

BarTales



N. 3 | NOVEMBRE 2013

Face to face
**LE ALCOLICHE
ALCHIMIE
DI DARIO COMINI**

Cocktail story
**DAL BELGIO
CON AMORE**

**SPIRITO
D'OLANDA**
**IL RITORNO IN AUGE
DEL GENEVER**



8



12



22



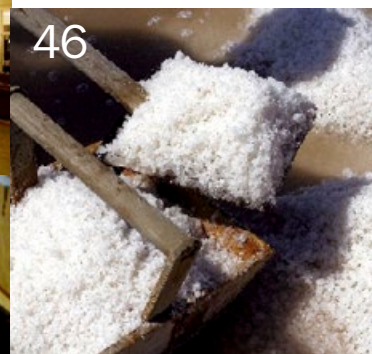
28



32



38



46



50

- 3** **L'editoriale** di Melania Guida
QUEGLI INUTILI EFFETTI SPECIALI
- 5** **Il salute dei presidenti**
PIÙ FORMATI E AGGIORNATI
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Face to face** di Melania Guida
ALCOLICHE ALCHIMIE
- 12** **Trend** di Antonio Parlapiano
SPIRITO D'OLANDA
- 22** **Focus on** di Adriano Nettuno
BENVENUTI AL DVARS
- 28** **Cocktail story** di Fabio Bacchi e Federico Mastellari
DAL BELGIO CON AMORE
- 32** **Liquid story** di Fulvio Piccinino
LA RIVINCITA DELLE BIONDE
- 38** **Bar story** di Fabio Bacchi
DON PEDRO E UN DESTINO
FUORICLASSE
- 46** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
SALE, QUELLO CHE NON TI ASPETTI
- 50** **Report** di Leonardo Leuci
BELGIAN REVOLUTION
- 56** **Book corner** di Alessandro Palanca
TUTTI I MIEI COCKTAIL
DI BRUNO VANZAN

QUEGLI INUTILI EFFETTI SPECIALI

Dalle 3 del mattino fino alle 15 del giorno dopo ci hanno lavorato in 32. Per realizzare, infaticabili mastri baristi, un gigantesco cappuccino da Guinness (4.400 litri), The Greatest Cappuccino in the World, il più grande cappuccino del mondo. Sorprendente, fino all'eccesso. Non è l'unica eccentricità. Host, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale appena conclusosi, registra, sostanzialmente, una tendenza destinata a cambiare radicalmente il concetto di bar. Non più luogo di intrattenimento tradizionale, ma spazio polifunzionale, in grado di intercettare esigenze diverse e cambiare pelle proprio come un camaleonte.

Il bar prossimo venturo potrebbe essere un temporary-bar, un locale che le aziende decidono di utilizzare temporaneamente per promuovere eventi, per offrire degustazioni, per lanciare prodotti. Una sorta di supermarket dove trovi di tutto, "gratta e vinci" compresi. Lo affiancherà il pop-up bar, solitamente monomarca, con una mission

ancora più istantanea, al limite del momentaneo. Il tempo di una promotion e via, una volta consumato l'evento il contenitore si riciclerà, trasformandosi per una nuova performance. Al di là degli ultimi trend, la formula è chiara: flessibilità e versatilità sembrano ormai prerogative irreversibili. E quei bar, invece, che hanno fatto dell'artigianalità e dello slow drink la formula di un successo duraturo? Sapranno resistere quei luoghi dove chi entra, mai di fretta, viene educato alla memoria del gusto, dove non è la presenza del wi-fi a trattenere il cliente ma la ricchezza di uno scambio autentico senza i minuti contati? Per contrastare la

crisi che azzanna e fidelizzare una clientela giovane che rappresenta una consistente fetta di mercato (secondo i dati dell'Osservatorio Host 24 milioni di clienti appartengono alla fascia d'età compresa tra i 18 e i 35 anni) si punta alla breakfast-room del mattino che muta nell'aperitivo-lounge della sera, mettendo in mora il vecchio caro bar di una volta. A tutto vantaggio di formule più o meno originali che qualcuno chiama smart. È una virata che noi di Bartales guardiamo con sospetto. Convinti che il cappuccino italiano non necessita di effetti speciali per meritare attenzione. Perché appartiene al dna della nostra cultura e tutto il mondo ce lo invidia.

P.S. A Napoli, le cialde non hanno mai attecchito. Chi fa il caffè, quello più buono, lo miscela con un mestiere denso di tradizione, arte e conoscenza. Amiamo bere quel caffè. E quello ci piace consigliare.



Boompjes

GENEVERS

BEVI RESPONSABILMENTE



SpiritsofIndependence.it
OnderDeBoompjes.eu

Served by the best...



PIÙ FORMATI E AGGIORNATI

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

Comunicazione di servizio... questo verrebbe da dire riguardo al prossimo Congresso Nazionale AIBES che avevamo preannunciato il mese scorso. Come molti sapranno, la data è stata posticipata a dicembre, dal 10 al 12, per motivi indipendenti dalla nostra volontà. La struttura di primissimo piano che ci ospiterà è in fase di completo rinnovamento strutturale. Potevamo scegliere un'altra location ma per rispetto verso i sostenitori, verso la locale sezione che da tempo è in fermento preparativo, e anche per il piacere di ritornare in quella che è una seconda casa per AIBES abbiamo deciso di confermare la fiducia nel progetto Saint Vincent 2013. Il Grand Hotel Billia ha un fascino speciale. Molte pagine della storia di AIBES e IBA sono state scritte nei suoi saloni. Vincere a Saint Vincent, per i concorrenti del Concorso Nazionale, ha un sapore diverso. Ci saranno poi un nuovo regolamento, nuovi concorrenti, educational di elevatissimo valore tecnico e nuovi sostenitori. Vogliamo ringraziare in modo speciale l'amico Stefano Talice, per avere accettato l'incarico di relation manager con le aziende vicine ad AIBES.

Intanto, siamo stati in giro per le sezioni partecipando a molte riunioni dei soci e con loro ci siamo confrontati su molti temi cari ad AIBES. Uno per tutti: la formazione. Oltre al prossimo corso formatori è allo studio un format di aggiornamento professionale rivolto a tutti i soci, e non, per il quale verranno coinvolti alcuni nomi molto importanti del bartending nazionale in qualità di tutor. In più, AIBES parteciperà a Bar Mood il prossimo 16 novembre affrontando e presentando tematiche di stringente attualità e BarTales allarga il suo orizzonte e si fa conoscere anche all'estero. Con successo. A proposito....la nostra squadra di calcio ha vinto la partita di esordio con un avversario di massimo livello, una selezione giovanile del vivaio del Bologna Calcio. Che dire di più? Su i calici e stay with us.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.

WORLD CLASS 2014 STA ARRIVANDO.

DIAGEO WORLD CLASS

Al via la DIAGEO WORLD CLASS ITALY 2014. A Napoli, Catania e Roma si sono svolte le prime selezioni con i training preparatori centro-sud Italia per accedere alle tre semifinali e alla successiva finale nazionale dalla quale, una delle novità del nuovo regolamento, emergerà il rappresentante italiano 2014 destinato alla global final. Le selezioni si protrarranno sino a aprile 2014 per il Nord Italia mentre la prima semifinale è prevista a Napoli nel gennaio 2014.

AGAVE CRISIS

Secondo Jesus Hernandez, Master Distiller di Holmecca Tequila, la penuria di agave che ha portato a un incremento esponenziale dei costi del prodotto durerà per altri 5 anni causando un ulteriore rialzo del Tequila soprattutto nel comparto premium. Negli ultimi anni il prezzo di 1 kg di agave è passato da 1 a 5 pesos causando la scomparsa di molto marchi a basso prezzo. Si spera che i lunghi tempi di crescita e coltivazione delle piante siano ridotti dalle nuove tecnologie di sfruttamento del terreno e di alimentazione contraendo così il tempo di crescita da 7 a 5 anni e aumentando la capacità zuccherina del 20% nelle agavi mature.



LONDON GIN SUMMIT

Un Gin Summit a Londra. Tema chiave dell'incontro la richiesta all'EU di un riconoscimento specifico a protezione della territorialità e tipicità dei Gin prodotti a Londra. Per contrastare il termine London Gin, ampiamente sfruttato nel mondo, alcuni piccoli produttori cittadini prospettano l'idea di dotarsi di un disciplinare specifico che preveda tutto il processo produttivo realizzato a Londra, con un proprio marchio depositato. Una strategia volta a frenare i produttori che considerano la tipicità del Gin solo un fatto geografico visto che le materie prima arrivano da tutte le parti del mondo.

GLENMORANGIE TAGHTA

Taghta (Tuh-tah), che in gaelico significa scelta, è il nome scelto dai consumatori di tutto il mondo per il nuovo Glenmorangie Single Malt Whisky. Maturato in botti di Sherry Manzanilla, Taghta è stato scelto tra tre barili testati dai consumatori per l'occasione. Il coinvolgimento dei consumatori di Glenmorangie di tutto il mondo fa parte del programma aziendale Glenmorangie Cask Masters Whisky che mira a coinvolgere i propri estimatori nei processi di whisky making.

Taghta

[tuh-tah]

Scottish Gaelic for Chosen

DON PAPA IN NOME DELL'INDIPENDENZA

Si chiama Don Papa Rum, l'ultimo arrivato in casa Rinaldi. Invecchiato 7 anni, prodotto con canna da zucchero proveniente dall'isola di Negros, nel sud delle Filippine, Don Papa prende il nome da una storia ispirata a un uomo conosciuto come Papa Isio, un eroe dell'indipendenza delle Filippine. Leggero e fruttato al naso, morbido e delicato al palato, con un lungo e intrigante finale, Don Papa è prodotto da The Bleeding Herat Rum Company.



ABSINTHIADI

Conclusesi a Pontarlier, la cittadina francese patria dell'Assenzio, le Absinthiadi 2013. In questo evento annuale una giuria internazionale di esperti ha giudicato e premiato i migliori Assenzi. Nella categoria Blanche, medaglia d'oro all'Absinthe Kubler 53°, nella categoria verde medaglia d'oro all'Absinthe Francois Guy 45°.



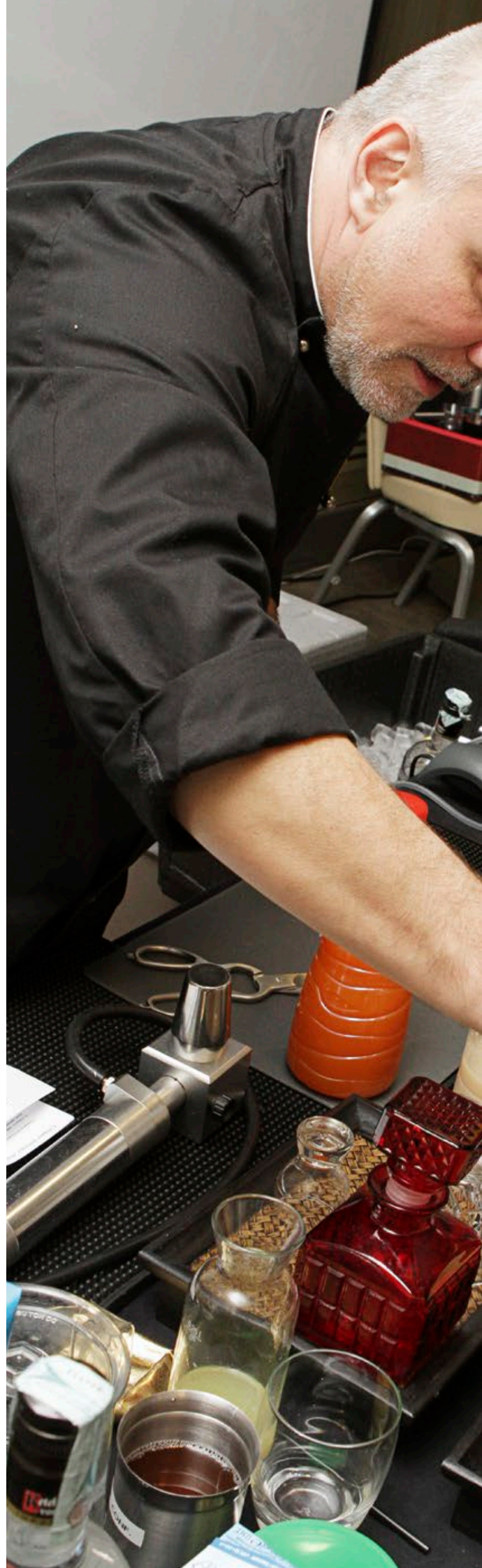
ALCOLICHE ALCHIMIE

Nel segno del Gin Tonic
e delle acrobazie molecolari
di Dario Comini

di MELANIA GUIDA

I più chimico dei barman parla veloce come il pensiero che insegue e ha smesso da poco di provare un nuovo gioco che ripeterà, in serata, davanti ai suoi clienti più affezionati. Perché Comini, Dario Comini, è un prestidigitatore, anche. Anzi lo sarebbe stato del tutto se non avesse dedicato anima e corpo al bartender. E non chiamatelo gioco l'illusionismo, perchè è piuttosto una tattica indispensabile, suggerisce perentorio, "serve a prevedere quello che l'ospite desidera e nello stesso tempo a sbalordirlo". Una cosa seria. Un'abilità che gli è servita a coltivare quel "pensiero destrutturante" che è alla base della ricerca che lo ha reso famoso.

Sferificare, liofilizzare, gelificare sono solo alcune delle tecniche base di quella molecular mixology che ha di fatto schiuso inimmaginabili orizzonti all'esperienza degustativa. Come un alchimista d'altri





Barman da tre generazioni Dario Comini è considerato il Ferran Adrià della miscelazione e i suoi cocktail, realizzati con precisione certosina, sono nei migliori bar del mondo

tempi il Ferran Adrià della miscelazione (i suoi cocktail sono presenti nei migliori bar del mondo e il suo “Nottingham Forest”, a Milano, è annoverato tra i 5 migliori molecular-bar del pianeta) combina con precisione certosina alginato di zucchero e cloruro di calcio, infonde pistilli di assenzio in vodke aromatizzate al guaranà raffreddandole con Co^2 a più di ottanta gradi sotto zero, filtra e addensa cocktail stupefacenti che si “bevono” col cucchiaino. È una passione lunga tre generazioni la sua. Che parte da New York dove il nonno emigrò per fare il barman e ritornare poi in Italia con un figlio e un nipote che quel mestiere lo avevano nel sangue. «Cominciai a fare i primi caffè che ero ragazzino. Mi serviva una cassetta sotto i piedi per arrivare a manovrare le leve della macchina. Da allora ho sempre fatto il barman e nello stesso tempo ricercavo, provavo, sperimentavo».



Se ne andava in giro per il mondo Comini, e a New York, lavando bicchieri nei locali più trendy riuscì a carpire tutte le tecniche e le attrezzature che una volta in patria avrebbero fatto la sua fortuna. «Anticipare le mode, eccolo il segreto del successo». Quello che oltreoceano era routine in Italia diventava avanguardia e Comini che non ha mai rinunciato alla curiosità e alla smania di viaggiare diventò molto presto il guru di un nuovo modo di intendere la mixology. Quella che monta spume, gassifica aromi, vaporizza distillati, centrifuga e cuoce, manipola aldeidi e texture per nuove e strabilianti pozioni. Con la giacca da cuoco e una concentrazione che mai allenta la tensione, Comini (“Mix&drink. Come preparare cocktail con le tecniche del barchef” è il suo ultimo libro) è il più celebre dei barchef. Uno



che lavora in media 16 ore al giorno e sebbene a capo di una squadra di professionisti rodati controlla ogni fase del processo trasformativo, dalla spesa mat-



tutina alla preparazione di ogni singolo drink (che non beve, perché non regge l'alcool, ma assaggia, come nella tradizione dei migliori professionisti). Con la vista lunga e sempre aggiornatissimo decreta la fine dell'ossessione organico-biologica a vantaggio di una serie di tante piccole tendenze. Retrò e vintage? «Anche quelle cominciano a mostrare i segni, la novità sta nel trionfo del Gin Tonic e arriva dritta dalla Spagna». Come si spiega? «Il Gin Tonic è come una tela bianca che il cliente può personalizzare come più gli piace. Nel nostro menu ci sono ben 20 pagine, tra etichette e homemade, dedicate al nuovo trend». Gli chiedo della mecca del bartendig. «Londra e ancora Londra. Anche se cominciano ad affacciarsi gli Emirati Arabi. Dubai, per esempio. Ci sono grossi investimenti, nascono locali straordinari,



**È L'ORA DEL
GIN TONIC**
UN TREND CHE
VIENE DALLA
SPAGNA

manca ancora però la tecnica adeguata». E Milano? «Rispetto al resto del mondo rimane un piccolo paese, anche un po' provinciale. Per capirci: sono 12 anni che porto la giacca da cuoco. Qualcuno ora l'ha vista indossata a Londra e pensa che sia l'ultima tendenza. Ma si può?». Un consiglio per chi inizia? «Studiare e viaggiare molto. Perché solo viaggiando ci si immerge in una realtà diversa che rende possibile sperimentare e crescere. Per confrontare e confrontarsi».

Melania Guida



SPIRITO D'OLANDA

Giovane o invecchiato ritorna in auge
il re dei juniper spirit

DI ANTONIO PARLAPIANO

I Genever è senza dubbio uno degli spiriti più utilizzati sin dal tempo della nascita della miscelazione e, forse, quello che è meno mutato rispetto alle sue origini. È il distillato nazionale olandese. A partire dal mondo antico, attraverso il Medio Evo e sino all'era moderna la sua storia lo colloca come il miglior esempio dell'evoluzione dei preparati medicamentosi a base di ginepro.

I distillati aromatizzati al ginepro inizia-



Bols Genever Amsterdam est. 1575

rono a diffondersi in tutta l'Europa Centrale in particolare nei Paesi Bassi dove era ampiamente diffusa la distillazione del Brandevijn o Vino Bruciato. La parola stessa Genever significa ginepro in lingua olandese ed il distillato inizialmente era un brandy di vino aromatizzato con le bacche e di colore neutro in quanto ancora non veniva invecchiato. Laddove il gin attuale è sostanzialmente una vodka aromatizzata con diversi botanical, il Genever è un distillato più "pesante", nel senso che somiglia più a un whisky con le sue note complesse. È proprio questo prodotto che affascinò i soldati inglesi dopo la caduta di Anversa, quel "Dutch Courage" che evidentemente

diverrà l'English Gin che metterà Londra in ginocchio durante la cosiddetta Gin Craze del XXVIII secolo e sancirà l'oblio del Genever.





La lunga storia del Genever affonda le sue radici nella zona che comprende l'Olanda, il Belgio, il Lussemburgo, le Fiandre Francesi e parte della Germania. La prima menzione di tonici a base di ginepro si ha in *De Naturen Bloeme* (il fiore della natura) scritto da Jacob Van Maerlant nel 1269. Sinò al 1552 il distillato base è sempre stato prodotto a partire dal vino. Il passaggio dai distillati a base di vino a quelli di cereali verso la fine del '500 è dovuto soprattutto a quella che è conosciuta come la piccola Era Glaciale che portò inverni freddi ed estati fresche, durante la quale la vite ebbe un regresso nella produzione mentre era più facile produrre e stoccare i cereali.

Dal 1500 al 1700 centinaia di distilla-

tori aprirono negozi e distillerie nelle future Olanda, Francia e Germania. Durante questo periodo, poi, la Compagnia delle Indie Olandese, protestante, irruppe nella scena mondiale, cambiando faccia al commercio dalla fine del XVI secolo in contrapposizione ai cattolici portoghesi. Intorno al 1730 il Genever veniva spedito via mare insieme ad un'erba chiamata *Lepelblad* o erba dello scorbuto, utilizzata per prevenire l'allora mortale flagello dello scorbuto. La razione di Genever giornaliera, a bordo, era considerata una medicina. Quando la Compagnia chiuse i battenti, imprenditori olandesi rilevarono il business del Genever ed iniziarono a distribuirlo. È in questo periodo che opera il Dr. Franciscus Sylvius,



ordinario all'università di Leiden. Dr. Sylvius, dal 1658 al 1672, divenne famoso per i suoi tonici a base di ginepro.

L'azienda Bols è storicamente la più vecchia e influente in Olanda. Il lavoro della Bols diede impulso alla nascita di nuove distillerie come la De Kuyper nel 1695 e Rutte. Nel diciannovesimo secolo il Genever era così diffuso in Belgio e Olanda che furono necessarie alcune leggi proibizionistiche per arginare fenomeni di ubriachezza in entrambi i paesi. Nel 1800 si cominciò a produrre Genever con una buona percentuale di malto d'orzo il che lo avrebbe reso, per certi versi, simile a un whisky. Non esiste un ferreo disciplinare per la produzione che è molto complessa e diversificata per

ogni azienda a seconda delle tipologie di prodotto che si vogliono ottenere.

Oggi il Genever è prodotto con una miscela cerealicola a base di mais, segale e orzo, a scelta dei produttori, fermentata con lieviti selezionati dopo conversione degli amidi e, spesso senza filtrazione, distillata in discontinuo. Tuttavia alcuni prodotti usano anche il metodo che è un mix tra continuo e discontinuo. Per le

È la Bols l'azienda storica del Genever.

La più antica e la più influente che diede impulso alla nascita di nuove distillerie



produzioni particolari si effettua anche la tripla distillazione come nel caso di alcuni Korenwijn. Il botanical viene aggiunto durante la distillazione. Deve esserci ginepro necessariamente, oltre che liquirizia, anice stellato e a volte anche agrumi.

I Genever si dividono in giovani e vecchi ma la loro classificazione è molto complessa a seconda della percentuale di moutwijn (il prodotto ottenuto dopo la ultima distillazione, solitamente la terza) che essi contengono. L'età del prodotto viene riportata in bottiglia ma, se viene conciato con un alcolato aromatizzato dopo l'invecchiamento in botte, perde questa facoltà. Alla fine del ciclo può essere corretto con caramello nella misura max del 2% e quasi sempre si tratta di blend di diversi invecchiamenti. I primi imbottigliamenti avvenivano in una bottiglia di terracotta di foggia tipica con un anello per facilitare la bevuta diretta.

Il Genever Jonge (giovane) è sempre incolore e ha profumi riconducibili alle materie prime, l'Oude Genever (invecchiato) ha

solitamente un invecchiamento compreso tra 1 e 5 anni, è più morbido e rotondo. Tra i tipi di Genever più pregiati ci sono i Moutwijn Genever e il Korenwijn che può arrivare ad un invecchiamento molto più lungo e con un blend molto diverso. Non essendoci un ferreo disciplinare ogni produttore ha un suo particolare stile di produzione di Genever. Tra i Genever esiste anche una produzione DOC, lo Schiedam Jenever, prodotto secondo un antico disciplinare e che è un blend di 4 diversi tipi di moutwijn. Nella cittadina di Schiedam esiste un bellissimo museo dedicato al prodotto e un Festival sul Genever che si tiene ogni anno.

Oltre che liscio il Genever è un grande prodotto da miscelazione ed è assolutamente da provare il Genever Julep. Grazie all'intraprendenza di alcuni importatori italiani come Spirits of Independence Italia il Genever è oggi presente anche in Italia ed ecco la selezione di eccellenze scelta per voi da BarTales. Secondo noi, i migliori.

NATIONAAL JENEVER MUSEUM SCHIEDAM



Solo al Jenever Museum si produce ancora secondo l'antico disciplinare il moutwijn, per la quale Schiedam jenever godeva una fama mondiale. Ancora oggi vengono utilizzati esclusivamente delle speciali qualità di orzo e segale per questo jenever tradizionale. È un Moutwijn 3 volte distillato ed invecchiato per almeno 3 anni in botti di rovere. Viene imbottigliato nella sua, per Schiedam, caratterizzante bottiglia kelder ('da cantina').

RICETTA: Genever & Liquirizia

- 60 ml Old Schiedam Single Cask Genever 59, infuso con liquirizia
- 15 ml acqua calda
- 15 ml sciroppo di camomilla
- 2 dash di bergamotto bitter

Procedimento: tecnica Blazer. Calice da degustazione. Guarnire con twist di limone.

RUTTE

Il Paradyswyn di Rutte è il prodotto di punta dell'azienda di Dordrecht che produce dal 1872. La sede è quella storica e il primo piano dell'edificio, una volta abitazione della famiglia, è ora una tasting room aperta al pubblico. È un blend di distillati invecchiati in botti di quercia rovere americana e francese. Paradyswyn è prodotto secondo una antica ricetta di John Rutte. Ha 37,9° abv, colore medio dorato con riflessi marroni, all'olfatto si esaltano le note dei cereali e di albicocca. Al gusto è complesso, con note che vanno dal dolce all'amaro, frutta, legno e ben equilibrato. Ottimo da consumare liscio come prodotto da meditazione. Oltre il Paradyswyn, Rutte produce una serie di Genever giovani, vecchi e un Koornwijn.

RICETTA: Oxide Martinez

- 30 ml Rutte Paradyswyn
- 60 ml Vermouth rosso ossidato
- 5 ml Quaglia Liquore Ciliegia
- 2 dash "Abbozzo" bitter

Procedimento: stir. Vintage cocktail glass. Guarnire con twist di limone.





BOLS

La storica azienda di Amsterdam produce un classico Genever molto usato in miscelazione per la rivisitazione di grandi classici come l'original Collin's. Bols ha in produzione anche un Barrel Aged Genever. Entrambi sono prodotti secondo una antica ricetta di Lucas Bols del 1820. Per il Genever classico il master distiller ha scelto un contenuto abv di 42° ritenuto la migliore combinazione ed equilibrio di percezioni tra gusto e aroma. Anche in questo caso il prodotto si presenta complesso, intenso e piacevole. Bols Genever è uno dei più usati in miscelazione.

RICETTA: Alamagoozlum

- Bols Oude Genever
- 20 ml Chartreuse gialla
- 20 ml Plantation Jamaica Old Reserve
- 20 ml sciroppo al rosmarino
- 7,5 ml Tempus Fugit Creme de Cacao
- Succo di lime qb
- 2 dash Dale DeGroff Pimento Bitter
- 1 dash Elixir di Chartreuse
- Bianco di uovo

- Top di Soda water

Procedimento: shake e top di Soda water. Collins glass. Guarnire con rametto di rosmarino, shell di limone e quadretto di cioccolato.



WENNEKER

Più di tre secoli di distillazione si concretizzano nel Genever Oude Proever di Wenneker. Nella sua categoria è stato insignito di molti premi. Piacevolmente alcolico a 36° è molto morbido con una buona nota speziata, pieno e rotondo, leggermente dolce. Durante l'invecchiamento si armonizza in botti di rovere e si presenta con un colore luminoso e chiaro.

BOOMPJES

La storia della distilleria "sotto gli alberi" iniziò nel 1638 quando iniziò la produzione a Leiden. Un anno di lavoro sulla ricetta per ottenere Old Dutch Genever che è un tradizionale Genever che matura per tre anni in botte. È prodotto con i migliori alcol di grano e l'acqua usata proviene dalla fonte dell'Hunzedal. Ha 38° abv e durante il Genever Festival del 2013 è stato uno dei più



apprezzati dai visitatori. L'azienda produce anche un Premium Genever e il Gin Sylvius.

RICETTA: Holland 75

- 30 ml Boompjes Old Dutch Genever
- 15 ml succo di limone
- 10 ml sciroppo di camomilla
- 5 ml liquore ai fiori di sambuco
- 2 dash lemon bitter
- Colmare con Champagne

Procedimento: shake e top di Champagne. Michelangelo cup. Guarnire con twist di limone e fiori di camomilla.



VAN WEES

Il Kornwijn Rembrandt della distilleria Van Wees de Ooievar di Amsterdam è un blend di diversi distillati e ridistillati di pregiata fattura. Subisce 1 anno di invecchiamento e ha 40° abv. All'aroma denota un chiaro profumo di pane tanto amato dagli amanti del Genever. È un prodotto che alcuni considerano "crudo" e che denota la massima tipicità e autenticità del prodotto. Questa distilleria produce 17 tipi di Genever, ognuno di essi con una propria ricetta. Sino al 1970 Van Wees consegnava soltanto prodotti in botte per bar e ristoranti. La distilleria è guidata dalla dinamica Fanny van Wees.

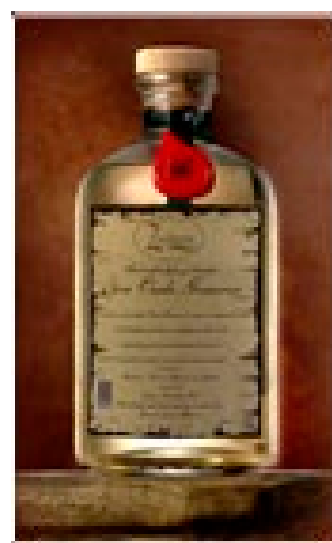
ZUIDAM

Zeer Oude Genever differisce dal giovane Genever per la percentuale più alta di maltwine. Il sapore è di conseguenza più pieno. Zeer Oude Genever si presenta con diverse età di invecchiamento. Ha 38° abv. Come per altri Genever su ogni bottiglia l'etichetta riporta, scritti manualmente, numero della bottiglia e della botte, compreso la dimensione, e le date di produzione. Leggermente dorato ha un aroma maltato e leggermente floreale. Al gusto ha un sapore pieno e ricco con note di cioccolato fondente e un finale dolce e gentile.

RICETTA: Old Genever

- 15 ml sciroppo di birra
- 5 dash chocolate bitter
- 2 dash orange bitter
- 75 ml Zuidam Zeer Oude Genever

Procedimento: build old fashion. Old Fashion glass. Guarnire con twist di arancia.



SCHERMER

Schermer è una delle più antiche e indipendenti distillerie di Genever in attività già dal 1730. Schermer Zware Jonge è uno dei Genever giovani preferiti. Ha 40° abv. Di colore chiaro con un gusto moderatamente dolce, note di ginepro agrumi, spezie e gli immancabili cereali.



HERMAN JANSEN

Notaris è uno Schiedam Genever ed è prodotto dalle distillerie Jansen secondo una vecchia ricetta. Notaris XO è assemblato con 4 moutwijn, botanical di massima qualità ed è invecchiato per più di 10 anni in botti di quercia. L'influenza del legno di invecchiamento lo fa avvicinare per gusto ad alcuni malt whisky. È un prodotto molto complesso ed ha 35° abv.

RICETTA: Schiedam Martinez

- 45 ml Notaris XO Genever
- 45 ml Vermouth del Professore
- 2 dash bergamotto bitter
- 5 ml miele aromatizzato al cardamomo
- mix di vermouth spice.

Procedimento: stir. Vintage cocktail glass. Guarnire con twist di bergamotto.

VAN TOOR

Van Toor produce a Vlaardingen. Il suo 100% moutwijn è un prodotto di grande spessore. Trasparente, con profumi di grano e pane, al gusto rilascia anche delle sfumate note di anice e resina. Ottimo in miscelazione. La Van Toor produce anche un particolarissimo gin, il VL 92 Gin XY. Il packaging è esclusivo ed è un prodotto ottenuto con una base alcolica che ha il 25% di moutwijn così da rappresentare la continuità tra il Genever e il gin che ne è la sua diretta evoluzione. Il botanical contiene anche delle componenti esotiche come foglia di coriandolo e cannella.

RICETTA: 92 Flower Fizz

- 45 ml VL92 Gin XY
- 25 ml floramix
- 25 ml limone
- 10 ml pompelmo rosa
- 2 dash rosa canina bitter
- egg white
- top soda

Procedimento: shake & strain in bicchiere da fizz. Top soda. Guarnire con twist di pompelmo e bocciolo di rosa



Antonio Parlapiano

(Ha collaborato **Fabio Bacchi**)

Ricette di **Roberto Artusio**)



BENVENUTI AL DVARS

Un imprevedibile, ribelle, friendly bar

di ADRIANO NETTUNO

Mulini a vento, tulipani, grandi bomber, biciclette, una delle più storiche Case Reali e una Regina. Ma anche una moderata trasgressione, un senso civico che si esprime con uno stato sociale da invidiare. È la cartolina dell'Olanda dove un popolo laborioso ha saputo domare il mare per piantarvi fiori. Per un bartender diventa d'obbligo pensare al jenever, al gin, a tutti quei caffè che hanno saputo mantenere lo spirito e la dimensione originaria rimanendo sempre cool. Amsterdam ha vissuto una rivoluzione accelerata negli ultimi anni.

La diffusione della Cocktail Culture ha dato un nuovo look alla città, ha modificato lo stile di vita dei suoi abitanti. La capitale si è arricchita con la nuova cocktail generation e di un nuovo bar. Il Dvars è ufficialmente un cocktail bar, per alcuni un



wine bar, per altri un bar dove apprezzare pregiati distillati o cocktail e fumare un buon sigaro. Il Dvars si trova nel cuore della città, in Reguliersdwarsstraat 44, in quella che per anni è stata (e in parte lo è ancora) la "pink street" della città. Tuttavia il Dvars non è un gay bar, piuttosto un friendly bar. Il nome nasce da un gioco di parole in olandese: Dwars infatti, scritto con la W, significa ribelle, alternativo, imprevedibile, una persona che fa le cose a modo proprio senza seguire la massa, ed è proprio lo spirito al quale si sono ispirati i fondatori scrivendo il nome



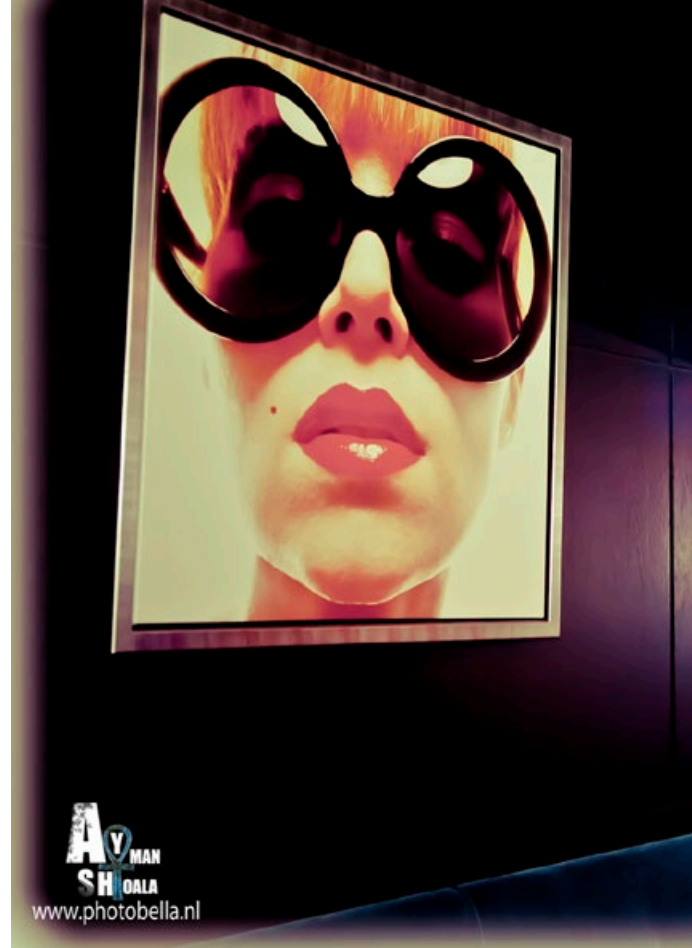
del locale volontariamente in modo “sbagliato”, diciamo, alternativo.

Il Dvar nasce dall'idea di Andrew Nicholls, uno dei volti più noti del panorama del bartending internazionale e di Jaroen Van Ham, suo business partner. L'ambiente è molto accogliente e metropolitano. Colori caldi, arredi design, finiture ricercate, illuminazione curatissima, uno splendido acquario. Entrando si ha la sensazione di essere in un locale di classe di una grande metropoli (considerando che Amsterdam conta appena 800 mila abitanti), una struttura molto spaziosa,

*Nel cuore della città,
all'interno della “pink
street”, il Dvars è un
indirizzo alternativo e
accogliente nato da un'idea
di Andrew Nicholls, uno dei
più noti bartender mondiali*



con 3 diversi bar e 6 postazioni cocktail, una smoking room bene attrezzata, 3 meravigliosi acquari marini e diversi tipi di sedute, dalle poltroncine in velluto agli sgabelli alti, per finire a quelli che possono essere definiti degli sgabelli deluxe, dei veri e propri troni in velluto. Lo staff è il biglietto da visita del Dvars; le parole d'ordine professionalità e guest orientation. È evidente che con questi requisiti diventa obbligatorio per chiunque cessare di essere cliente per diventare ospite. Al Dvars infatti una delle parole chiave è ospitalità. Andrew Nicholls crede profondamente che la mission del suo staff sia regalare emozioni ai propri ospiti, fare in modo che ogni singola persona vada via con un sorriso più grande di quello che aveva quando è entrata. Preparare un buon cocktail è un dato scontato, far passare una bella serata ai propri ospiti,



farli divertire e sentire a proprio agio, regalando ogni volta un'esperienza diversa e unica, è quello che secondo il talentuoso sudafricano separa un buon bartender da un grande host, un vero padrone di

TRE BAR, SEI POSTAZIONI
COCKTAIL E TRE MERAVIGLIOSI
ACQUARI MARINI



casa. Al Dvars è approdato da due anni circa uno dei giovani talenti della mixology italiana, uno dei migliori, **Ciro Adriano de Georgio**. **Ciro** ha saputo calarsi nella fred-
da Olanda apportando quel tocco di ospi-

talità partenopea che al Dvars ha trovato modo di concretizzarsi. La visione di **Ciro** della miscelazione si è fusa con lo spirito di **Andrew** che da sempre fa della velocità di servizio, semplicità delle ricette e cura dell'ospite un mix di eccellenza e perfezione. Il Dvars è un bar che fa grandi numeri e la funzionalità di esecuzione e servizio delle proposte ne tiene conto ai massimi livelli di qualità. La cocktail selection, oltre ai grandi classici, prevede una lista di 8 cocktail stagionali, 4 cocktail provenienti dalle precedenti drink list e 4 best sellers. Alla base di questi ottimi cocktail senza troppi fronzoli (la presentazione è quasi sempre semplice e minimale, come del resto le decorazioni) ci sono ingredienti retrò come gli shrub e gli sherbet, degli sciroppi homemade fatti con frutta, agrumi e/o aceto, che trovano largo utilizzo nei punch: l'ottimo sherbet al limone del Dvars ad esempio, non è altro che un oleo saccharum con l'aggiunta del succo di limone. Per dirla con le parole di **Mister Nicholls** "utilizziamo ingredienti antichi per preparare cocktail moderni". Altra offerta della casa è proprio quella dei punch, la base della miscelazione. Come già detto il Dvars è un bar di alti volumi, può ospitare più di 300 persone e ha circa 150 posti a sedere, e avendo a cuore la qualità del drink ma anche quella del servizio, che non può prescindere da tempi di attesa moderati, sono state adottate alcune strategie per ottimizzare i tempi, tra cui quella di servire i punch. Storicamente il punch rappresenta e include lo spirito di convivialità. Spesso gruppi di amici o colleghi riservano delle aree del locale per festeggiare un avvenimento o semplice-



mente per passare una piacevole serata insieme e viene loro offerta come prima opzione quella di consumare un punch, soluzione che accontenta tutti: tempi di servizio molto brevi e qualità del drink ottima, senza dimenticare la componente socializzante che caratterizza i punch (come dicono gli anglofoni “sharing is caring”). Altro stratagemma per ottimizzare i tempi di preparazione in un bar che può servire cocktail a centinaia di persone simultaneamente contando su 6 bartender, è quello di creare dei blend/premix fatti in casa. Il Ciroquiri è un twist a metà strada tra un Daiquiri e un Between the Sheet per il quale viene creato un blend di Appleton

12 Jamaican Rum, Chateau Montifaud VS Cognac e Fernet Branca, da 3 a una sola bottiglia senza alterare minimamente la qualità del cocktail.

È in questo ambiente che Ciro Adriano, in funzione di Head Bartender & Floor Manager si muove e coadiuva Andrew Nicholls nella gestione e controllo della macchina organizzativa. Ma il Dvars non è solo “da bere”. Il food menù cambia regolarmente al pari passo con il drink menù, una selezione di finger food e piatti da condividere perfetti come pre-cena ma anche valida alternativa ad essa: dalle tipiche bitterballen olandesi, alle polpette piccanti di agnello, passando per una



delicata tartare di tonno e degli anelli di calamaro fritti in tempura. Menù semplice ma elegante e delizioso, assolutamente da provare gli sliders, piccoli burger fatti in casa. Buona notizia per quelli come me che amano mangiare un boccone in tarda serata dopo qualche buon cocktail: la cucina è aperta fino a tardi! Chiude infatti un'ora prima che il bar chiuda. Riassumendo, il Dvars è decisamente un bar da visitare, un bar che in meno di un anno di vita è già stato nominato uno dei migliori cocktail bar d'Europa al Cocktails and Spirits 2013 di Parigi, un bar fatto da grandi professionisti, ma soprattutto da persone che amano questa professione.

Un bar dove i buoni cocktail hanno il posto che meritano, il secondo. Il primo viene riservato all'ospite.

Adriano Nettuno

LA RICETTA

KENTUCKY SAMBA

INGREDIENTI

- 6 cl Maker's Mark infuso con passion fruit
- 3 cl lemon sherbet
- 1 dash di assenzio

Procedimento: shaker.



DAL BELGIO CON AMORE

Vodka&Kahlua in onore di Perle Mesta

di **FABIO BACCHI** e **FEDERICO MASTELLARI**

Secondo dopoguerra, dopo anni di incubi il mondo si riaffaccia alla vita. In un'Europa distrutta e umiliata le diplomazie di tutto il mondo cercano di giocare il proprio ruolo nello scacchiere della geopolitica mondiale per gettare le basi di quello che sarà il nuovo ordine futuro. Le potenze capitalistiche occidentali vedono all'orizzonte il pericolo dell'avanzata egemonizzante della Russia comunista che decreteranno l'inizio degli anni della guerra fredda, un periodo di contrapposizione economica, ideologica, scientifica, militare e culturale con momenti di tale tensione da arrivare a un passo da un nuovo conflitto mondiale.

Tra i più celebri "covi" di agenti segreti del dopoguerra, un posto speciale occupa l'Hotel De Berg di Ginevra

grete durante le quali tessevano i loro doppi e tripli giochi di potere. I territori neutrali come Svizzera, Lichtenstein e Lussemburgo erano

È in questo clima che gli apparati segreti dei governi di tutto il mondo si scateneranno in giochi di potere e spionaggio che tanto ispireranno i celebri romanzi di finzione letteraria come quelli, i più noti, della saga bondiana. I bar d'albergo erano spesso ritrovo di agenti in missioni se-



quelli dove vigevo una sorta di tregua armata. Ricorda Mauro Lotti, all'epoca ragazzo di bar al Beau Rivage di Losanna, che tra i più celebri "covi" di agenti segreti vi era l'Hotel De Berg di Ginevra. Le diplomazie di tutto il mondo, in fervente movimento, diventeranno così gli attori di misteri ancora insoluti.

È in quest'atmosfera che nel 1949 arriva a Bruxelles la Signora Perle Mesta, ambasciatrice degli Stati Uniti in Lussemburgo e prima donna americana nominata a capo delle diplomazia americana, per partecipare a un summit presso l'Hotel Metropole. Questo albergo di lusso fu costruito da due fratelli belgi, i Wielemans, che iniziarono la loro avventura imprenditoriale con una piccola birreria alla



LA FACCIATA
IMPONENTE
DEL MITICO
METROPOLE

quale nel 1890 seguì il Café Metropole. Nel 1895, sull'onda del successo economico realizzarono l'albergo.

Nel 1949 al bar dell'Hotel Metropole, il barman era il belga Gustave Tops ed a lui viene attribuita la creazione del cocktail Black Russian proprio in onore della celebre e importante ospite. Perle Mesta, la cui vita avrebbe ispirato "Call Me Madam", una celebre commedia musicale diretta da Walter Lang nel 1950, apparteneva a una facoltosa famiglia ed era amica personale di Harry Truman che spesso suonava il pianoforte durante i party che la signora organizzava a casa sua e dove, pare, venisse servito il drink creato in suo onore.

Questo cocktail è a base di vodka e liquore al caffè ma con la Russia non ha nulla a che fare se non per la presenza della vodka. Nel clima dell'epoca l'oscuro nome sembrava essere dettato proprio dal periodo incerto e dal timore che l'Unione Sovietica, ancora lungi dall'essere definita impero del male durante l'era reaganiana, incuteva al blocco occidentale. Per la diffusione

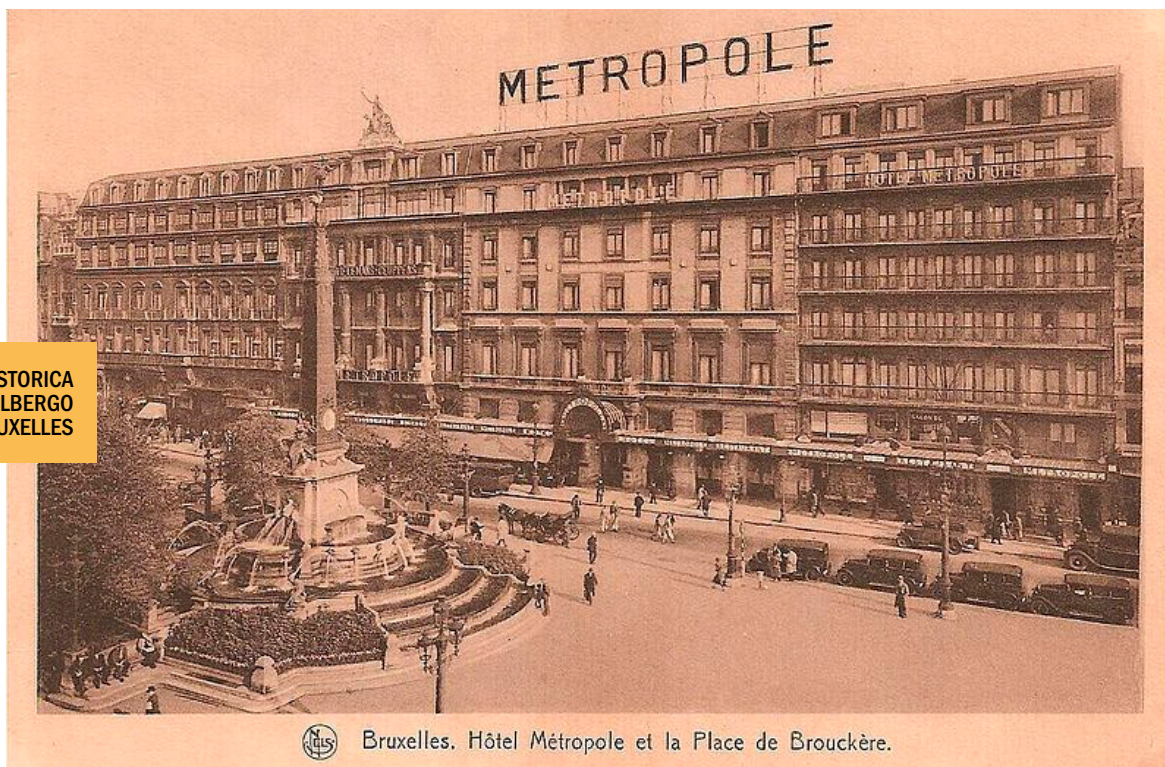
che questo drink ebbe negli anni '50 e '60 la sua presenza sarebbe stata spesso annoverata nei ricettari IBA.

Di facile preparazione il Black Russian è composto da vodka e liquore al caffè, generalmente Kahlua. Alcuni bartender tendono a prepararlo con due parti di vodka e una di Kahlua, altri in parti uguali, ma la ratio 2/3 a 1 è sicuramente la migliore. È usualmente preparato build direttamente nel tumbler basso con ghiaccio, mescolato delicatamente e servito senza guarnizione. Il Black Russian ha una sua variante con top di Coca Cola e in quel caso si parlerà di Tall Black Russian.

La morbidezza del drink trova estimatori nel pubblico maschile e femminile. Il drink è sicuramente un after dinner e successivamente avrebbe ispirato alcune varianti arrivate sino ai giorni nostri, il White



UNA CARTOLINA STORICA
DEL CELEBRE ALBERGO
DI BRUXELLES



Bruxelles. Hôtel Métropole et la Place de Brouckère.

Russian e il Mudslide. Il White Russian appare a metà degli anni '60, l'origine è incerta ed è la versione originaria del Black Russian con l'aggiunta di panna liquida, possibilmente nella tipologia double cream, floating in superficie. Il dubbio, se miscelare la panna o lasciarla in superficie attanaglia schiere di bartender. Anche in questo caso la preparazione è build. Il White Russian è citato e consumato da Jeff Bridge nel film "Il grande Lebowski".

Riguardo all'origine del White Russian bisogna considerare anche una seconda ipotesi.

Secondo quanto gli autori di Spirit Journey lascerebbero capire, agli inizi degli anni Cinquanta l'italiano Donato ("Duke") Dantone, bartender del Bar Duke's Blackwatch di Hollywood, elaborò la ricetta del White Russian (per la cronaca a Donato Dantone è attribuita anche la creazione dell'Harvey Wallbanger) ispirandosi all'Irish Coffee. Qualcuno afferma che il nome White Russian abbia attinenza con gli storici "russi bianchi" che si opponevano ai bolscevichi.

Il Mudslide che sicuramente prende ispirazione dal White Russian nacque subito dopo l'arrivo del liquore Baileys Irish Cream nel 1974. In questa ricetta è il celebre liquore a base di whiskey irlandese e panna che sostituisce la panna del White Russian. Il Belgio è un paese di grande tradizione birraia e la scena della miscelazione sta avendo in questi ultimi anni un grandissimo fermento. Il Black Russian è attualmente presente nell'elenco ufficiale dei cocktail IBA come contemporary classic. Gustave Tops non avrebbe mai immaginato quanto lontano sarebbe arrivato il suo operato e il Black Russian nella storia della miscelazione rappresenta sicuramente una delle pietre miliari del bartending belga.

Fabio Bacchi e Federico Mastellari

LA RICETTA

BLACK RUSSIAN: ricetta IBA

- 5 cl vodka
- 2 cl liquore al caffè

Preparazione: mescolare gli ingredienti direttamente in un tumbler basso con ghiaccio e miscelare delicatamente. Nella versione White aggiungere della panna liquida in superficie e miscelare.





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 alcool pregiato e tanto tanto tempo per riposare senza fretta, sono gli ingredienti di questa specialità unica.

LA RIVINCITA DELLE BIONDE

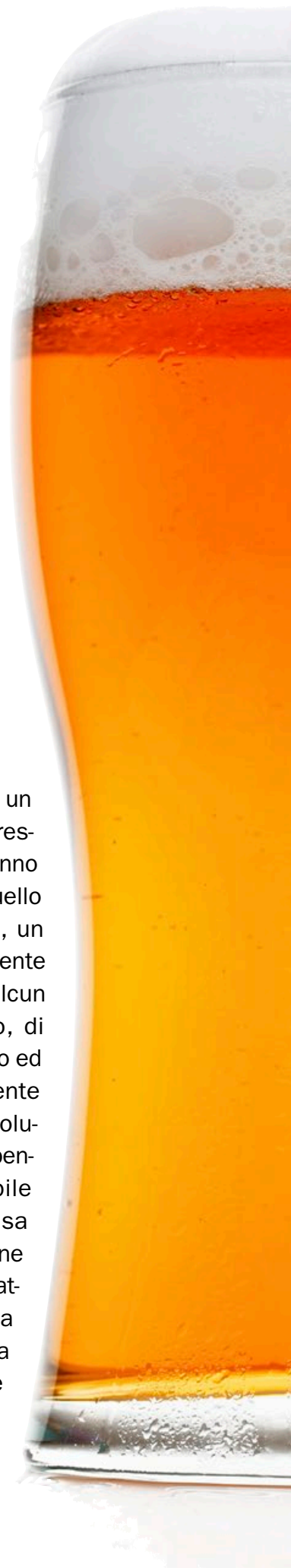
Il fascino particolare
delle Lambic senza schiuma
e l'esuberanza spumeggiante
delle Gueze

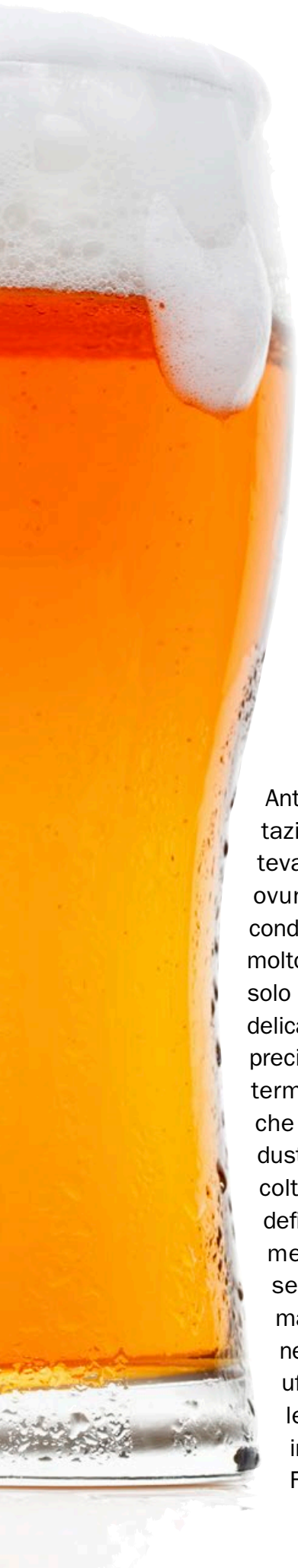
di **FULVIO PICCININO**

Chiara, fresca, bionda e spumeggiante, in una parola "Birra". Un prodotto fondamentale della nostra proposta a banco, che spesso molti barman sottovalutano, ritenendo che la sua richiesta da parte del cliente sia in parte svilente per la loro professionalità di miscelatori. In realtà la sua conoscenza e il suo servizio corretto può dare grandi soddisfazioni.

Un segmento molto interessante del mondo delle birre è rappresentato dalle birre a fermentazione spontanea, di fatto, la birra originale, in grado di risvegliare nel consumatore una moltitudine di sensazioni olfattive dimenticate. Erroneamente si pensa che quella che noi oggi conosciamo come "Birra", e che abitualmente consumiamo al banco o sulla nostra tavola sia rimasta immutata nei secoli, con le sue doti di freschezza e semplicità. La birra nel suo lungo cammino, così come il vino ed

i distillati ha percorso un sentiero fatto di progresso e miglorie che l'hanno portata ad essere quello che noi conosciamo, un prodotto qualitativamente ineccepibile senza alcun difetto organolettico, di contro molto appiattito ed omologato. Anticamente la birra non era assolutamente ciò che noi pensiamo, ed è possibile cercare di capire cosa fosse guardando alcune produzioni locali, soprattutto nel Belgio, che ha mantenuto nei secoli la tradizione delle birre che utilizzano gli lieviti selvaggi naturalmente presenti nell'aria.





ALCUNI ESEMPLARI DELLE
MIGLIORI PRODUZIONI
INTERNAZIONALI



Anticamente la fermentazione spontanea poteva essere effettuata ovunque, oggi solo in condizioni pedoclimatiche molto particolari presenti solo in alcuni territori. Un delicato equilibrio fatto di precipitazioni, escursioni termiche e vegetazione che l'inurbamento, l'industrializzazione e l'agricoltura intensiva hanno definitivamente compromesso. Questi lieviti selvaggi, presenti prima abbondantemente nell'aria, oggi si trovano ufficialmente solo nelle zone delle Fiandre in Belgio, nello Jura in Francia ed a Jerez in



Spagna. Sporadicamente altri micro birrifici, alcuni italiani, si sono cimentati nella produzione di Lambic, ma con risultati scostanti, mentre nelle Fiandre sembra che il miracolo si perpetui immutato da secoli.

Anticamente i produttori di birra, una volta compiuto l'ammostamento, dovevano sperare che Madre Natura compiesse ogni



volta il miracolo inoculando gli lieviti naturali e selvaggi atti alla fermentazione. La fermentazione era lunghissima, talvolta con esiti negativi, e questo spiega molti meccanismi del mercato della birra dell'epoca, che vedeva centinaia di birrifici all'opera. Empiricamente per risolvere il problema si utilizzò il sistema, noto nella fabbricazione del whiskey con il nome di "sour mash" ovvero l'utilizzo della precedente fermentazione per attivare la successiva, ma rimase per lungo un tempo una pratica empirica, soprattutto priva di spiegazione agli occhi dell'uomo. Il fiore del luppolo, presente in maniera massiccia nelle Lambic, fu introdotto in quel tempo grazie alle sue dosi antisettiche, mentre sembra assodato che altre popolazioni produttrici utilizzassero precedentemente rosmarino, erica, coriandolo ed ortiche per la sua conservazione.

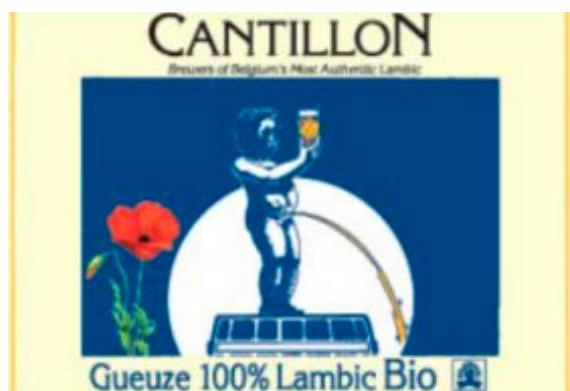
La mancanza di conoscenze sullo sviluppo degli lieviti ed una sostanziale incapacità nel controllo della fermentazione relegò la produzione birraria solo nei mesi invernali, tradizione che si perpetua nella produzione delle Lambic belghe, che sostanzialmente rifiutano il progresso compiuto. Il miglioramento delle tecniche di inoculazione del lieviti, avvenuto nel XIX secolo, con gli studi di Pasteur e con l'arrivo delle tecniche di controllo della temperatura di fermentazione, la birra iniziò a prendere il



profilo organolettico che noi conosciamo, riuscendo a svincolarsi dall'andamento delle stagioni. E la birra diventò quella che noi conosciamo, fragrante, limpida, delicatamente profumata di luppolo e lieviti. Le Lambic no. Sono birre particolari, spiazanti al naso ed in bocca, praticamente senza carbonica, prodotti la cui bevibilità è molto bassa, specie se si è dei profani del settore e si è abituati alle produzioni industriali odierne. Birre da meditazione e non da pasto, da centellinare in compagnia di amici o con un buon libro, scoprendo e commentando le decine di profumi che ci arrivano dal bicchiere in continua evoluzio-



CALICI
SPUMEGGIANTI
DI BIRRE
ARTIGIANALI



ne olfattiva. Il loro processo produttivo è molto particolare, utilizza macchinari antichi ed il più possibili tradizionali, a partire dal mulino a pietra, per avere farine molite grossolanamente, necessarie ad un estrazione lenta degli zuccheri. Per una cotta di birra a fermentazione spontanea si utilizzano 1300 kg di cereali, suddivisi fra grano orzo, e circa 10.000 litri d'acqua, di cui circa 2.500 evaporeranno durante il processo produttivo. Giunti quasi al termine di esso, si userà una quantità di luppolo fiore al limite del dimostrativo, impensabile per una birra moderna. La particolarità di questi fiori di luppolo è che sono invec-

chiati in cantine per 3 anni, in modo che perdano la parte "verde" del tannino al palato, mantenendo la dotazione amara. La fermentazione si protrarrà da un minimo di uno ad un massimo di tre anni, in cui le botti non verranno mai colmate, saranno le muffe nobili, le voile, simili al "flor" andaluso ad impedire l'ossidazione del prodotto e lo sviluppo dei batteri acetici. La birra a fermentazione spontanea, essendo prodotta inizialmente in tini di legno aperti od in botti usate, non ha anidride carbonica residua, se non quella naturalmente disciolta nel liquido durante la parte finale della fermentazione, quando le botti saranno sigillate. Le Lambic infatti non fanno mai schiuma, una volta versate nel bicchiere, caratteristica che disorienta chi non conosce questo stile e si aspetta il classico cappello di schiuma tipico delle birre moderne. In realtà anche la birra a fermentazione spontanea ha la sua versione "spumante" considerato che con lo sviluppo della produzione con rifermentazione in bottiglia, si sono create, in tempi tutto sommato moderni, le "Gueuze". Le "Gueuze" hanno uno stile produttivo del tutto simile allo Champagne. Viene fatta una cuvée dal Maitre de Chais, scegliendo mediamente fra una decina di botti di Lambic. La cuvee è necessaria poiché trattandosi di fermentazione spontanea le caratteristiche delle



single birre sono profondamente diverse e vanno compensate da un “naso” esperto. Acidità, complessità, intensità sono elementi che vanno sapientemente dosati, ma ci garantiranno un prodotto estremamente complesso e più simile, per caratteristiche organolettiche alla birra che conosciamo. La Gueuze, che nelle versioni migliori può evolvere anche per 25 anni, nel bicchiere si presenta spumeggiante ed abbastanza limpida, con profumi di fiori e di lievitazione dolce, estremamente bevibile grazie ad un'ottima acidità.

Per chi non gradisse i sentori di lisi e decomposizione degli lieviti, riconoscibili nel termine poco piacevole di “crosta di formaggio”, presenti comunque in alcune “Gueuze” classiche con permanenza sugli lieviti di parecchi anni, ci sono le classiche e tradizionali Kriek e le Framboise che hanno rispettivamente l'aggiunta, alla cuvee di Lambic, di succo fresco di ciliegia e lamponi. Altri produttori, in cerca di minor acidità e morbidezza hanno anche percorso la strada delle pesche nella dolce “Pecheresse” e dell'uva nella delicata “Vigneron”. Sono birre profumatissime ed eleganti adatte ad un consumo dopo pasto. Uno degli ultimi produttori della tipologia è Cantillon, una piccola realtà alla periferia di Bruxelles, il cui birrifico fu fondato nel 1900. La sede è nel quartiere



di Anderlecht, dove un tempo sorgevano più di cento fabbriche di birra, ormai tutte chiuse. Poco lontano da Bruxelles ci sono altre realtà, la “3 Fontainen” a Beersel, la Lindemans e la Boon. Detentore della produzione più tradizionale Cantillon, da tutti riconosciuto come il riscopritore della categoria, produce Lambic e Gueuze senza l'uso di additivi e gasature artificiali, lottando contro la standardizzazione del gusto ed una tendenza a bere “facile” e dolce. Le sue birre sono assolutamente complesse, adatte ad un pubblico in cerca di emozioni forti, alla ricerca delle radici della birra. La visita della sua fabbrica è consigliata a tutti coloro che vogliono capire di birre e riscoprire le radici della bevanda di Gambrinus, magari unendola a qualche abbazia trappista, un altro interessante ramo della storia della birra che in Belgio sembra avere la sua patria.

Fulvio Piccinino

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

Citadelle turns them into gin.



www.citadellegin.com

Alcandre Schmitt
Citadelle Gin, Distilled with time



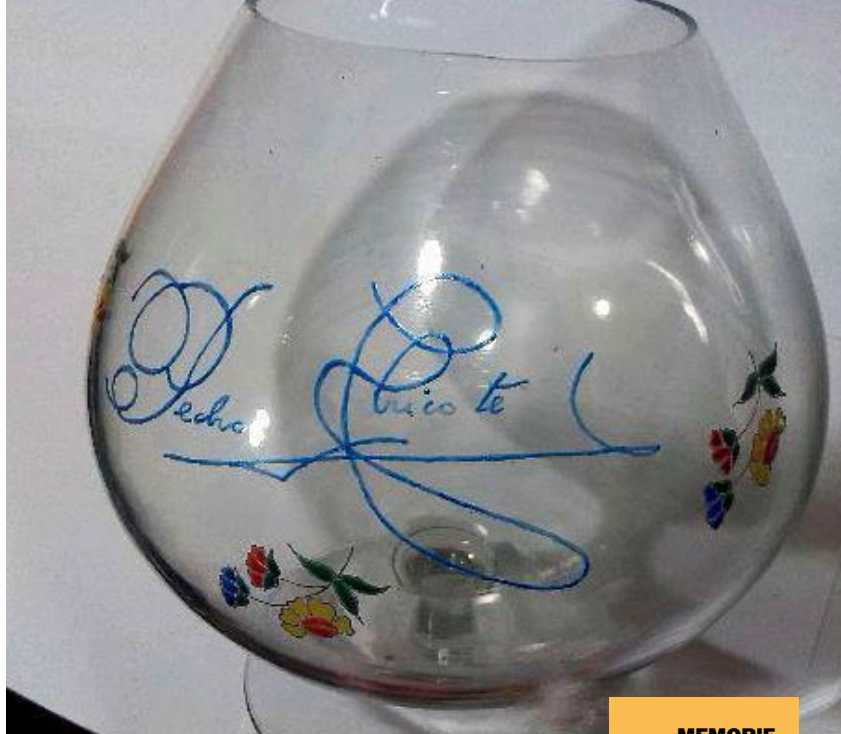
DON PEDRO E UN DESTINO FUORICLASSE

Sorriso irresistibile e memoria inossidabile accompagnarono le gesta di un bartender molto speciale

di **FABIO BACCHI**

Ci sono uomini che nascono con un destino che si compie nella quotidiana eppure straordinaria consuetudine. Sono uomini che scelgono presto cosa fare della loro vita, o chiamati dalla vita a compiere il loro

destino. Per un ragazzo di alcuni decenni fa la cui aspirazione massima era vestire una immacolata giacca beige a doppiopetto adornata da una cravatta nera, le gesta dei grandi di questo lavoro erano come le storie dei cavalieri della tavola



**MEMORIE
STORICHE**
SOPRA A
SINISTRA UN
GIOVANISSIMO
PEDRO
CHICOTE,
A LATO IL
BARMAN NEL
SUO TEMPIO

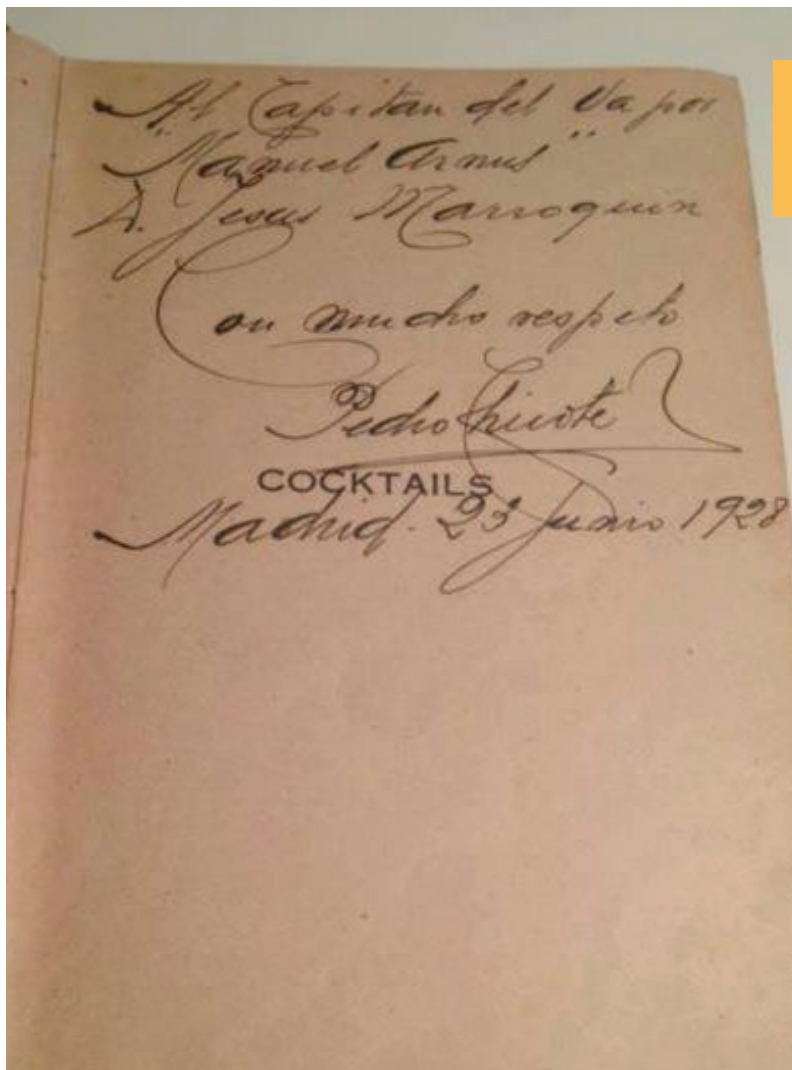
rotonda. I loro castelli erano i più blasonati hotel di lusso e tra i tavoli dei loro bar che ospitavano re e regine si aggiravano come dei regali tra i selvaggi, tanto era la loro eleganza, innata e controllata, sempre domata. I loro nomi non erano Artù, Lancillotto o Parsifal, bensì, Lotti, Cipriani, Federico, Zola, Dell'Avo e altri, per rimanere in Italia. E poi un signore spagnolo dallo sguardo magnetico e un sorriso stampato, Pedro Chicote.

Pedro nacque a Madrid martedì 13 maggio 1899. La sua era una famiglia povera e umile originaria di Huete ed erano emigrati a Madrid quando il fratello del padre riuscì a trovargli un lavoro nella capitale. La madre, donna Rufina Serrano preparava un liquore di more che vendeva ai frequentatori del Mercado de los Mostenses. Tre quarti di more macerate per 15 giorni nella stessa quantità di acquavite a 22° e il tutto filtrato e allungato con acqua di fonte nella quale vi era stato disciolto dello zucchero. Il primo lavoro di Pedro ragazzino, rimasto orfano di padre a 8 anni, fu vendere bicchierini di questo liquore all'umanità che gli passava davanti. L'orzata, fatta anch'essa dalla madre, fu il secondo prodotto da vendere.



In una vita piena di sacrifici, dopo una giornata di lavoro, riusciva anche a frequentare una scuola serale. Aveva una grande dote, una straordinaria memoria fotografica che gli permetteva di abbinare il nome a ogni persona che avrebbe conosciuto. E un sorriso che frantumava le pietre, la migliore qualità di un barman. Nessuno poteva ancora immaginare che tutta la sua vita sarebbe stata dedicata a miscelare liquori e acquaviti con altri ingredienti. Trovò un secondo lavoro nella taverna della birreria Mahou dove vendeva confezioni di noccioline e frutta secca tostate da sua madre.

Per tutta la vita Chicote sarebbe stato un lavoratore instancabile. Gli odori



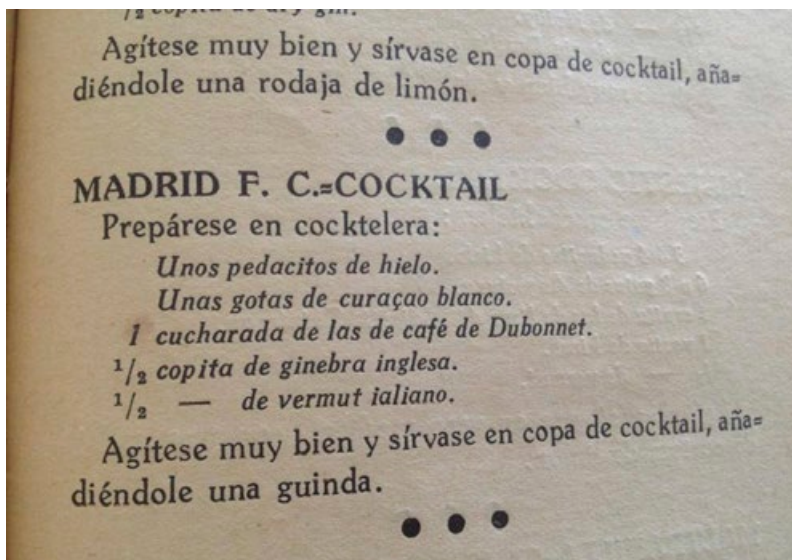
CIMELI

UNA PAGINA AUTOGRAFA
E UNA DELLE RICETTE
PIÙ CELEBRI

seconda. Perciò decise di consegnare i telegrammi a piedi. Nel 1916 lesse un annuncio dell'Hotel Ritz di Madrid nel quale si cercava un ragazzo di bar. Il ragazzo che aveva venduto liquore di more alla gente del mercato, figlio di poveri, si presentò in quel regno del lusso con l'incoscienza dei temerari... e fu ingaggiato.

Pedro si trovò alla corte di un grande barman spagnolo del tempo, Pedro Saralta, dal quale carpì i segreti del mestiere. I clienti del Ritz erano esponenti della finanza, dell'arte e dello spettacolo, industriali e nobili e Pedro cominciò ad allargare il suo orizzonte sociale. Aveva 17 anni e alla fine di un servizio l'ambasciatore del Brasile gli regalò una bottiglia di Agurdiente de Cana chiamata *Parati*. Fu la prima di una collezione unica nel suo genere che sarebbe arrivata a contare 18.312 bottiglie nel 1958. Nelle ore libere studiava, e quando andava in vacanza ritornava carico di bottiglie di liquori che iniziò a collezionare. Rimase al Ritz sino a diventare commis. La sua vita cambiò, inevitabilmente e definitivamente.

Tra il 1921 e il 1926 la Spagna ingaggiò una guerra coloniale in Africa, sulle alture del Rif marocchino. Chicote fu chiamato alle armi e nonostante il suo conflitto interiore portasse a chiedersi perché doveva combattere contro gente che nulla gli aveva mai fatto vi arrivò come soldato semplice per essere congedato da sergente. Pedro sopravvisse alla terribile carneficina che gli spagnoli subirono nella battaglia di Annual. Fu riconosciuto da un corrispondente di guerra del giornale spagnolo ABC, Gregorio Corrochano che era stato suo cliente ai tempi del Ritz, e



del mercato allenavano il suo olfatto a riconoscere profumi di ogni tipo. Ancora ragazzo, ebbe una parentesi in quello che sarebbe stato il lavoro della sua vita. Fu assunto come corriere di telegrammi e gli fu assegnato il numero 85 di matricola. Gli rubarono la bicicletta, e anche una



IL BAR CHICOTE
NELLA GRAN
VIA DI MADRID

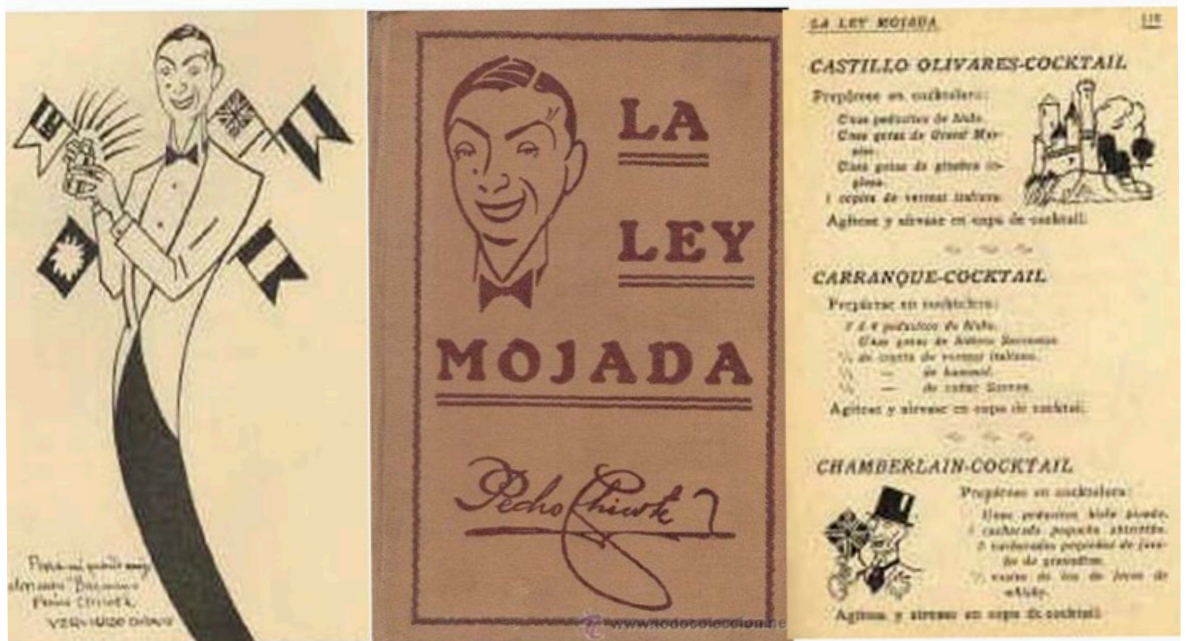
grazie a lui fu trasferito dalla trincea al Circolo Ufficiali a preparare Martini. Nel 1923 Pedro rientra a Madrid e riprende il suo lavoro. Viene assunto al Palacio del Hielo, all'Hotel Savoy posto di fronte al Museo del Prado, dove ottenne il primo incarico come Jefe de Bar, poi al Gran Kursal di San Sebastian passando per il Coq Bar di Madrid.

Pedro era bravissimo e cominciò presto a guadagnare tanti, tantissimi soldi che gli permisero, a soli 26 anni di aprire un suo bar a San Sebastian. In quel luogo Pedro rimaneva solo di estate e l'inverno lo trascorrevva a Madrid in uno dei più esclusivi bar, il Pidoux. La sua maestria nel preparare bevande americane era ormai nota in tutta la Spagna. La popolarità di Chicote e del suo lavoro fu conosciuta dal grande pubblico quando cominciò a tenere una rubrica di cocktails sul quotidiano *Ahora*.

Nel 1931 inaugurò il capolavoro per il quale sarebbe assunto agli onori della cronaca, il Bar Chicote in Gran Via a

Madrid. Il locale divenne subito il luogo prediletto dall'alta società spagnola e del jet set mondiale che passava da Madrid. La nascita di questo bar americano sanciva la fine dell'era dei caffè a Madrid. Contemporaneamente, da grande lavoratore quale era, supervisionava la gestione di altri due bar di Madrid, Las Cortes e il Coq. Non si fece mancare neanche un impiego a bordo di una prestigiosa nave da crociera quando il Marchese de Comillas lo nominò barman onorario della Compagnia Transatlantica. Durante una crociera a bordo della nave Ciudad de Toledo fu imbarcato come ambasciatore dei vini di Jerez da promuovere in America. Pedro era un amante di football e grande tifoso del Real Madrid per il quale nel 1933

*Un american bar
nel cuore
della capitale
spagnola che
diventò
l'indirizzo
preferito del jet-set*



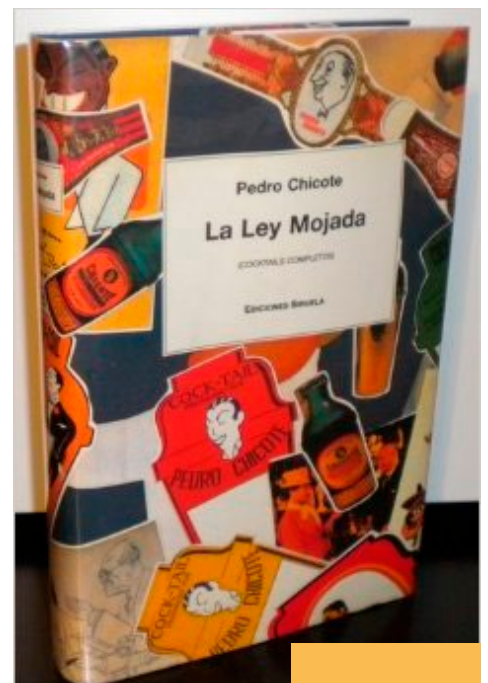
creò il cocktail Madrid Futbol Club a base di gin, vermouth italiano, Dubonnet e Curacao.

Nel 1934 Julian Besteiro, Presidente del PSOE, gli affida la conduzione del bar della Camera dei Deputati. Il primo drink da lui creato, il Chicote, fu dedicato

a se stesso e a questa ricetta è legato un aneddoto divertente che qualcuno lo collega, goliardicamente, al primo caso di doping collettivo ciclistico. Nel 1935 durante la prima edizione della gara ciclistica Vuelta di Spagna un team di ciclisti bevve dei suoi cocktail prima della



CHICOTE INSIEME CON LA BELLISSIMA GINA LOLLOBRIGIDA



I RARI
E PREZIOSI
LIBRI DI
DON PEDRO

partenza per una tappa molto dura. La notizia dello scoppio della Guerra Civile nel 1936 lo colse inaspettatamente mentre era a Londra per uno dei suoi frequenti viaggi. Nel 1940 dedicò una sezione del suo bar alla creazione del famoso museo nel quale trovò posto la sua ormai celebre collezione di bottiglie. Chicote l'aveva ampliata grazie agli omaggi dei clienti, dei colleghi barman e delle stesse ambasciate di Spagna all'estero che si premuravano di fargli arrivare bottiglie per corriere diplomatico con una franchigia speciale.

Nel dopoguerra il bar di Chicote divenne un luogo d'incontro talmente altolocato e cosmopolita tanto che alcuni alti funzionari dello stesso regime franchista lo consideravano una sorta di ambasciata dove trattare affari e questioni internazionali. Gli anni '50 e '60 furono il momento di massimo splendore per Chicote e il suo bar. Luis Miguel Dominguin, Hemingway, Dalì, Ava Gardner, Frank Sinatra, Eisenhower, Gina Lollobrigida, il mondo passava per il Bar Chicote e Pedro, con classe da dandy (calzando anche scarpe di colore diverso) e talento per le pubbliche relazioni li riceveva come vecchi amici. Le malelingue dissero che nel bar, gra-



zie ai suoi avventori, si contrabbandasse anche la penicillina appena scoperta e Chicote ne ebbe molto a soffrire perché Alexander Fleming era un suo cliente.

Tre pesetas era il costo medio di un drink da Chicote, prezzo esorbitante per l'epoca. Pedro ebbe altre esperienze nel giornalismo, ebbe la tessera ad honorem della stampa e pubblicò dei libri professionali il primo dei quali nel 1927. *El bar americano in Espagna, La ley mojada,*



UN'ALTRA
IMMAGINE
DEL MITICO
BAR E UNA
PAGINA
STAMPATA
DEGLI STORICI
DRINK

Cocktailes Mundiales, El bar en el mundo, Vinos espanoles y sus mezclas, Mis 500 cocktailes, sono le sue opere più note.

Nel 1956 Pedro fondò l'Associazione dei Barman Spagnoli e fu eletto membro onorario di tante altre consorelle. Durante la sua vita Pedro fu decorato con titoli ed onorificenze statali, militari, sino alla Medaglia d'Oro della Croce Rossa per la sua generosa beneficenza. Nel Museo Chicote si trovavano bicchieri appartenuti a Napoleone e altri personaggi storici, cimeli di bartending riconducibili a Capi di Stato e Reali. Pedro Chicote si spense a Madrid il 24 dicembre 1977 e tutta la sua azienda finì con lui. Tutto ciò che aveva raccolto è oggi ufficialmente di proprietà di un anonimo compratore che se lo è aggiudicato durante un'asta. Oggi il Museo Chicote esiste ancora ed è un bar di nuova proprietà, ma con altre prospet-

tive. Il miglior modo per ricordare il padre del bartending spagnolo è preparare la sua ricetta più famosa, il Chicote. Salud Don Pedro.

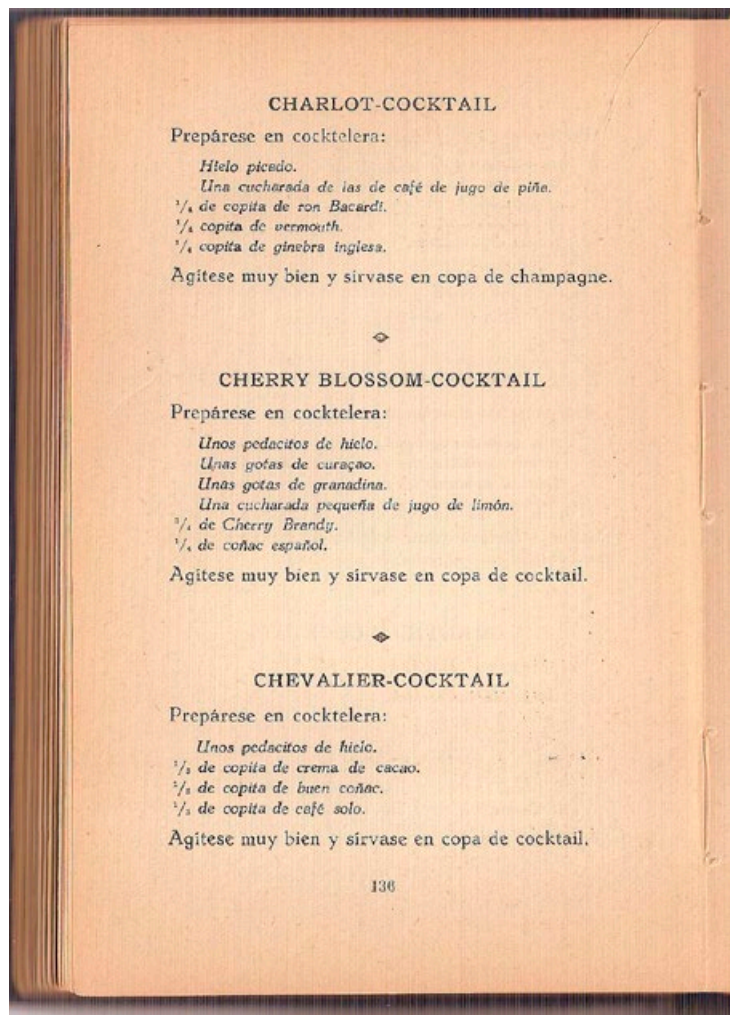
LA RICETTA

CHICOTE (secondo note dell'autore in *Cocktailes Mundiales* per gentile concessione di Mauro Lotti)

INGREDIENTI

- ¼ di una sherry copita di Gin (2/3 cl)
- ¼ di una Sherry copita di vermouth francese (2/3cl)
- 3 cucchiaini da caffè di Grand Marnier GR

Agitare con ghiaccio, servire in un cocktail glass e guarnire con una buccia di arancia



CHARLOT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Hielo picado.*
 - Una cucharada de ias de café de jugo de piña.*
 - ¼ de copita de ron Bacardi.*
 - ¼ copita de vermouth.*
 - ¼ copita de ginebra inglesa.*
- Agítese muy bien y sírvase en copa de champagne.

CHERRY BLOSSOM-COCKTAIL

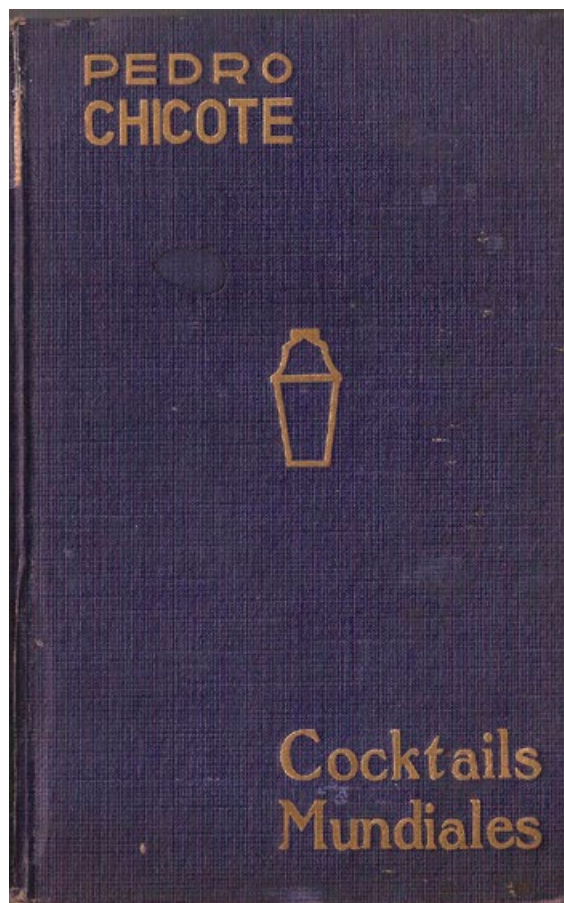
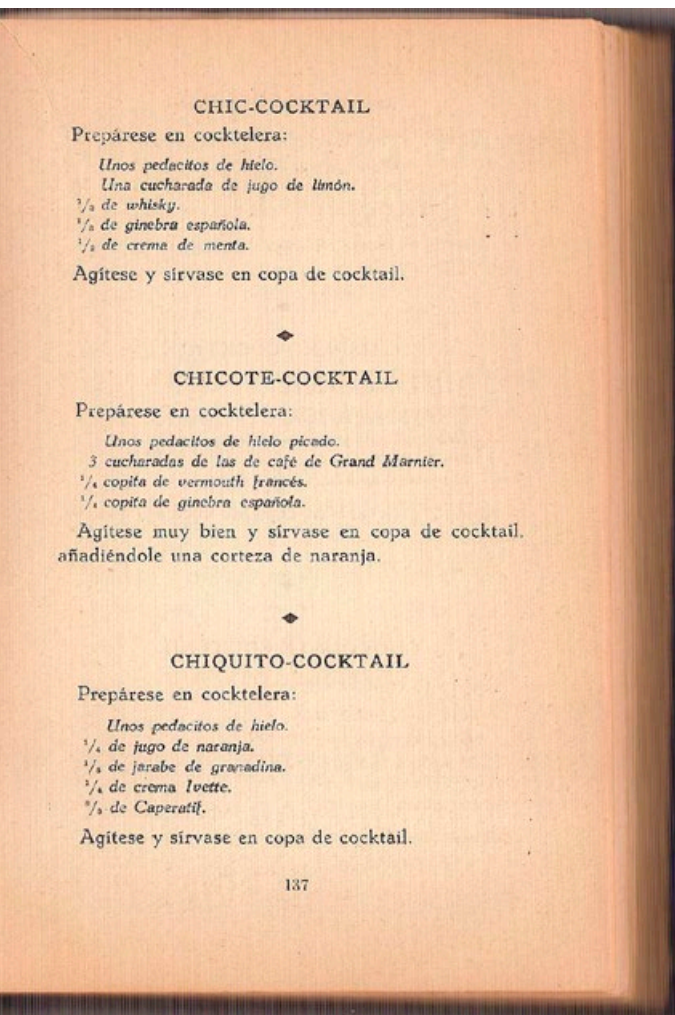
Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
 - Unas gotas de curaçao.*
 - Unas gotas de granadina.*
 - Una cucharada pequeña de jugo de limón.*
 - ¼ de Cherry Brandy.*
 - ¼ de coñac español.*
- Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CHEVALIER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
 - ¼ de copita de crema de cacao.*
 - ¼ de copita de buen coñac.*
 - ¼ de copita de café solo.*
- Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



Mauro Lotti conobbe Pedro Chicote e ricorda il primo incontro...

... Al Rally Bar del Grand Hotel et de Rome, nei primi anni Settanta, noto un elegante signore, un po' maturo, con un sorriso compiaciuto e che dava l'impressione di muoversi come se fosse a casa sua. Amabile e riservato quanto bastava per fare capire che non era il caso di oltrepassare la linea gialla dei convenzionali. Dopo qualche mese ritornò e vidi la chiave. Controllai il numero dell'appartamento nella lista degli ospiti e con grande sorpresa lessi, Pedro Chicote.

Scendeva al bar mezz'ora prima dell'ora di cena e ordinava un calice di Sherry La Ina. Poi, un po' più tardi, arrivava un signore a prenderlo e uscivano insieme. Il giorno dopo si aprì quanto bastava per dirgli che sapevo chi era e che eravamo

molto onorati della sua visita. Felicemente sorpreso della mia stima cominciò a raccontarmi la storia del suo museo e io a parlargli del periodo, 13 anni, durante il quale la Famiglia Reale di Spagna visse in esilio al Grand Hotel insieme a Re Alfonso XIII.

Tornava regolarmente ogni 6 mesi, poi, credo fosse il 1975, non più. Non ho mai saputo cosa venisse a fare a Roma e un po' di curiosità mi è rimasta. Ma nel nostro ambiente non si fanno domande, nè si danno pacche sulle spalle ai clienti.

Mezz'ora prima di cena Chicote ordinava un calice di Sherry La Ina, ricorda Mauro Lotti che lo conobbe

Fabio Bacchi



SALE, QUELLO CHE NON TI ASPETTI

Puro, colorato o grezzo
il conservante che accende il gusto

di **GIOVANNI CECCARELLI**

Il sale è un minerale cristallino formato principalmente da cloruro di sodio (Na-Cl) che viene raccolto in seguito all'evaporazione dell'acqua di mare (sale marino) oppure estratto da depositi minerali (salgemma) formati dall'evaporazione di acqua salmastra milioni di anni fa.

La maggior parte dei sali in commercio viene raffinata per eliminare componenti minerali amari oppure elementi nocivi per la salute (es. piombo, cadmio) fino ad ottenere percentuali di cloruro di sodio comprese tra il 98 e il 99,7%. Il sale stimola i recettori della lingua che trasmettono la sensazione di salato, uno dei cinque sapori fondamentali. Il cloruro di sodio non è solo responsabile del sapore salato; se utiliz-

zato in piccolissime quantità diminuisce l'intensità del sapore amaro ed aumenta la percezione del dolce, mentre in grosse quantità amplifica la sensazione di acido. In passato, quando la refrigerazione non era diffusa, il sale era utilizzato principalmente come conservante per alimenti deperibili (carne, pesce) mentre oggi lo si usa anche per evitare la formazione di ghiaccio sulle strade, per decalcificare l'acqua oppure come veicolo per alcuni nutrienti in casi di carenze dietetiche (sale iodato: sale comune al quale viene aggiunto iodio necessario al corretto funzionamento della tiroide).

Nella ristorazione viene utilizzato per aumentare la sapidità di un cibo; è infatti un esaltatore di sapore (salting out, proprietà

CRISTALLI DI SALE

A SINISTRA, DALL'ALTO:
SALE ROSA DELL'HIMALAYA;
SALE BLU DI PERSIA;
SALE NERO DI CIPRO;
SALE ROSSO DELLE HAWAII



anche dello zucchero). Il comune sale da cucina non ha un flavour particolare per via della sua purezza in cloruro di sodio. Assaggiando sali con granulometria differente, può capitare di percepire una diversa intensità di salato che non è però dovuta alla composizione chimica, ma alla maggiore o minore superficie di contatto tra papille e cristalli; a parità di peso, se disciolto in un liquido, il potere salante sarà identico e non si percepirà alcuna differenza.

Esistono alcuni tipi di sale che non subiscono un processo di raffinazione perché le impurità presenti gli conferiscono un gusto particolare ed una colorazione caratteristica. I principali sono:

Sale rosa dell'Himalaya: sale estratto dalle miniere del Kehwra, presenta una colorazione che va dal rosa chiaro all'arancione;

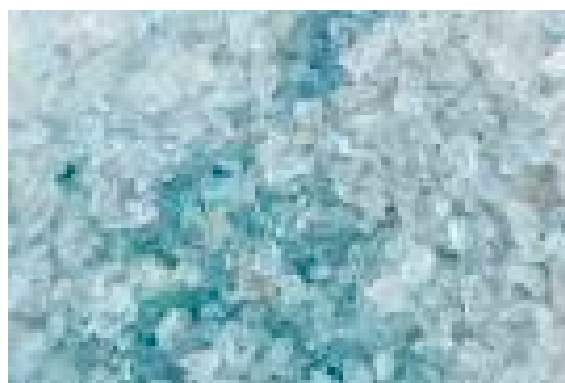
Sale blu di Persia: salgemma proveniente dall'Iran, è ricco di silvinite ed ha un gusto leggermente speziato;

Sale nero di Cipro: sale marino proveniente dall'isola di Cipro, è di colore nero per la presenza di carbone attivo;

Sale rosso delle Hawaii: sale marino ricco di argilla rossa Alaea, ha un leggero sentore di nocchie tostate;

Sale indiano Kala Namak: sale fossile con colore che varia dal viola al grigio scuro. Ricco di zolfo, ha odore di uovo sodo.

Le impurità non hanno una particolare





DALL'ALTO
SALE INDIANO
KALA NAMAK;
LE SALINE DI
CERVIA
A DESTRA:
SALE AGUNI;
SALE YAKIMA

rilevanza dal punto di vista fisiologico nonostante questi sali vengano venduti come necessari per una dieta equilibrata. Ci sono anche sali che sono estremamente pregiati per la loro purezza e per la loro morbida texture. Il **sale di Maldon** e il **sale di Cervia**, entrambi di origine marina, durante il processo di produzione perdono alcune componenti minerali, che in altri sali, sono causa di un retrogusto amarognolo. La texture soffice deriva invece dalla forma dei loro cristalli: il sale Maldon cristallizza in fiocchi di forma piramidale.

Altri sali invece vengono aromatizzati o affumicati durante il processo di lavorazione. Tra questi:

Sale di sedano: sale integrale che viene lavorato con sedano disidratato;

Sale giapponese Aguni: sale marino dal gusto morbido, deve le sue caratteristiche

organolettiche al lento invecchiamento su legno di bamboo;

Sale marino affumicato Yakima: sale marino integrale affumicato bruciando legno di melo per accelerarne l'essiccazione.

Concludendo, qualche granello di sale può essere utilizzato all'interno di alcuni drink per dare una maggiore profondità di gusto e per aumentare la percezione di dolcezza (es. Piña Colada) o per contrastare il sapore amaro; si consiglia di non esagerare nelle quantità altrimenti verrà percepito salato. Se si vuole dare un gusto particolare al drink (es. Bloody Mary) si può utilizzare un sale aromatizzato o impuro. Si ricorda di sciogliere il sale prima all'interno delle componenti alcoliche e aggiungere solo successivamente quelle alcoliche perché la sua solubilità in alcool è molto bassa. Provate una crusta al Margarita classico con sale Maldon: la purezza e i fiocchi, che non si scioglieranno velocemente in bocca, esalteranno in maniera unica i profumi di un buon tequila 100% agave; i sali impuri possono essere una valida alternativa, diventando anche un'elegante decorazione.

Giovanni Ceccarelli

S40

perfection
for each
espresso

laSpaziale

www.laspaziale.com





BELGIAN REVOLUTION

Tra Anversa e Gent gli standard elevatissimi di bar di invidiabile qualità

di **LEONARDO LEUCI**

Quando parliamo di “Global Bar Scene” ed analizziamo il cambiamento e la rivoluzione in corso da qualche anno, non possiamo che prendere atto di come città come Londra, Parigi, Berlino e New York abbiano guidato questo nuovo corso e dato un forte impulso al mercato.

Abbiamo assistito al ritorno di un concetto di miscelazione che era andato perduto dopo il proibizionismo americano e dopo le guerre mondiali che investirono l'Europa, quella miscelazione classica e tradizionale che venne totalmente spazzata via dal movimento flair alla fine degli anni 80, un tornado spietato che investì



BELGIO
UNA
SUGGESTIVA
IMMAGINE
DEL PAESE

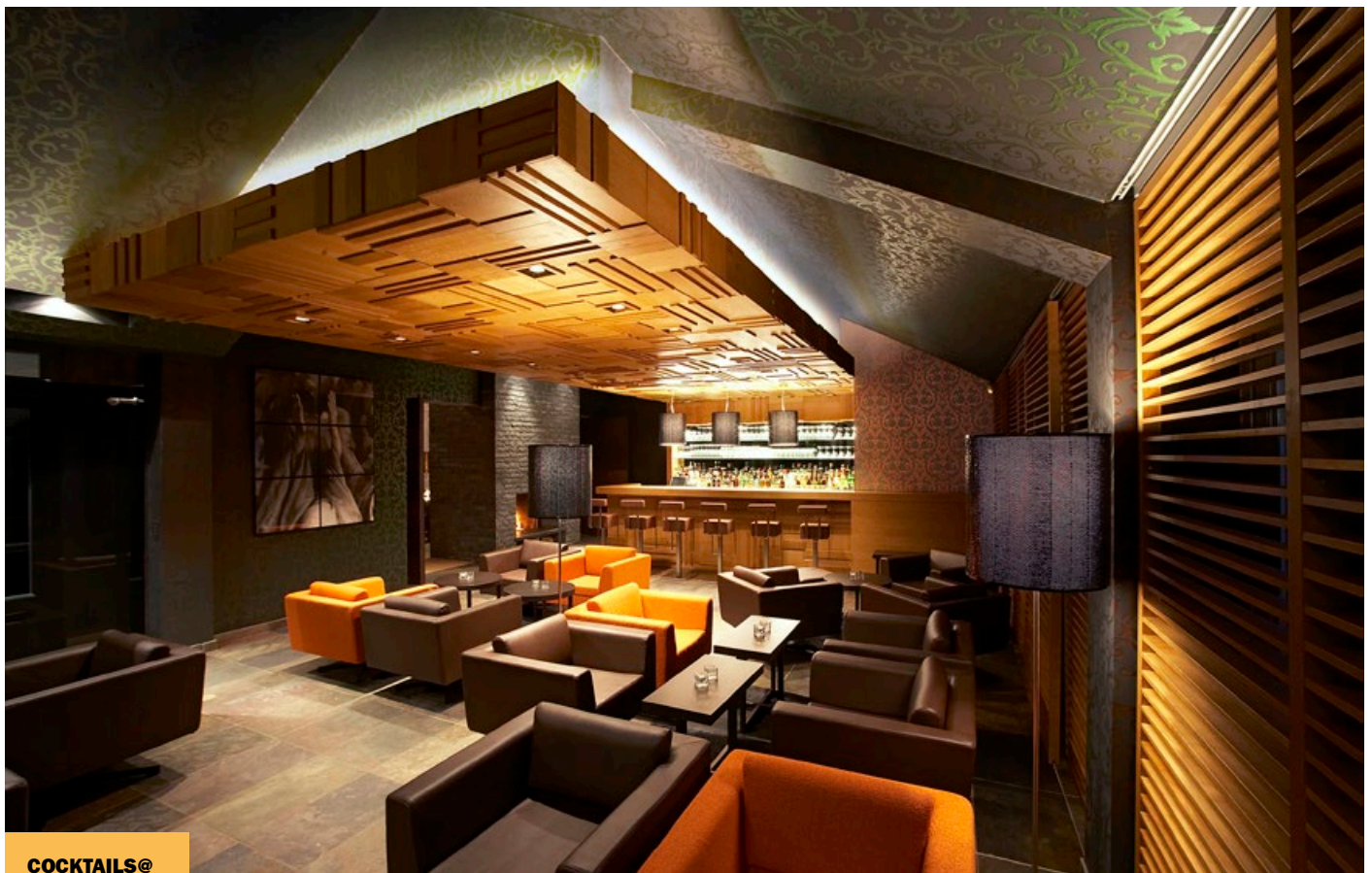
prima gli USA e poi l'Europa e l'Asia. Ma poi "qualcosa è cambiato".

La rilettura in chiave moderna dei cocktail classici e la rivalutazione dei "forgotten cocktail" insieme alla nascita di nuovi locali, che abbandonando un concetto di massa, decisero tornare a dedicarsi al cliente ed alla miscelazione in maniera più attenta, sono stati i fattori che hanno dato un nuovo impulso al mercato. Il riaffermarsi del ruolo dell'Hotel Bar, poi, è un altro fattore positivo nel panorama mondiale. È un concetto che potremmo definire "slow drink" ispirato alla recente rivoluzione culinaria.

Come bartender ho la fortuna di viaggiare molto, Mosca, Londra, New York, San Francisco, Parigi e Berlino, ma anche Copenaghen, Bratislava e Praga sono tutte città con una cultura del bar mol-

to interessante e dinamica, in continua evoluzione. Ad affiancare queste realtà ben consolidate oggi c'è un paese che in pochissimo tempo si è imposto sulla scena internazionale per la qualità dei suoi bar riconosciuti tra i più interessanti del mondo. Grazie anche alla presenza di un gran numero di bartender talentuosi come Ben Belmans o Patrick America che sono stati tra i primi ad introdurre nel paese una nuova visione del bar e della miscelazione.

Il Belgio è noto ai più per la qualità delle sue birre e del cioccolato e per essere la patria delle patatine fritte. Ma da oggi deve essere preso in considerazione anche per i numerosissimi cocktail bar nei quali la costante comune è l'alta qualità. È incredibile vedere che un paese così piccolo, paragonabile ad una piccola re-



COCKTAILS@NINE

TRE IMMAGINI DEL LOCALE BELGA

gione italiana, e che fino a 4 o 5 anni fa era praticamente estraneo al mondo della miscelazione oggi vanta almeno 20 bar di livello internazionale che guardano al mondo intero senza paura di confrontarsi.

Il primo bar che ebbi il piacere di visitare è il **cocktails@nine** (<http://www.cocktailsatnine.be/>) ad Anversa, uno dei

locali più eleganti che abbia mai visto senza però essere pretenzioso. Nella sua semplicità rappresenta un omaggio alla razionalità sia dal punto di vista strutturale che per l'offerta calibrata sulla tendenza del twist on classic. Alla guida del bancone oggi c'è

Carl Van Droogenbroeck, un ragazzo di 27 anni considerato uno dei talenti emergenti del paese, che personalmente ho trovato impeccabile sia nei modi di fare che nella



preparazione dei drink che ho assaggiato.

Anversa è una città interessante con una scena artistica e culinaria molto dinamica. È sede di "Venez", il Barshow belga giunto ormai alla sesta edizione, ed

Cocktails@nine, uno dei locali più eleganti di Anversa. Di raffinata semplicità senza essere pretenzioso



VOLTA
A GENT HA
SEDE IL LOCALE
ISPIRATO AL
CELEBRE
SCIENZIATO
ITALIANO

è anche una città con molti cocktail bar interessanti. Il **Josephine** (http://www.josephines.be/index_en.html) è un altro bar da non perdere. L'ambientazione è fantastica, un locale nel quale si respira il jazz e dove ogni dettaglio è curato fin nei minimi particolari. La carta dei drink propone un'incredibile selezione di classici che vengono proposti sul menu in ordine cronologico indicando la data di creazione e la storia del drink e anche aneddoti sul periodo storico che è rappresentato dal drink stesso. Un modo innovativo ed interessante per classificare i drink che dà l'impressione al cliente di bere un po' di storia.

Molto interessante è anche **Gent**, il cui numero di bar di alto livello in questo piccolo centro è incredibile. Sembra che sia proprio Gent a guidare la rivoluzione culturale belga e a tracciare le linee guida che poi vengono trasmesse in tutto il paese. Qui troviamo il **Jigger's-The Noble Drugstore** (<http://www.jiggers.be/welcome/>), uno dei locali più famosi di tutto il Belgio. Ca-



pitanato da Oliver Jacobs, questo locale curato in ogni dettaglio e in perfetto stile vintage è ormai un punto di riferimento in tutto il paese.

A Gent c'è anche il **Volta** (<http://www.volta-gent.be/>) ispirato al lavoro dell'italiano Alessandro Volta e che nasce in un'ex stazione elettrica. Il Volta è un locale con un'ambientazione post industriale, molto bella e con una ricchissima offerta che va dal food creativo ai cocktail ricercati fino alla pasticceria fine.



CAFE THEATRE
NELLE FOTO
L'INTERNO E
L'ESTERNO DEL
FAMOSO BAR

È d'obbligo citare un altro locale di Gent, il **Cafe Theatre** (<http://www.cafetheatre.be/>) una vera e propria istituzione in tutto il Belgio. Praticamente tutti i bartender del paese hanno cominciato il loro cammino in questo incredibile Bar&Ristorante costruito all'interno di un ex teatro e che propone un'incredibile selezione di spirit, una cucina di altissimo livello ed una carta dei cocktail che comprende classici e twist on classic molto interessanti.

Ultimo nato in città, per mano del duo Steve & Tom, è l'**Old Fashioned Cocktail & Absinthe Bar** (<http://www.old-fashioned.be/>), un piccolo ed elegante bar che trae ispirazione dai bar americani di fine '800 e che tra gli spirit elenca i numerosi Assenzio che vengono serviti in maniera tradizionale con l'ausilio di originali e tradizionali fontane. Rientrando in Italia dopo la parentesi belga, ciò che mi rimane è l'immagine di un paese nel quale i bar, senza compromessi, hanno voluto



mettere la qualità davanti a tutto. Un paese così piccolo ha stabilito un standard così elevato nei suoi locali, dove nulla è mai lasciato al caso, dove la passione si fonde con l'alta qualità creando un connubio perfetto e dove, soprattutto, si è creata una bartender community che persegue uno scopo comune: sensibilizzare il cliente nella maniera corretta. Un mercato giovanissimo ma con un futuro di sicuro successo.

Leonardo Leuci

BARMOOD2013



Milano, 18 novembre, ore 14,30
Enterprise Hotel, Corso Sempione 91

www.barmood.it



BarTales
www.bartales.it



The bottle rack's stories, where horeca and brand strategies converge

Giovanni Scibilia, Managing Director Added Value Italia

Comunicazione al bar - Coinvolgere il cliente e offrirgli un'esperienza di consumo unica

Andrea G. Pieri, Presidente Aibes

Da dove veniamo, dove stiamo andando

Leonardo Leuci, The Jerry Thomas Project

ChimicaMente - La scienza al bar

Giovanni Ceccarelli, BarTales

Mi casa es tu casa

Tiki stars and classic mixologist
Jimmy Bertazzoli, Mowa

InFormazione

Federico Mastellari, Drink Factory

Informazione e formazione professionale: il ruolo dei nuovi media

Fabio Bacchi, BarTales

TAVOLA ROTONDA

Moderatore: Paola Gallas, Barmood

SEMPLICEMENTE PER TUTTI

Tutti i miei cocktail

Bruno Vanzan

Rizzoli (16,00 euro)

Bruno Vanzan ha sicuramente un merito, quello di avere portato la figura del bartender nelle case degli italiani attraverso il piccolo schermo. Lo ha fatto con la semplicità di chi sa che il suo pubblico sarà composto da casalinghe e appassionati di cucina per i quali la comunicazione verte sull'apprendimento facile e arricchito dai giusti consigli di realizzazione.

La sua esperienza in tv, il suo percorso professionale, il suo metodo, la sua comunicazione sono condensate in un libro che si rivolge a tutti coloro che si avvicinano all'arte della miscelazione cercando un metodo facile di apprendimento, magari spinti da semplice curiosità e desiderio di stupire gli amici oppure per intraprendere il percorso di una nuova professione.

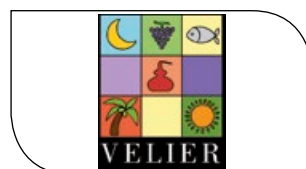
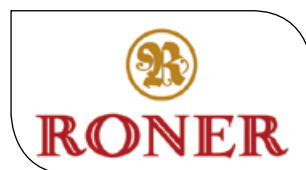
È con questa premessa che il libro si presenta come un manuale che semplifica la didattica presentando le ricette dosate con l'ausilio di una tazzina da caffè, con decorazioni a portata di realizzazione per chiunque. Ricette classiche e di tendenza, virgin drinks e persino un simpaticissimo capitolo riservato ai drink



per la merenda dei piu' piccoli.

È un libro fatto per avvicinare al mondo del cocktail il grande pubblico, che permette a chiunque di cimentarsi, anche senza esperienza, ma con la sensazione di avere vicino un amico professionista che da i giusti consigli.

Alessandro Palanca





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

