ribrioux all'hotel Relais "Plaza", Jean Loplu al "Plaza Athénée". Questa



MARKETING

A DESTRA IL PASSAPORTO RILASCIATO AI CLIENTI DEL GEORGE V PER RACCOMANDARLI AI COLLEGHI DI ALTRI LOCALI.



era l'élite del bartending parigino e Rudolf, ancora giovane, ne fu irrimediabilmente attratto. Questi uomini divennero i suoi ispiratori, modelli da prendere ad esempio.

La seconda guerra mondiale, con il suo carico di lutti e rovine travolse tutto e tutti. Rudolf Slavick si impegnò nella Resistenza Francese. Procurava dei passaporti falsi a coloro che dovevano espatriare e la sua zona di operazione era Marsiglia dove ave-

va una piccola casa. Vi ospitò dei paracadutisti alleati, fu catturato dai tedeschi e deportato in Germania come prigioniero di guerra. Tra indicibili privazioni e sofferenze riuscì a sopravvivere e alla fine della guerra fece ritorno in Cecoslovacchia. Ci rimase poco per rientrare poi a Parigi al "George V". Era la sua casa, lo stavano aspettando speranzosi per lui e il suo rientro coincise con la nomina a Head Bartender.

Ormai protagonista indiscusso della scena parigina trasformò il bar dell'hotel in uno dei cocktail spot più celebrati d'Europa. Ripropose la storia dei passaporti con i suoi clienti. Infatti, con acuto senso di marketing, Rudolf fece stampare dei passaporti che regalava ai suoi clienti che andavano in giro per i cocktail bar più importanti del mondo e grazie ai quali li raccomandava ai suoi colleghi. Tanto per cambiare, a Roma, i passaporti venivano mostrati dai clienti a Mauro Lotti. Edith Piaf, Jean Marais, Jean Cocteau non mancavano di andare trovare il loro amico Rudolf.



The Leviathan

— by Rudolf Slavik —



2 cl Cognac (Martell)
1 cl Red Vermouth
1 cl Orange Juice, fresh
2 Dashes Grand Marnier
Mixing Technique: Shaker
Glass: Cocktail glass, chilled
Garnish: Orange, zest

62nd IBA
INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION
MEETING

C'era voglia di dimenticare in fretta, di divertimento, di ricostruire, ma la Francia non si dimenticò di Slavik concedendogli la più alta onorificenza della Repubblica Francese: la croce di cavaliere della Legione d'Onore. Fu il tempo in cui cominciò a nascere l'associazionismo professionale per la tutela e la condivisione dei principi professionali del bartending. Rudolf fu eletto Presidente dell'Associazione dei Barman Francesi (ABF) e mantenne questo incarico sino al 1952. In questa veste rappresentò il bartending di Francia in tutto il mondo e fu anche presente alla fondazione dell'International Bartenders Association a Torquay, in Inghilterra, il 24 Febbraio 1951. In quella storica data per il bartending di tutto il mondo fu eletto Vice Presidente Europeo e rimase in carica sino al 1954.

Nell'Europa dell'Est Slavik è conosciuto come il creatore del "Leviathan", il signature drink più famoso che realizzò il 7 luglio 1934 per un concorso di cocktail, da lui



vinto, e che fu pensato per trovare il drink ufficiale da servire durante le crociere di una compagnia di navi passeggeri. Altre ricette create da Rudolf sono il Concorde, il George V, il Midnight Sun, e il Tampico. Quest'ultima ricetta nacque negli anni '60 e con 50 anni di anticipo sui nostri tempi racchiude un concetto di semplicità, fashion e facilità di esecuzione, in ossequio al mitico e ancestrale concetto base della

QUANDO INCONTRAI SLAVIK

Parigi 12 dicembre 1975, ricordo bene la data. Coincide con quella nella quale, qualche anno prima, ebbi la fortuna di vedere la luce. Ero a Parigi per partecipare al “Gran Prix De Paris”. Non una corsa di cavalli, ma un concorso per barman francesi e europei. Proprio durante l’evento conobbi un signore che disse di chiamarsi Rudolf Slavik. Non lo avevo mai visto prima, nemmeno in fotografia, ma il nome mi fu subito familiare, era quello dei passaporti, il famoso barman del “George V” di Parigi. Rudolf Slavik si era inventato il “Passaporto del Bar” con il quale i suoi e i nostri clienti potevano accreditarsi nei bar del mondo facendosi convalidare la presenza. Con un segno di riconoscimento negli appositi spazi semplicemente per dire “io lì ci sono stato e ho conosciuto il barman, ho bevuto una cosa quindi sono accreditato”. Ora ritenersi accreditati in un posto che si chiama bar non è così semplice e non è cosa da poco. Vuol dire essere su una corsia preferenziale dove ricevi molte più attenzioni degli altri, insomma, col tempo, significa anche gestire un rapporto fiduciario col barman e ottenere delle informazioni riservate utilissime per sapere con chi hai a che fare quando parli con qualcuno che non conosci, cosa che in un bar avviene con frequenza. Gli dissi subito che sapevo chi era, di avere posto molti timbri sui suoi Passaporti e lui me ne porse subito un esemplare. Ci siamo visti per un paio di giorni, era già in pensione da un po’. Lo ricordo come una persona colta, raffinata ed elegante.



MAURO LOTTI

miscelazione “...one of sour, two of sweet, three of strong, four of weak...” che Rudolf tradusse in una rinfrescante miscela a base di Cointreau, Campari, succo di limone e tonic water.

Rudolf Slavik, non si sposò mai, non ebbe eredi e una vera famiglia, il corso della vita decise che lui sarebbe andato via il 22 dicembre 1978. Da allora i bartender di Praga e Bratislava che sanno di Rudolf, puntualmente ogni 22 dicembre, preparano il Leviathan in massa facendo suonare i loro shaker in memoria e ricordo di “Rudolf il Leggendaro”.

Per coloro che volessero approfondire la conoscenza dell’eroica esistenza di Rudolf Slavik esiste un libro, scritto nel 2004 dalla nipote Ladislava Chateau, con le ricette presentate da un altro noto barman ceco, Alexander Miksovic. Pensando a Rudolf Slavik mi viene in mente “World Class”... Quando si dice un esempio da seguire.

Fabio Bacchi

LA RICETTA

THE LEVIATHAN

INGREDIENTI

- 2 cl Cognac Martell
- 1 cl Vermouth rosso
- 1 cl succo di arancia
- 2 dashes Grand Marnier

PROCEDIMENTO

Shaker. Cocktail glass.
Guarnire con orange zest.



JOIN THE LAB

THE ART OF MAKING A DISARONNO COCKTAIL

Italia 1525

una ricetta segreta viene tramandata per generazioni fino a quando Domenico Reina apre il suo negozio di liquori a Saronno nel 1918.

Il Disaronno Sour Perfetto

4,5 cl Disaronno
1 cl sciroppo di zucchero
½ limone spremuto
...

BEVI DISARONNO RESPONSABILMENTE.



THE MIXING STAR



LAB
DISARONNO®

- 1 REINVENTA UN CLASSICO: CREA LA TUA VERSIONE DEL DISARONNO SOUR
- 2 CARICA LA TUA RICETTA ORIGINALE SU WWW.THEMIXINGSTAR.COM
- 3 VINCI UN IMPERDIBILE COCKTAIL LAB CON I MIGLIORI MIXOLOGIST!





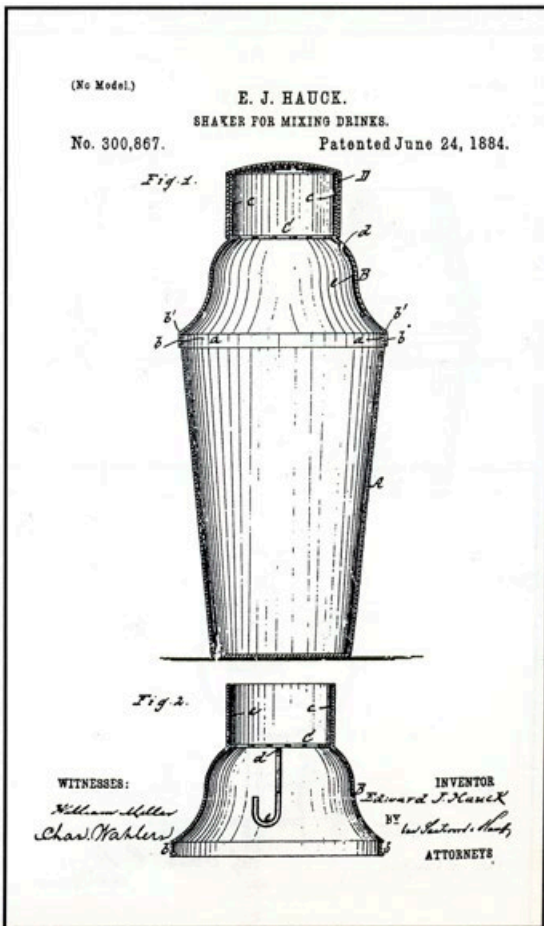
UN AGITATORE DI CULTO

A forma di pinguino, di gallo o di lanterna un attrezzo che è la quintessenza della professione

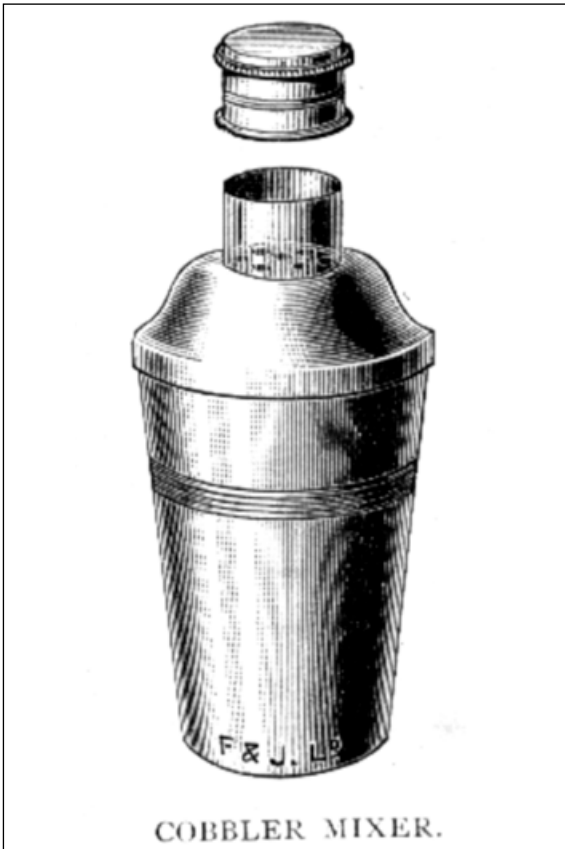
di **LUCA DI FRANCIA** (ha collaborato **FABIO BACCHI**)

Protagonista indiscusso del bere miscelato lo shaker rappresenta inequivocabilmente la cocktail culture internazionale. Strumento da lavoro tanto indispensabile quanto affascinante, cattura l'attenzione di tut-

ti coloro che vivono l'atmosfera coinvolgente di un american bar. Oggetto che riesce ad accomunare stili, design e gusti sia dei barman che dei loro clienti. Nient'altra cosa più di uno shaker, riesce a rappresentare al meglio gli avvenimenti



Above: June 24, 1884. Patent #300,867.
The first three-piece cocktail shaker, just like the ones in use today, featured a built-in strainer and was even air-vented for easier pouring. (Many 1930s shakers are lacking this last device and are slow pouring, especially the teapot styles.)



The KRASKEY—The Sanitary Shaker

TRADE MARK

The "Kraskey" is the only shaker made with a rounded, smooth, inside bottom—the first made on an entirely new principle of shaker construction. All inside angles or corners are eliminated—leaving no place for syrup, egg, milk, sugar or other ingredients to stick. You can clean every spot on the inside of the "Kraskey" in less time and with less effort than any other because there is nothing but a smooth surface to wipe. Mixes drinks better because the rounded inside bottom increases the swirl and agitation of the contents when shaken.

The outside flat bottom is reinforced—heavy enough to stand all sorts of pounding on workboard and counter. The side walls are heavier than the ordinary—yet are pliable and springy and hold firmly to the glass. There are two qualities to select from.

Ht. 8½ in.; diam. at bot. 2¼ in., at shoulder 3¼ in.

Ht. 6 in., diam. at bot. 2¼ in., top 3¼ in.

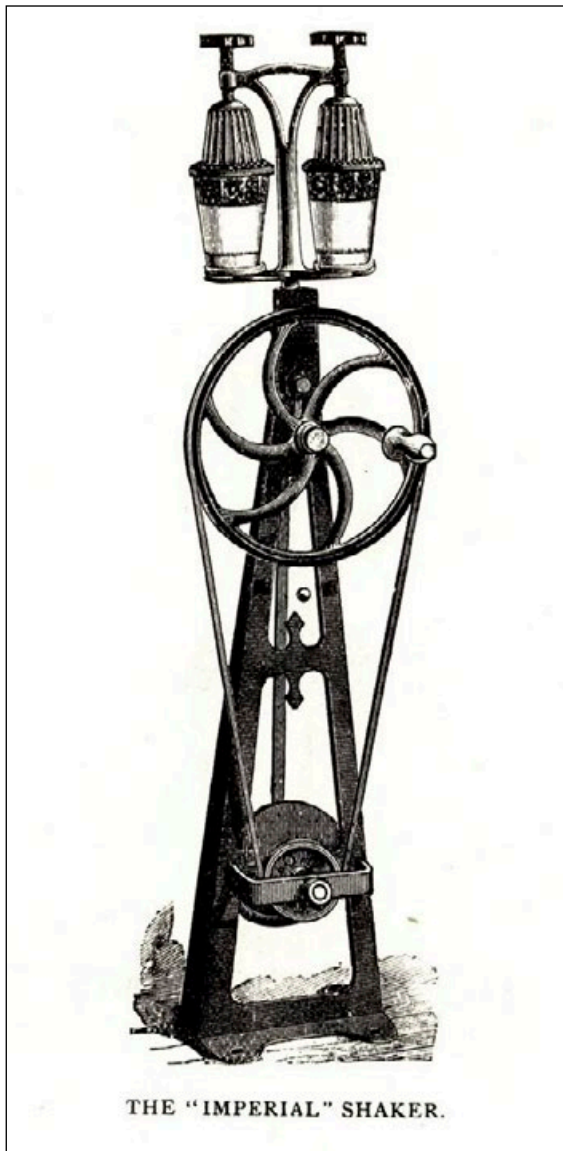
Shows new improved "Kraskey" interior. Note the reinforced construction and concave, rounded bottom, which can not collect dirt. Rinse in water, wipe inside and out and the "Kraskey" is clean.

No. 3E4366 Best quality drawn brass, heavily silver plated on inside and nickel plated on outside, with heavy reinforced bottom. Shpg. wt. 1 lb. Each, \$1.25

No. 3E4108 Finest 18½ nickel silver, quadruple silver plated inside and outside and highly burnished. The finest shaker made. Shpg. wt. 1 lb. Each, \$3.00

The "Kraskey" Combination Shaker mixes, shakes, strains and pours from the same vessel. After shaking, the cap is removed and contents poured out through the strainer fitted in the top. Same construction as other "Kraskey" shakers. Made of best quality heavy brass, heavily nickel plated outside and silver plated inside, with heavy reinforced bottom. Fitted inside with egg and ice breaker. (See illustrations.)

No. 3E4367 Shpg. wt. 1½ lbs. Each, \$2.00



INVENZIONI
ALCUNE
IMMAGINI
D'EPOCA CHE
RAFFIGURANO I
PRIMI SHAKER
REALIZZATI.



storici. Un vintage shaker possiede il fascino del vissuto che non tramonta mai.

Lo shaker come lo conosciamo oggi è stato adottato alla fine del 1800, anche se sono stati rinvenuti alcuni modelli rudimentali risalenti all'epoca egizia. È interessante ricordare che alcune forme di agitatori sono stati rinvenuti sotto forma di anfore di terracotta fra le rovine di Pompei dopo la sua ricostruzione avvenuta nel 63 d.C., dopo una violenta scossa di terremoto. Pompei era ricca di thermopolia, una sorta di snack bar ante litteram fronte strada, dove si potevano ordinare cibi caldi a tutte le ore. Questi locali servivano anche vino, solitamente allungato con acqua e a volte con acqua di mare. Fra le rovine di Pompei si contano duecento bar ancora riconoscibili come tali.

Lo shaker ha una lunga storia, da protagonista del bartending. È difficile affermare con certezza chi ne sia stato l'inventore, ma possiamo dire che è nato in USA. Jerry Thomas "The Professor", celebrato barman del Metropolitan Hotel di New York e del Planter's House di St. Louis, nel 1859 girava per l'America con un set di attrezzi da bar tra cui delle coppe d'argento che usava per la preparazione del Blue Blazer cocktail.

La parola *cocktail* appare per la prima volta nell'edizione del 16 maggio 1806



del *Balance and Columbian Repository* che ne dava la seguente definizione: "*Cocktail*" is a stimulating liquor composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters.

La diffusione dello shaker in Europa si deve ai barman americani che durante il proibizionismo si trasferirono in Europa o si imbarcarono su grosse navi da crociera, allora vere e proprie scuole di buon ton e alta professionalità. Non si può non aprire una piccola parentesi a proposito di grandi transatlantici dell'epoca e soprattutto del "Titanic". Era la notte tra il 14 e il 15 aprile 1912 quando il gioiello della compagnia navale britannica White Star Line, si scontrò a grande velocità contro un iceberg nel nord Atlantico. L'imbarcazione iniziò immediatamente a imbarcare acqua e nel giro di poche ore venne completamente risucchiata dall'o-



**FUNZIONE
E DESIGN**
ALCUNI ESEMPI
DI SHAKER
D'EPOCA. SI VA
DAL METALLO
AL VETRO
MA SEMPRE
CON STILE...

ceano. In quella immane tragedia che sconvolse l'opinione pubblica del tempo persero la vita 1517 passeggeri.

A bordo del "Titanic" erano presenti tra i 37 e i 40 italiani e solamente 7 di loro erano passeggeri veri e propri, gli altri erano membri dell'equipaggio alle dipendenze di Luigi Gatti, il restaurant manager. Gatti volle assumere a tutti i costi professionisti di alto livello che per la maggior parte erano italiani e di cui già conosceva le capacità. Tra questi, un bergamasco di Caravaggio che come lui aveva intrapreso una folgorante carriera di maître nei migliori ristoranti di Londra. Si trattava di Ugo Banfi, classe 1887. Banfi aveva appreso diverse lingue straniere durante altri viaggi di lavoro in tutta Europa, e quando nel 1905 raggiunse il fratello Innocente in Inghilterra, aveva solo 18 anni ma esperienza e professionalità lo portarono subito ad essere stimato e annoverato tra i migliori nel suo settore.

Era talmente apprezzato nel suo lavoro che il consolato italiano a Londra decise addirittura di falsificargli la data di nascita affinché potesse essere assunto da Luigi Gatti. Gatti affidò a Banfi la direzione del ristorante e dei bar di prima classe della nave. Nel salone, grande 18 metri di lunghezza per 14 metri di larghezza e decorato in stile Luigi XVI con

caratteristiche pareti di noce, cornici e festoni, la cucina era molto raffinata e il servizio impeccabile. Il senso dell'ospitalità e la cura nei dettagli hanno sempre contraddistinto gli italiani dal resto del mondo.

Fu proprio il "Titanic" con la sua storia e il suo lusso a ispirare alcuni designer a realizzare alcuni modelli di shaker riconducibili al mare ed agli utensili utilizzati dall'equipaggio sulle navi, come il Lantern Shaker. La più vecchia documentazione esistente registrata presso l'ufficio brevetti statunitense è datata 1872 ed è una licenza per la fabbricazione di strumenti per la preparazione di bevande miscelate rilasciata al newyorkese William Hernet. L'originario cocktail shaker a 2 pezzi disegnato da Louis W. Rice nel 1924 fu definito genericamente Beverage Shaker. I primi shaker furono ispirati nel design dalle teiere inglesi d'argento del XIX secolo.

Nel 1887 un produttore di teiere del Connecticut, la Meridian Britannia Company, pubblicava nel suo catalogo 6 di-

*La diffusione
dello shaker
fu favorita
dalle grandi navi
da crociera.
Una per tutte
il "Titanic"*





CINEMA

ALCUNI
FOTOGRAMMI
DI PELLICOLE
CHE CITANO LO
SHAKER: QUI
SOPRA
CHARLIE
CHAPLIN, A
DESTRA
WILLIAM
HORATIO
POWELL.

verse misure di shaker a pezzi in metallo e già nel 1908 i magazzini Harrods di Londra pubblicizzavano nei loro cataloghi questi nuovi oggetti per la preparazione di mixed american drink. Nei primi del '900 a New York venne sostituita l'ora del tè con il consumo di diversi cocktail preparati con degli shaker artigianali a forma di teiere.

Negli anni '20 dopo la grande guerra ci fu una voglia irrefrenabile di divertirsi e in poco tempo i bar dove poter bere cocktail e fumare liberamente furono presi d'assalto. Da questi luoghi ed in quegli anni nacquero drink come il Between The Sheets, Fox Trot, Zanzibar, nomi che riflettevano il Proibizionismo stesso che alle ore 12.00 del 17 Gennaio 1919 entrava in vigore con il 18° emendamento, "The Volstead Act". Da quel momento era vietato vendere, produrre, consegnare o trasportare e consumare qualsiasi bevanda con il tasso alcolico superiore allo 0,5%.

In un simile contesto proliferarono la produzione, il contrabbando e il consumo di distillati e liquori spesso di pessimo gusto e dubbia natura. Il Gin, facile da produrre anche dietro le mura domesti-

che, cominciò ad imporsi nei consumi. Si diffusero rapidamente gli "Speakeasy". Durante questo periodo si ebbero le prime raccolte di ricette di cocktail dell'era moderna come il testo "Recettes de Cocktail" contenente 900 ricette di drink e redatto nel 1927 da Adolphe Torelli, barman del Winters Palace di Nizza.

Anche il cinema e la letteratura contribuirono al successo dei cocktail. Lo shaker affascinò anche grandi orafi come Cartier e Tiffany che produssero esemplari di lusso a tiratura limitata. L'International Silver Company produsse shaker di forme diverse (faro, borsa da golf, lanterna, campana, pinguino, dirigibile) ma non erano usati esclusivamente come forma di velleità o capriccio.

Lo shaker a forma di pinguino era visto come un oggetto che auspicava buona fortuna. Il simbolo del gallo, durante il Proibizionismo era utilizzato anche per indicare una locanda o uno speakeasy dove poter bere alcol illegalmente. Da qui l'idea di creare il Rooster Cocktail Shaker.

(1 - continua)

Luca Di Francia

(ha collaborato **Fabio Bacchi**)



PALLINI®

MISTRÀ
L'ANICE DAL 1875

*Amore
a prima
vista.*

IDEALE NELLA CORREZIONE DEL CAFFÈ





AROMA DI LIME

Persiano o messicano quel citrus essenziale per la miscelazione

di **GIOVANNI CECCARELLI**

Il lime, o limetta, è un *agrumo* facente parte del genere *citrus* della famiglia delle *rutacee*. La pianta, a seconda della specie, può raggiungere i 4-6 metri di altezza ed è sempreverde. Teme il freddo e predilige un clima tropicale. I maggiori produttori sono India, Messico, Argentina e Brasile. Viene anche coltivato in Stati Uniti, Spagna e Italia seppur con una produzione molto inferiore in quantità.

Le specie principali sono due: *citrus aurantifolia swingle*, detto lime messicano o key lime e *citrus latifolia*, detto lime persiano o di Tahiti. La più grossa differenza tra i due è la presenza di semi e un aroma più complesso nel frutto del key lime. Una terza specie di lime diffusa soprattutto nel sud-est asiatico è il *citrus x hystrix* detto *kaffir lime*; caratteristica è la sua forma irregolare e la sua buccia bitorzoluta. Di

FORMA E COLORE
 ALCUNE VARIETÀ DI LIME: A DESTRA
 IL "BITORZOLUTO" KAFFIR
 IN BASSO LIME MESSICANI

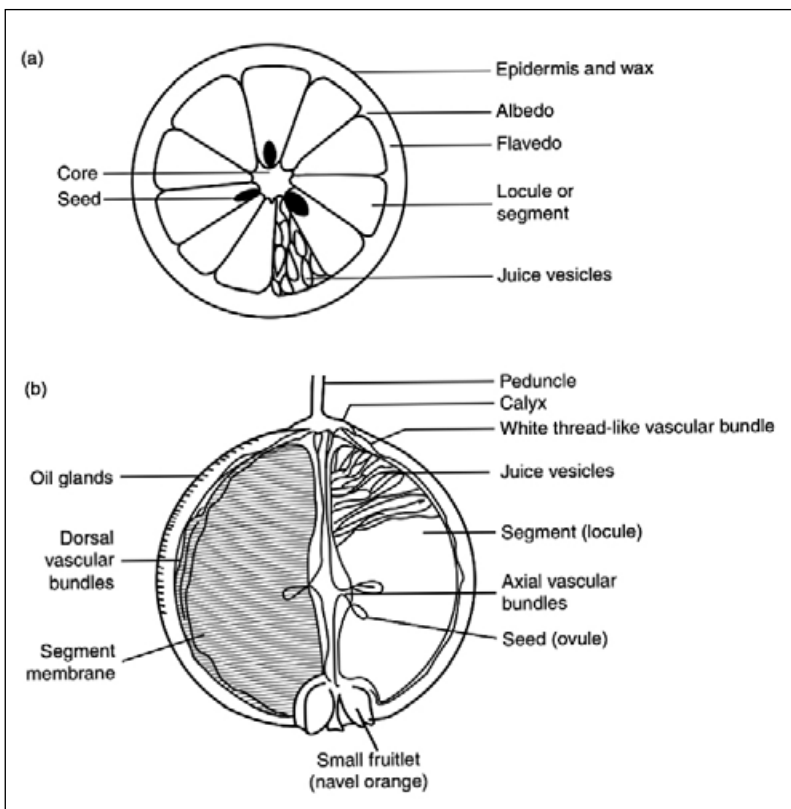


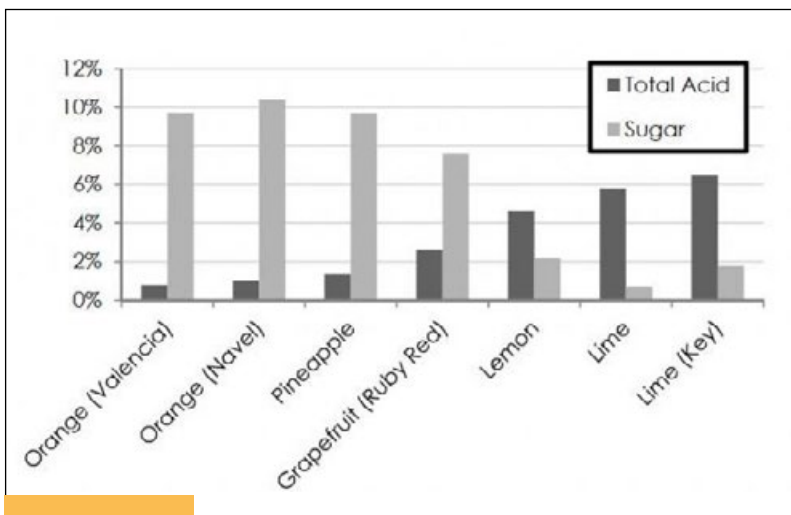
questo lime si utilizzano anche le foglie, molto profumate, che è possibile reperire in negozi asiatici ben forniti.

È importante non confondere la provenienza del lime (zona di produzione) con il nome comune della specie. I lime che in Italia identifichiamo come messicani sono in realtà lime *dal Messico*, generalmente della varietà *latifolia* (indicato sulla confezione) come quelli provenienti dal Brasile; le differenze sono dovute principalmente alle tecniche di coltivazione e alle diversità territoriali. I lime messicani (*aurantifolia*) sono difficilmente reperibili nel nostro paese perché destinati al mercato interno oppure statunitense. Il frutto è leggermente ovale con un diametro compreso tra i 3 ed i 6 cm ed ha una struttura abbastanza complessa. L'endocarpo contiene le sacche di succo ed è rivestito esternamente dall'*albedo*, una struttura formata da cellule a forma tubolare, dal colore generalmente bianco, con uno spessore di 1-2mm e dal sapore estremamente amaro dovuto ad un'alta concentrazione di *flavonoidi*. La parte bianca disposta lungo l'asse centrale del frutto ha la stessa composizione dell'*albedo*. La parte più esterna del frutto è detta *flavedo* ed è composta dal mesocarpo esterno, dalle vescicole oleifere e dall'epidermide del frutto.



Nei lime il flavedo è verde quando il frutto è acerbo, giallo quando è maturo. Nelle vescicole oleifere sono racchiusi gli oli essenziali, importantissimi nella preparazione dei cocktail, composti per un 75% da idrocarburi, 18% da alcoli e 4% da aldeidi. Tra i principali, in ordine di presenza troviamo: limonene, pinene (alpha e beta), terpinene, nerolidol e alpha-terpineol. Non





CHIMICA E GUSTO

SOPRA LO SCHEMA DI ACIDITÀ DEGLI AGRUMI. A DESTRA UNA CAIPIRINHA.



è presente un componente specifico identificabile come *aroma di lime*, ma si ritiene che sia l'unione di queste sostanze a definire il profilo aromatico di questo frutto. Gli oli essenziali sono *solubili* in *componenti alcoliche* ma *insolubili* in componenti a base *acqua*.

Nella preparazione di una Caipirinha, è bene pestare il frutto solo dopo averne rimosso la parte bianca centrale, amara, miscelare per disciogliere lo zucchero e, prima di aggiungere ghiaccio, versare la cachaca e miscelare di nuovo per disciogliere gli oli essenziali. L'altra componente fondamentale del frutto è il succo. Ha un sapore aspro e fresco ed è probabilmente l'ingrediente acido più utilizzato nei drink. Non sarebbe possibile realizzare Mojito, Daiquiri, Margarita, Pisco Sour eccellenti senza succo di lime appena spremuto.

Si ritiene, sbagliando, che il succo di lime (o limone) possa essere conservato a lungo (o fungere da conservante) una volta spremuto, poiché contiene significative quantità di acido citrico e ascorbico. In presenza di grosse quantità di ossigeno, l'acido ascorbico ossida e si trasforma in acido deidroascorbico, più alcuni gruppi carbonilici (e radicali) che concorrono al rapido deperimento e imbrunimento del succo. Infatti, per svolgere in maniera efficace la sua funzione antiossidante, l'acido ascorbico dovrebbe essere presente in quantità proporzionale all'ossigeno, alle sostanze ossidabili e accompagnato da solfiti, che chiaramente non sono presenti nel succo spremuto. Nel caso non fosse possibile lavorare il frutto al momento ma fosse necessario spremere il succo anticipatamente, si consiglia di conservarlo in frigorifero in una bottiglia di vetro scura, dopo aver aspirato l'aria dalla bottiglia con una pompa aspira aria comunemente utilizzata per il vino. Questo processo rallenta ma non risolve il deterioramento poiché una certa quantità di ossigeno è naturalmente disciolta all'interno del succo. Anche il lime tagliato non può essere conservato senza che ciò provochi un'alterazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Come tutti gli agrumi, è un frutto non climaterico e andrebbe conservato ad una temperatura di 10 °C e lontano da frutti produttori di etilene (mele, passion-fruit) per evitarne la decolorazione dell'epidermide. Concludendo, il lime è importantissimo in miscelazione ma viene spesso utilizzato in maniera superficiale. Solo conoscendo le sue caratteristiche è possibile conservarlo e lavorarlo al meglio per sfruttarne i profumati oli essenziali ed il prezioso succo.

Giovanni Ceccarelli

Absinthe Suisse Verte

DUPLAIS

VERTE



MANGIARE E BERE SECONDO ERNEST

A TAVOLA CON HEMINGWAY

Craig Boreth - Ultra (pp. 191, Euro 17.50)

Liscio, on the rocks, miscelato con ginger ale, con limonata o Perrier. Addirittura addizionato al vino o alla birra. Una vera e propria mania quella del whisky per Ernest Hemingway. Più di ogni altro liquore, e si che era un bevitore eccezionale, più della birra che pure adorava. Non c'è alcun dubbio, lo testimoniano gli scritti. E il Mountain Stream Scotch, variazione a base di lime dell'omonimo cocktail con vodka e acquavite era

il suo preferito. Che nella versione di Ernest prevede tre dita di scotch e acqua fino a riempire un tumbler da tenere in freezer almeno due ore, il tempo necessario a che si formi il ghiaccio in superficie e il whisky

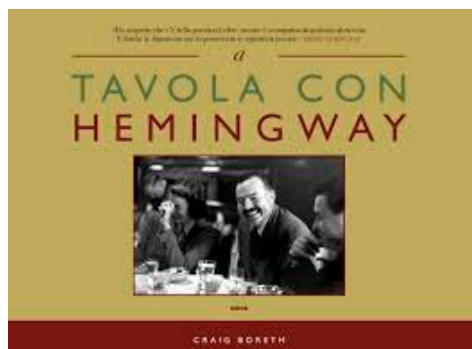
possa scivolare fuori "come un ruscello di montagna".

Ce lo racconta Craig Boreth in quella appassionata "biografia gastronomica" del grande Hemingway (più di cento ricette e cinquanta rarissime fotografie) da poco pubblicata in italiano da Ultra. Attraverso un viaggio che parte dai sapori incontaminati dell'infanzia e delle estati trascorse nel "paradiso terrestre" del Michigan fino a quelli sapidi e potenti della ricca selvag-

gina delle montagne dell'Idaho. Passando ovviamente per la cantina e poi nel bar di Ernest, a cui sono dedicate due speciali esplorazioni.

Il Museo Chicote, in particolare, bar storico di Madrid fondato da Pedro nel 1931, da sempre covo di artisti ed intellettuali. È questo «il posto giusto dove cominciare una serata», è qui che Hemingway ha ambientato le "Storie della guerra di Spagna" dettagliando quella minuziosa mappatura della lotta in corso tra repubblicani e fascisti nelle cui gesta si scorge l'immutabile universale umano. Gli uomini che hanno deciso di imbracciare il fucile in difesa delle proprie idee finiscono, quasi tutti, per ritrovarsi al caffè di Chicote (locale frequentato per lo più da repubblicani) per consumare robuste quantità di alcolici in attesa, la mattina successiva, di indossare nuovamente la divisa. È qui, seduto e bevendo scotch, che prende spunto per il toccante, drammatico racconto «La farfalla e il carro armato». Dall'episodio di quell'avventore alticcio che infastidiva camerieri e clienti con una pistola ad acqua caricata di profumo e che per questo (in tempi di guerra chi si "permette" di ridere e far ridere può solo essere punito) finirà ucciso da un agente di polizia in borghese. Uno scherzo innocente finito in atroce tragedia.

Melania Guida



ALESSI

CAMPARI

Simply Squeeze
**COCO
REAL**

1492 COLONIALE
GROUP

**DIAGEO
ITALIA**

DISARONNO®

FABBRI
1905

Finest
CALL
Premium Cocktail Mixes

FiveSenses®
by MAFI DRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

ZF

GARNET
Europe

ghiaccio®
express.com
...il servizio del pronto ghiaccio

J.GASCO
LEGENDARY ITALIAN VINTAGE DRINKS

LA PAZIALE
espresso coffee machines

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

MARTINI

MIXER®

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

parmalat

Pernod Ricard Italia

PIAZZA

RCR
CRISTALLERIA
ITALIANA

Red Bull®

Santàl

SIRMAN®

SLIDE®

WENNEKER
ANNO 1693
PRODUCE OF HOLLAND
Liquor



Vermouth del Professore



Il Vermouth del Professore nasce dalla collaborazione e dalla passione dei ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy con il Gourmet Federico Ricatto e lo storico produttore Carlo Quaglia.

Un Vermouth tradizionalmente artigianale ispirato ad una antica ricetta piemontese e prodotto nella splendida cornice di Castel Nuovo Don Bosco, nel cuore dell'Astigiano, terra rinomata per la qualità dei vini e dei Vermouth da oltre due secoli.

Prodotto nella storica distilleria Quaglia, che dal 1890 si dedica alla produzione di liquori e specialità artigianali.

Aromatico vino bianco delle Langhe, puro zucchero di canna ed una ricercata selezione di erbe e spezie tra le quali, menta alpina, assenzio, genziana, chiodi di garofano e macis lasciate macerare naturalmente in alcol pregiato e tanto tanto tempo per riposare senza fretta, sono gli ingredienti di questa specialità unica.