

# BarTales

ANNO IX | N. 8 | APRILE 2022

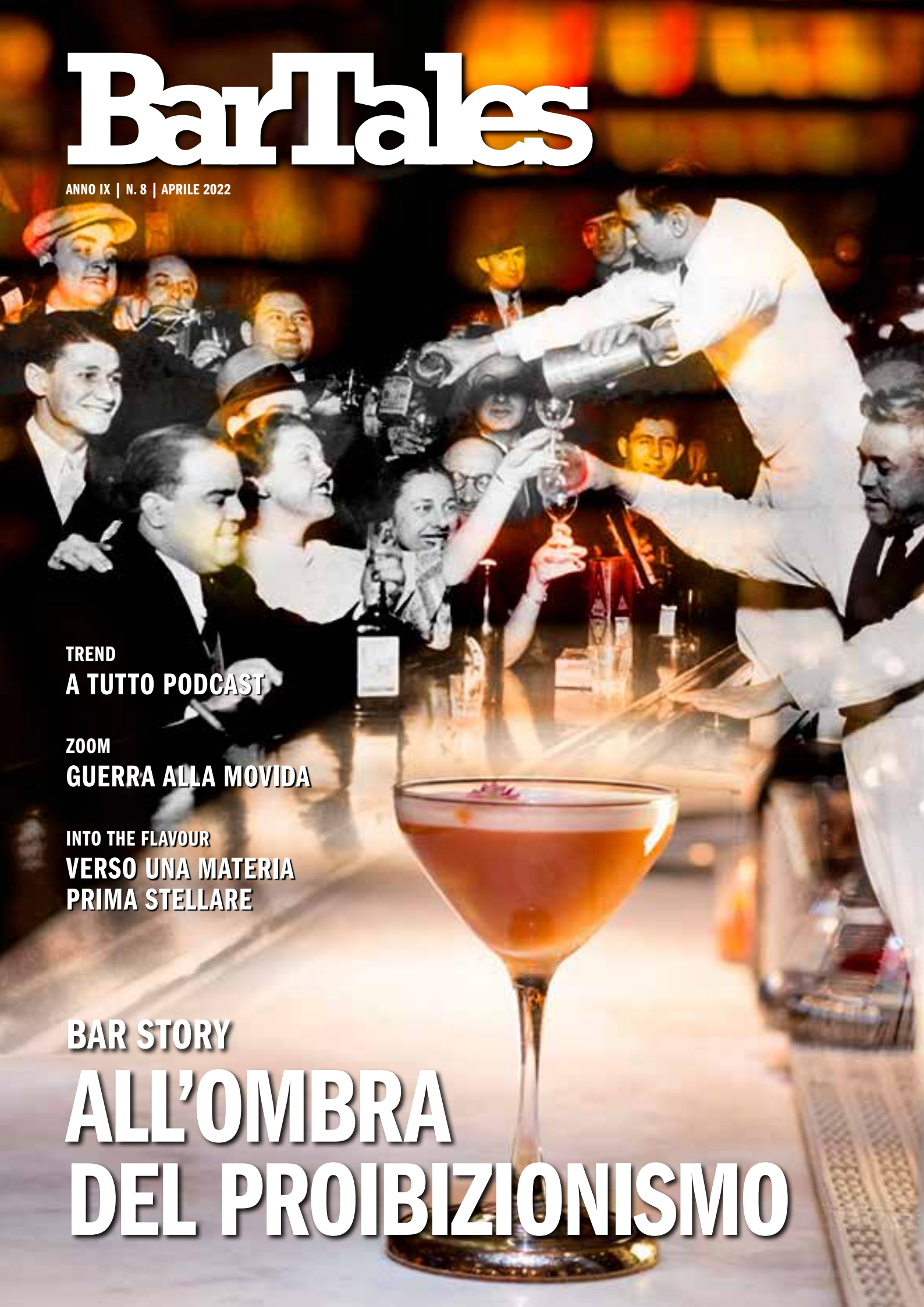
TREND  
A TUTTO PODCAST

ZOOM  
GUERRA ALLA MOVIDA

INTO THE FLAVOUR  
VERSO UNA MATERIA  
PRIMA STELLARE

BAR STORY

# ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO





12



20



30



42



52



64



74



88



98



114

- 5 L'editoriale** di Melania Guida  
SCENE DA UN ALTRO MONDO
- 6 News** DAL MONDO
- 12 Into the Flavour** di Melania Guida  
«VERSO UNA MATERIA PRIMA STELLARE»
- 20 Bar Story** di Alessandro Palanca  
ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO (3)
- 30 Hot Spirit/1** di Vittorio Brambilla  
IL GIN DEL NORD
- 42 Liquid Story/1** di Alessandro Palanca  
HERMITE, ANIMA ALPESTRE
- 52 Trend** di Sara De Marco  
A TUTTO PODCAST

- 64 Report** di Luca Pizzetti  
L'ARTE DI LAMBICAR
- 74 Hot Spirit/2** di Fabio Bacchi  
MADE IN ITALY
- 88 Zoom** di Bastian Contrario  
GUERRA ALLA MOVIDA
- 98 Liquid Story/2** di Giulia Arsellì  
LA BEVANDA CHE DÀ LA FORZA
- 114 Event** di Bastian Contrario  
LO STATO DEL BARTENDING
- 138 Book Corner** di Alessandro Palanca  
UN MONDO DI CAFFÈ



ANNO IX | N. 8 | APRILE 2022

DIRETTORE RESPONSABILE  
**Melania Guida**  
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE  
**Fabio Bacchi**  
(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR  
**Cinzia Marotta**  
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO  
**Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Sara De Marco, Alessandro Palanca, Luca Pizzetti, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**  
(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli  
www.bartales.it

© COPYRIGHT  
BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

**BEVI RESPONSABILMENTE**

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA  
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO  
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



DISTILLERIE  
Franciacorta®

# PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

## SCENE DA UN ALTRO MONDO

**F**a un certo effetto, in tempi che richiamano le tensioni delle guerra fredda, rivedere un indimenticabile Alec Guinness nei panni del mite Jim Wormold, anonimo venditore di aspirapolvere in bolletta, arruolarsi nei servizi segreti britannici per raggranellare qualche soldo di più. Scivolare tra gli sgabelli di un bancone leggendario, quello dello Sloppy Joe's dell'Avana, dribblare i sospetti di spie fasciose e quasi infallibili, e cercare, tra bugie e falsi rapporti, di accreditarsi come (impossibile) agente segreto. Se ricordate le sequenze della pellicola di Carol Reed, "Il nostro agente all'Avana", non avrete certo dimenticato quell'edificio neoclassico a tre piani, nel cuore della vecchia Havana, e quei diciotto metri (praticamente il bancone più grande di tutta l'America latina) dove hanno bevuto Humphrey Bogart e Rita Hayworth, Spencer Tracy e Frank Sinatra, Ernest Hemingway e Graham Greene. A quello che è stato uno dei bar più glamour dell'epoca (dal 1918 al 1965, quando Castro lo chiuse), di fatto un tempio leggendario dell'ospitalità, abbiamo dedicato un denso racconto a puntate. Quella di questo numero è l'ultima. Una lunga, appassionante avventura. Tra Daiquiri, Cuba Libre (il preferito di Errol Flynn) bartender e night life. All'ombra del Proibizionismo. Una storia speciale. Da sorseggiare lentamente, come un drink che inebria. Per dovere di cronaca va detto che lo Sloppy che era sopravvissuto alla terribile crisi del '29, alla depressione e a rivoluzione del 1933 e che dovette arrendersi alle conseguenze devastanti del dopoguerra, ha riaperto i battenti nel 2013. Dopo quasi cinquant'anni di chiusura e un lunghissimo restauro, voluto dall'Ente Storico Cubano, nel rispetto rigoroso dei colori e degli arredi originali. La leggenda continua?



## TANQUERAY X BRIDGERTON

Dalla collaborazione tra Diageo e la serie Netflix Bridgerton arriva una campagna video con il musicista Joe Jonas. Tanqueray Gin sarà il protagonista di "Make it T-time", una serie di video originali che offrirà anche premi esclusivi e cocktail-kit in edizione limitata per i fan. Nello spot, Jonas impara a diventare un membro della famiglia Bridgerton. Il tea time è sempre una occasione per prendersi una pausa dalla routine quotidiana, un momento che Tanqueray modernizza con dei cocktail. Per celebrare la partnership, Diageo ha lanciato dei cocktail-kit Tanqueray X Bridgerton in edizione limitata, che possono essere acquistati tramite [cocktailcourier.com](http://cocktailcourier.com) prima della premiere della seconda stagione.



### GIN ON AIR

L'attore Ryan Reynolds ha lanciato il brand Aviation American Gin sui voli British Airways (BA). Prodotto in Oregon e acquisito da Diageo la scorsa estate, Aviation Gin sarà disponibile per l'ordinazione prima del volo tramite lo Speedbird Café della compagnia, il servizio di bordo che consente ai passeggeri di ordinare cibo e bevande prima del decollo. Nel 2017 Reynolds aveva già lanciato Aviation Gin sui voli della compagnia Virgin Atlantic del businessman Richard Branson. Tom Stevens, director of brand and customer experience, ha dichiarato: «Offrire ai nostri clienti un'esperienza premium durante tutto il loro viaggio è importante per noi».

## LA FORZA DELL'EVO

L'artigianalità dell'Azienda Agricola Montigiani e l'esclusività della regione toscana si fondono per dare vita al primo London Dry Gin all'olio EVO toscano. Bacche di ginepro, olio EVO biologico Montigiani, cardamomo e iris sono quattro delle otto botaniche utilizzate da un team di specialisti nella ricetta unica di questo Gin che si appresta ad essere un'assoluta novità per il settore Food&Beverage. Montigiani Gin è stato presentato all'ultima edizione del Pitti Taste di Firenze dal 26 al 28 marzo scorso.



ROSSIDANGERA.IT  
DISTILLATORI DAL 1847  
ANGERA — LAGO MAGGIORE

# Rossi d'Angera



1847



BEVI RESPONSABILMENTE

## PRONTI PER STUPIRE

COSA SUCCEDA QUANDO DEI LIQUORI PREMIUM  
VENGONO MISCELATI DA UN MARCHIO CON 175 ANNI DI STORIA?  
PROVALO CON LA LINEA **COCKTAIL BOX** ROSSI D'ANGERA, ISPIRATA AI GRANDI CLASSICI.  
4 TWIST PRONTI DA GUSTARE, PRONTI DA REGALARE.

Rossi d'Angera ha ricevuto: **IWSC AWARD SPIRITS LONDON 2021** medaglia d'oro "Award Spirit Gold Outstanding" per il liquore SPITZ, "Award Gin&Double Dutch Tonic Silver 2021" per il GIN LATITUDINE45 / **SPIRITO AUTOCTONO 2021**: Ampolla d'Oro per il liquore BITTER.



LA  
DOPPIA NATURA  
DEL GUSTO





## LONDON WEEK

La London Cocktail Week 2022 si terrà dal 13 al 22 ottobre e coinvolgerà tutta la città. L'evento di 11 giorni si svilupperà su una serie di "Little Cocktail Villages" in tutta Londra, ognuno dei quali ospiterà quattro o cinque esperienze pop-up per evidenziare più aree della capitale. A settembre 2021 la London Cocktail Week è stata acquisita da Pernod Ricard come parte dell'accordo per l'acquisto del rivenditore The Whisky Exchange, tuttavia i fondatori del festival rimangono al timone dell'attività.



## HENNESSY PER L'AMBIENTE

Il gruppo LVMH, proprietario del brand Hennessy Cognac, ha presentato un programma di rigenerazione forestale per aumentare la consapevolezza dell'importanza degli alberi per l'ecosistema globale. Con il programma Forest Destination la maison si impegna a rigenerare 50.000 ettari di foresta in tutto il mondo entro il 2030. Citando i dati di ecologie.gouv.fr, lo studio di Hennessy afferma che le foreste e gli alberi assorbono l'equivalente di due miliardi di tonnellate di anidride carbonica su base annua. Questo ambizioso programma include una partnership di 10 anni con Reforest'Action, un'azienda certificata B-Corp impegnata a preservare e creare foreste in tutto il mondo.



## BOURBON SOLIDALE

Buffalo Trace Distillery, di proprietà di Sazerac, ha promosso un'asta di beneficenza raccogliendo 280.000 dollari per la vendita di cinque Old Fashioned Copper Vintage Bourbon Whiskey NFT. I sei litri del Vintage Bourbon Whiskey, distillati nel 1982, sono stati venduti su Blockbar, un mercato digitale per vini e liquori. La vendita faceva parte della mission della distilleria di raccogliere 2 milioni di dollari in beneficenza donando 2.022 bottiglie di Whiskey. I ricavati saranno distribuiti a cinque associazioni umanitarie. L'offerta più alta è stata di 60.000 dollari, secondo Buffalo Trace un record per la vendita di un Bourbon NFT.

# Shaking perspectives



bevi responsabilmente



[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890



## Stefano De Martino Norante

Stefano de Martino Norante, venticinquenne head bartender dello Zenzero Sushi Fusion Drink, è pugliese di Trani e barlettano di adozione. Alla fine degli studi classici fu rapito dalla magia del mondo del bar e si trovò ben presto a dominare la curiosità che il bartending gli stimolava. Dopo una formazione basilica la sua esperienza si è subito forgiata a livello internazionale con una grande compagnia turistica a livello globale. Dai resort sulle Alpi italiane è volato sulle coste greche, poi in Sicilia per poi approdare sulle spiagge delle Antille francesi su quella che è definita "isola dalle belle acque": Guadalupa. Folgorato dalla bellezza del luogo Stefano rimane due anni ai Caraibi. Ci è voluta una pandemia per farlo tornare sul litorale di ponente della città della storica disfida. Una carriera che ad una ancora giovane età è molto importante e difficile da costruire. Quella di Stefano è una miscelazione che ha il sapore dell'avventura e dell'esperienza, intrigante, semplice e dunque senza spazio per errori e improvvisazioni.

## Rubino

### INGREDIENTI

40 ml	London Dry Gin
22,5 ml	Aperitivo Gamondi Fiori di Sambuco
30 ml	Shrub ai frutti rossi con pepe bianco
1	Dash lavender bitter

TECNICA Shake & strain

BICCHIERE Coppetta vintage

SOTTO BICCHIERE Scheletro di foglie

### NOTE

Un drink completo e dal carattere deciso. La forza alcolica data dal Gin unisce la fragranza dei fiori di sambuco all'eleganza della lavanda, l'avvolgente sapore dei mirtilli e dei lamponi al gusto spicy del pepe bianco, in un connubio di sapori inaspettati e intriganti.





# «VERSO UNA MATERIA PRIMA STELLARE»

## Marco Schiavo: il gusto dell'eccellenza e il pallino per la qualità

DI MELANIA GUIDA

**B**orsetta con dentro il listino prezzi, l'elenco del telefono e via. A caccia di clienti. Non proprio una passeggiata, ma un lavoro tutto da inventare. «Sudavo e tremavo, però i clienti che ho conquistato al tempo, parliamo degli anni '90, li ho sempre mantenuti» racconta con un certo orgoglio Marco Schiavo. Distillatore radicale, quinta generazione di una storia artigianale cominciata nel 1669 nella Serenissima Repubblica Veneta, (con Domenico Schiavo in sella ad un carretto in compagnia di

un alambicco che si offriva ai proprietari di grandi fattorie come "Distillatore a Domicilio") ha sposato la filosofia dell'eccellenza. Che nell'azienda di Costabissara (Vicenza) passa attraverso l'estrema cura per la materia prima e la scelta di non assecondare l'appiattimento gusto-olfattivo della moderna produzione industriale. Piuttosto quella di puntare alla distribuzione di nicchia: ristorazione di alto livello ed enoteche storiche.

**Come nasce la passione per la Grappa?**



«Sono nato e cresciuto in distilleria. A quattro anni giocavo col mini badile e la mini scopetta».

**Insomma, un destino segnato...**

«Sì. Anche se, come per tutti i ribelli e io sono un ribelle, era un mestiere che odiavo. Poi, a 19 anni, il flash. È scattata la passione».

**Ci sono differenze tra la Grappa di ieri e la Grappa di oggi?**

«La Grappa di oggi è molto più semplice e amabile rispetto a quella dell'antica tradizione. Prima era molto più secca. Oggi distilliamo cercando di incontrare sempre di più il gusto del cliente e accontentando palati più fini. Abbiamo ristretto il prodotto a cinque tipologie di gusto: secca, morbida a pasta gialla, morbida a pasta rossa, invecchiata e super. E que-





sto perché il cliente si orienta sempre più verso roba particolare».

### **Chi è il consumatore tipo di Grappa?**

«Adulto, tra i 40 e i 70 anni, uno che frequenta la buona ristorazione e che a fine pasto ama bere un distillato. È una persona di buona cultura, che ha studiato e, soprattutto, che capisce il limite tra il buono e la quantità».

### **Grappa e bartending. Come la vede?**

«Ci stiamo provando. Non è facile. Gli italiani amano i prodotti esteri. C'è come una sorta di maledizione dei grandi distillati. Sono troppo forti. Tanto per fare un esempio, prendo un Sassicaia e ci faccio un cocktail: difficile. E poi, non riesci a lanciare una moda. La gente è fissata col Gin Tonic. Forse perché ha paura di sperimentare, di fare figuracce. La verità è che abbiamo costruito un'immagine della Grappa davvero grande, importante. Come il Cognac e l'Armagnac. Diventa complicato diluirla in un cocktail. C'è da augurarselo, comunque. Non fosse altro per tutti progetti che promuoviamo nel bartending».

# SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



Una nuova filosofia a km0,  
sostenibilità ambientale  
con il piacere di un gusto  
100% British.

BEVI RESPONSABILMENTE

DISTRIBUITO DA



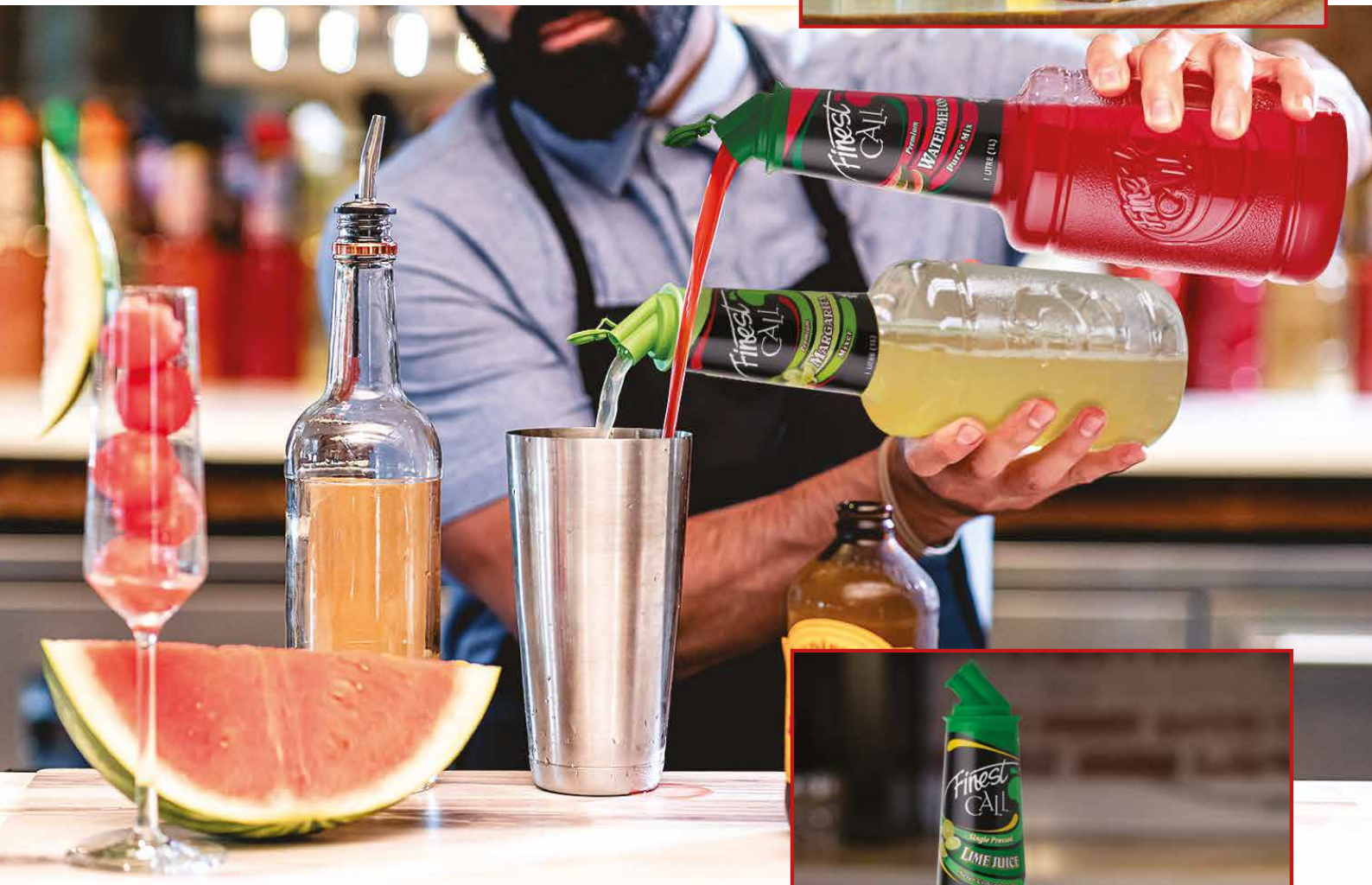
## RINALDI 1957

[www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



Download the  
NEW ABM Cocktail Pro App  
for more recipes and information





### **La Grappa Schiavo del futuro?**

«Sempre più proiettata verso una materia prima stellare. Selezionata attraverso una cura davvero maniacale in ogni fase del processo. Una Grappa che strizza un po' l'occhio al ritorno della tradizio-



ne: il consumo casalingo a piccole dosi. Perché la Grappa aiuta a dialogare, sa? Concilia le relazioni. Quelle dei mariti con le mogli, dei genitori con i figli».

**Come evolverà il mercato?**

«A dirla tutta, sono pessimista. Ormai i volumi sono sempre più orientati per i

grandi eventi, per le feste. Poi ci sono i danni della pandemia. Finché non ingranniamo di nuovo e ci vorrà qualche anno, non mi lancerei in previsioni troppo ottimistiche... In attesa che torni a splendere il sole».

**Melania Guida**

# La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore

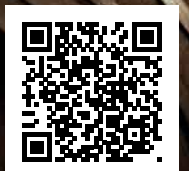


## CASTAGNER



BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE

Scopri i racconti  
del Mastro Distillatore



# ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO (3)

Il cocktail di Batista  
e quelli dedicati alle grandi star  
Fino alla chiusura,  
dopo la Rivoluzione

DI ALESSANDRO PALANCA

Cuba è stata teatro di grandi disparità socio-economiche, di aspri conflitti sociali poi sfociati in violenti cambiamenti, fino a una vera guerra civile poi sfociata nella rivoluzione castrista.

Nel 1933 la figura di uno sconosciuto stenografo militare avrebbe occupato gli spazi della cronaca. Fulgencio Batista Y Zaldívar era un sergente di quella parte dell'esercito regolare che si unì alla rivolta del popolo contro la dittatura del presidente Machado che terminò così il suo potere su Cuba. Fulgencio Batista divenne colonnello e poi capo delle forze armate cubane.

Batista era un abile oratore, particolarmente bravo nell'arringare le folle. Secondo le ricerche di Jeff Berry, la promozione a colonnello di Batista fu festeggiata proprio allo Sloppy Joe's che, fedele alle sue tradizioni di cocktail dedicati ai personaggi influenti del momento, non mancò di creare un drink dedicato a Batista. Il "Colonel Batista Special" era un drink a base di Rum, French Vermouth, granatina e lime.

Negli anni successivi Batista sarebbe divenuto colui che proteggeva gli interessi dell'oligarchia dominante e degli Stati Uniti. Presidente nel 1940, sconfitto nel 1944, Batista andò in esilio per poi tor-





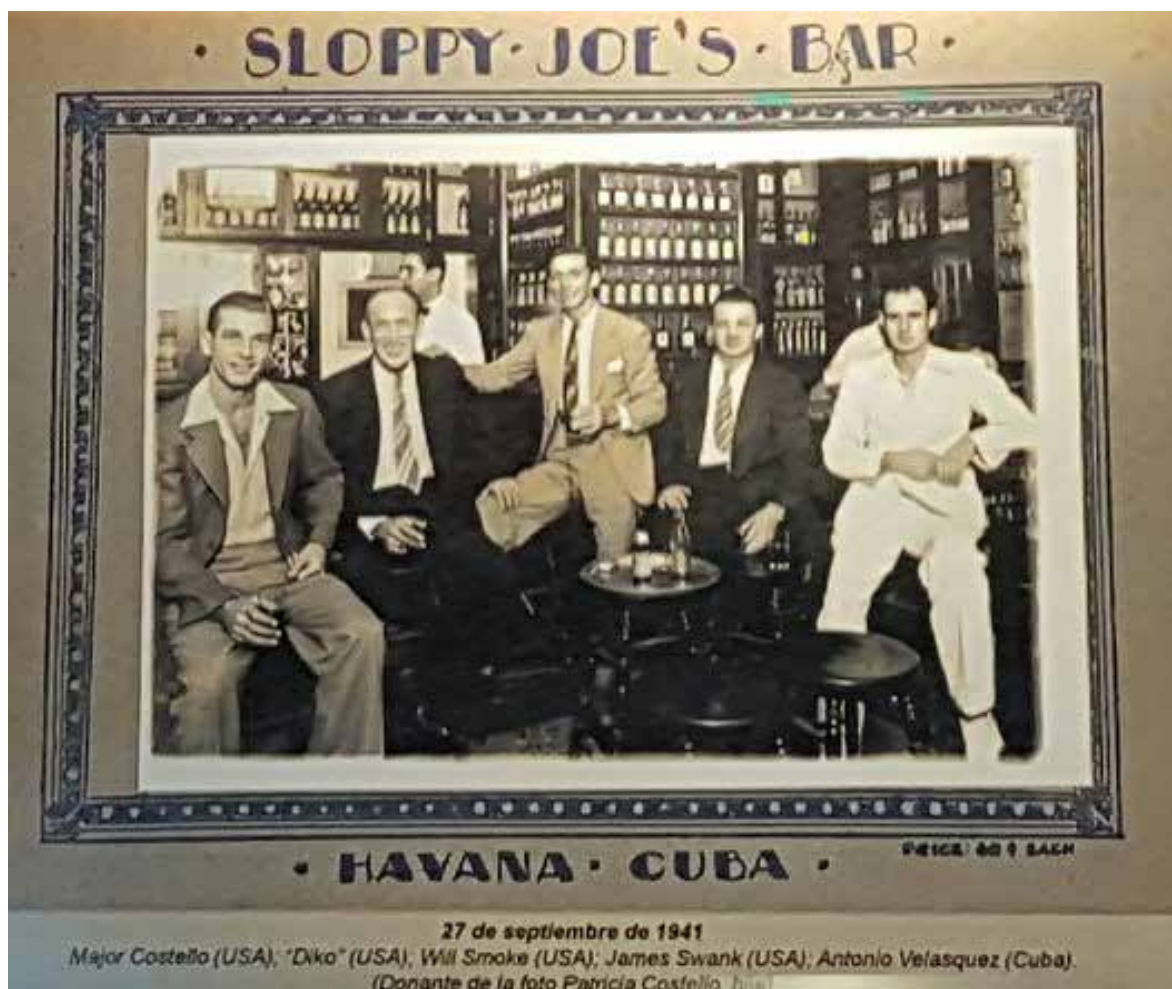
nare al potere nel 1952 con un colpo di Stato al quale seguì un'oppressiva dittatura poi abbattuta dalla rivoluzione castrista. Con il regime amico di Batista, una serie di boss della mala organizzata americana trasferirono i propri interessi a Cuba investendo in hotel, night club, bar e ristoranti.

Lo Sloppy Joe's era sopravvissuto



**PERSONAGGI**  
FULGENCIO  
BATISTA Y  
ZALDIVAR.  
IN ALTO LO  
SLOPPY JOE'S  
BAR.

alla crisi economica del 1929, alla depressione e alla rivoluzione del 1933, ma nulla poteva contro le conseguenze della seconda guerra mondiale. Cuba, infatti, si era alleata con gli USA dopo l'attacco dei giapponesi a Pearl Har-



bour. Successe così che dei sottomarini tedeschi cominciarono a pattugliare le acque cubane e di Panama in cerca di navi da affondare. Le navi da crociera erano state requisite per il trasporto delle truppe, il turismo era praticamente azzerato e ormai Cuba era invincibile da chiunque.

Nel febbraio del 1942, dopo due mesi di totale blocco navale, lo Sloppy Joe's chiuse, ufficialmente, per lavori di restauro. Nello stesso anno, in Galizia, morì anche il suo fondatore, Josè Abeal Y Otero. Sembrava che fosse finita un'era ma non era proprio così. Le autorità cubane cominciarono a fare pressione sui proprietari di bar e ristoranti per riaprire e favorire il ritorno a una normalità sostenibile. Anche i fratelli Rios rimossero il cartello dei lavori

in corso e lo Sloppy Joe's riaprì i battenti.

Intanto una nuova clientela arrivava sull'isola. Questa era composta dagli equipaggi dei bombardieri americani che avevano scelto l'isola come base di addestramento, in quanto presentava le stesse condizioni geoclimatiche dell'area del sud Pacifico nella quale gli americani erano impegnati contro il Giappone. Questi militari spendevano abbastanza per garantire l'apertura del bar e il pagamento degli stipendi del personale. Lo Sloppy Joe's sopravvisse quindi alla Seconda Guerra mondiale.

Nel dopoguerra altre località cominciarono ad attrarre sempre più turisti. Tra queste vi era il Messico che pubblicizzava le località di Acapulco e Mazatlan sottraendo turismo a Cuba. Ancora



# Ai capperi di Sicilia

## IL GIN CHE TI RACCONTA DOVE È NATO:

GIN ORIGINARIO vuole raccontarti le origini dei suoi ingredienti ed è pertanto caratterizzato da spezie tipiche delle regioni mediterranee italiane. Pregiate e selezionate bacche di Ginepro rigorosamente raccolte in Italia e distillate con un processo sottovuoto per preservarne i profumi e gli aromi.

Si caratterizza per le distintive note floreali ed erbacee delle spezie tipiche della macchia mediterranea: Basilico, Origano, Timo, Rosmarino, Alloro, scorze di arancia ed il profumo inconfondibile del protagonista dell'arte gastronomica siciliana: il capero di Sicilia.



BEVI RESPONSABILMENTE



# Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the  
bitter dose  
for a perfect  
Cocktail

distribuito da onestigroup.com





**PERSONAGGI**  
ERROL FLYNN,  
ABITUALE  
FREQUENTATORE  
DEL BAR.

una volta le autorità cubane decisero di favorire gli investimenti nell'industria del gioco legalizzato per attirare turisti sull'isola. Il dittatore Batista permise a ogni hotel di installare dei tavoli da gioco e delle roulette nelle proprie sale. Non ci sarebbe riuscito, ma obiettivo di Batista era quello di far divenire Cuba, da Parigi delle Antille, la Las Vegas dei Caraibi. Comunque, Cuba era tornata a essere molto frequentata, bar e ristoranti erano rifioriti, fioccarono gli investimenti stranieri e le navi da crociera erano tornate a gettare l'ancora a Cuba.

Ma mentre succedeva tutto questo una parte di cubani non accettava la nuova realtà di Cuba. L'isola, L'Havana in particolare, era divenuta la capitale

del gioco, della prostituzione, di traffici di droga e di ogni genere, residenza di gangster a braccetto con politici e poliziotti corrotti per fare affari. Tutto ciò alimentava un forte dissenso sociale che accendeva un fuoco che avrebbe covato sotto la cenere prima di esplodere in tutta la sua drammaticità.

I turisti sembravano non accorgersi di tutto questo. Mentre celebrità come Frank Sinatra, Errol Flynn, Marlon Brand ed Elizabeth Taylor frequentavano gli hotel di Cuba, spesso esibendosi per ricchi cachet, la polizia di Batista imprigionava, torturava e reprimeva qualsiasi forma di dissenso. Allo Sloppy Joe's non smettevano di dedicare cocktail alle star. L'Errol Flynn's Pick Me Up fu inventato dal bar-



**PERSONAGGI**  
JOSEPHINE  
BAKER.

tender Fabio Delgado Fuentes che operava presso lo Sloppy Joe's.

Fabio Delgado Fuentes aveva iniziato a lavorare presso lo Sloppy Joe's nel 1940 e da allora aveva inventato trentatré ricette. Prima di morire, il 7 febbraio 2003, il celebre cantinero cubano fu intervistato dal regista William Knight. Delgado Fuentes non menzionò questa ricetta ma affermò di avere inventato un drink per Errol Flynn.

La ricetta dell'Errol Flynn's Pick Me Up è così composta: 1,5 oz Cognac, 1,5 oz Dubonnet, 1 teaspoon Pernod e gocce di albume, tutto shakerato e servito in cocktail glass.

Errol Flynn era un affezionato cliente dello Sloppy Joe's, ma il suo drink preferito era il Cuba Libre. Mentre questo drink ormai comune a Cuba era ovunque preparato nel bicchiere miscelando Rum e Cola, allo Sloppy Joe's shakeravano Rum e succo di lime con ghiaccio, mescevano in un bicchiere con ghiaccio, colmavano con la Cola e guarnivano con una spirale di buccia di limone per aggiungere freschezza.

Altro drink dello Sloppy Joe's creato per una star è il "Josephine Baker", dedicato all'omonima ballerina americana di colore e così composto: 1,5 oz Cognac, 1,5 oz Porto, 1,5 oz Apricot Brandy, 1

# DISTILLERIE INDOCHINE - VIETNAM

Un Rhum come connessione tra Oriente e Caraibi: Sampan, un nome che richiama avventure, scoperte, e scambi culturali.



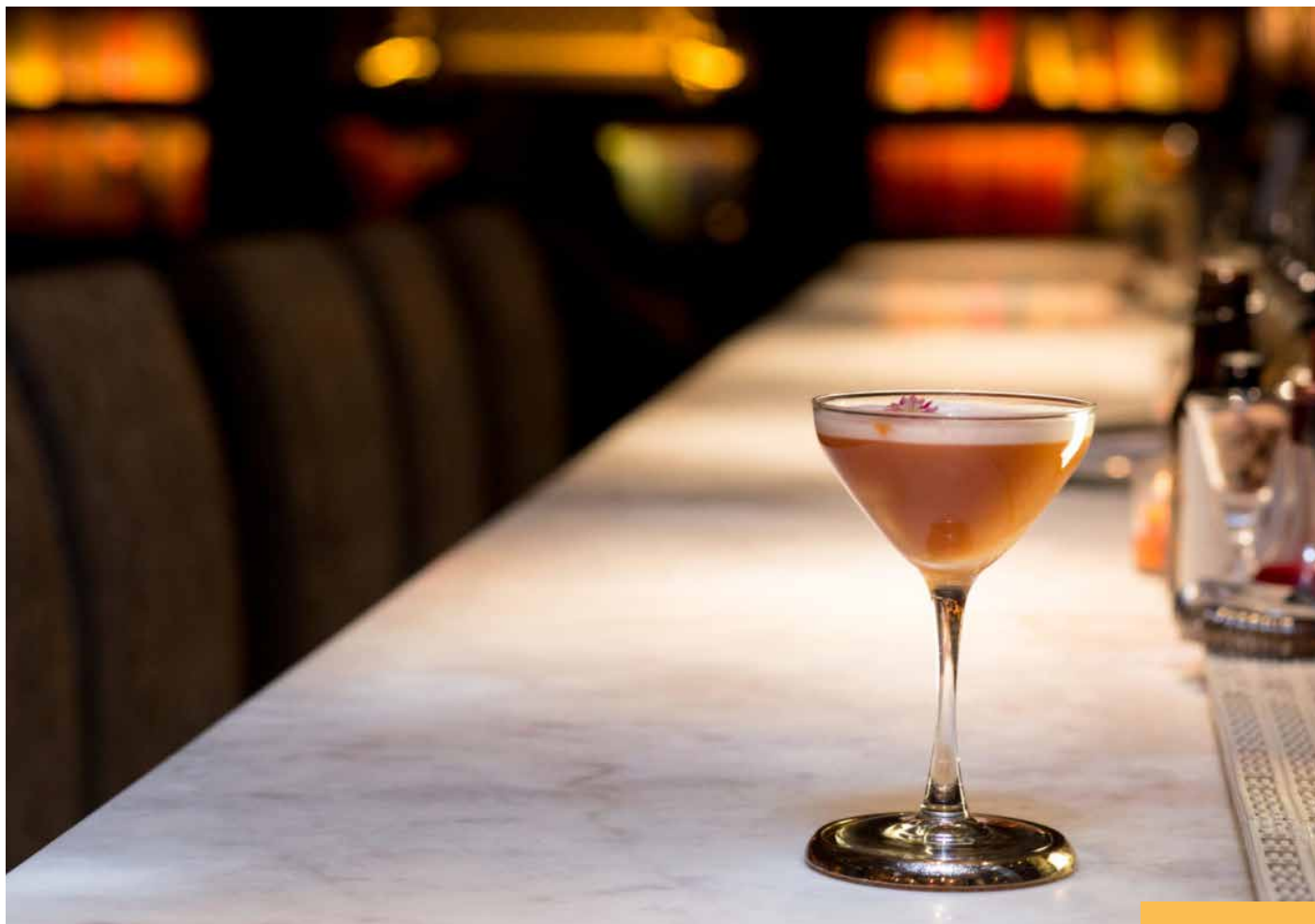
# Ron del Barrilito



THE WORLD'S FINEST SIPPING RUM

[WWW.RONDELBARRILITO.COM](http://WWW.RONDELBARRILITO.COM)

Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi • [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) • Bevi Ron del Barrilito responsabilmente



**COCKTAIL**  
IL DRINK  
DEDICATO A  
JOSEPHINE  
BAKER.

uovo, 1 cucchiaino di zucchero. Tutti gli ingredienti venivano shakerati e una volta versato in un cocktail glass il drink era terminato con un twist di limone e una spolverata di cannella. Questi e tanti altri drink sono consultabili nei manuali dello Sloppy Joe's Bar oggi facilmente reperibili in rete.

Alla metà degli anni '50 la fama dello Sloppy Joe's cominciò a essere oscurata da un bar molto frequentato, a differenza dello Sloppy Joe's, anche dai cubani. Durante gli anni '40 e '50 lo Sloppy Joe's era stato una calamita per le celebrità americane e per i turisti che frequentavano il bar per incontrarle e socializzare con loro. La rivoluzione cubana del 1959 decretò la fine di questo bar la cui clientela era costituita al 90% da clientela

americana. Negli anni '60 un incendio decretò la chiusura definitiva del Sloppy Joe's.

Nel 2007 iniziò un restauro commissionato dall'Ente Storico Cubano e terminato nel 2013. Quel bar che prese il posto dello Sloppy Joe's nei desideri dei cocktail lover sarebbe passato alla storia come "The Cradle of Daiquiri", il suo bartender più celebre, Constantino Ribalagua Vert, detto Costante, sarebbe assunto nel firmamento del bartending mondiale come una delle stelle più luminose di sempre. Ma questa è tutta un'altra storia.

**Alessandro Palanca**

*Special thanks a  
Jeff "Beachbum Berry"  
per le sue approfondite ricerche*



# IL GIN DEL NORD

Il London Dry della Svezia:  
uno dei più premiati  
juniper spirit al mondo

DI VITTORIO BRAMBILLA

**C'**è molta forza e bellezza nella solitudine. Questo deve aver pensato Jon Hillgren quando decise di fondare la distilleria di Hernö Gin nel piccolo villaggio di Dala, sulla costa settentrionale della Svezia.

Quasi in mezzo al nulla, oggi punto di luce nel mappamondo del Gin, il villaggio di Dala ha una bellezza naturale che ha ispirato Jon Hillgren a realizzare il suo Gin. Panorami che incantano, paesaggi

tra laghi, colline e isole, tracciano linee e contorni di selvaggia bellezza. Per questo l'area di Härnösand è patrimonio UNESCO.

Jon Hillgren può essere considerato un pioniere della distillazione in Svezia, almeno per il Gin, avendo fondato nel 2011 la prima distilleria di questo spirito nel paese. Oggi Hernö Gin è uno dei più premiati juniper spirit al mondo.

Lanciato il 1 dicembre 2012, nel 2013 Hernö è stato il Gin più premiato



all'International Gin Master, quindi un quadriennio di trionfi e riconoscimenti a livello mondiale. Nel 1999 Jon Hillgren si trasferì a Londra per lavorare come barista. Il bartending gli fece incontrare il Gin e per Jon iniziò un nuovo percorso. La passione per il Gin spinse Jon ad approfondire la materia. Nel corso degli anni, studiò metodi e tecniche di distillazione, seguendo anche studi accademici. Visitò luoghi e distillerie di Gin in tutto il mondo per approfondire la sua





**PRODUTTORI**  
IN ALTO, LA  
DISTILLERIA.  
AL CENTRO, LA  
PIANTA DI  
MEADOWSWEET.  
QUI SOPRA  
JON HILLGREN.

conoscenza alla ricerca di ispirazione.

Stabilitosi in Svezia, Jon e sua moglie comprarono una vecchia fattoria del 1800 per realizzare la distilleria che è collocata all'interno di una tradizionale casa svedese, dipinta di bianco e rosso, con il pavimento in legno. Qui trovano posto Kierstin e Marit, i nomi dei due alambicchi di rame, cuore pulsante della distilleria, che lavorano per trasformare in essenze di spirito gli elementi del cor-





La forza dei colori  
è la nuova bellezza

## Agrumello

il liquore

la crema



bevi responsabilmente



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinisp.net](http://www.pellegrinisp.net)

f Pellegrini Spa - @pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



po botanico di Hernö Gin che sono esclusivamente biologici. Un terzo alambicco è stato aggiunto nel 2020 per sostenere la produzione richiesta dalla domanda.

Tra le diverse “botanicals” caratterizzanti e selezionate per l’infusione in alcol, oltre il ginepro che arriva dall’Ungheria, troviamo cassia indonesiana, pepe nero dall’India, semi di coriandolo dalla Bulgaria, vaniglia di Madagascar, limone, mirtillo rosso svedese e il meadow sweet inglese (*Filipendula ulmaria*) chiamata anche “regina dei prati”. Questa pianta dai fiori profumati, appartenente alla famiglia delle rosacee, dona una particolare complessità aromatica al distillato.





Da buon bartender Jon Hillgren non ha dimenticato il senso dell'ospitalità e oggi la sua distilleria dispone di un attrezzato centro visitatori con ristorante e cocktail bar annessi. In queste strutture si possono effettuare Gin experience approfondite con visite alla distilleria e tasting, il tutto immerso nella bellezza di una natura mozzafiato.

Per coloro che vorranno concedersi una vera vacanza nelle terre del profondo nord, entro il 2023 è prevista l'apertura di un Hernö Gin concept hotel, oggi la distilleria è convenzionata con delle strutture in loco. Sono circa 5.000 ogni anno i visitatori che varcano la porta della distilleria.

Per non farsi mancare nulla Jon Hil-

lgren ha aperto anche un Gin bar a Stoccolma. Inaugurato il 10 settembre 2021, allocato in un edificio del 1913 progettato dall'architetto Ivar Tengbom, Hernö Gin Bar è divenuto una mecca per gli amanti del distillato più trendy dell'ultimo decennio.

Hernö Gin Bar offre una Gin experience che si dispiega sui circa 240 m<sup>2</sup> di diversi livelli che comprendono un cocktail bar al piano rialzato, un ristorante al piano strada e una sala degustazione dedicata al Gin in un piano inferiore. Gli interni e il concept sono stati curati dall'agenzia Spik Studios che ha mirato a creare un'atmosfera molto conviviale con un alto livello di intimità e un tocco scandinavo. Soffitti alti ad ar-

# *“Sentire Mediterraneo”*



Una linea di liquori naturali di alta gamma, realizzati a mano,  
che trova massima espressione in cocktail d'autore  
o nei grandi classici senza tempo.



[www.giardinidamore.com](http://www.giardinidamore.com)



co, pavimenti di marmo, grandi finestre che offrono splendide viste sulla città e diventano fonte di luce, i colori tenui dell'arredamento invitano alla distensione dei sensi e a piacevoli conversazioni come quelle che si fanno con gli amici nel salotto di casa. Con la sua atmosfera lounge Hernö Gin Bar ispira l'ospitalità di casa.

La drink strategy del bar punta tutto su Gin cocktail e Gin tasting. Infatti vengono organizzate delle degustazioni di Gin durante le quali i partecipanti apprendono la case history del brand, gli ingredienti che caratterizzano i distillati e i metodi di produzione, quindi assaggiano le varie referenze di Hernö Gin.



Scopri tutta la mixology Nardini

# #SHAKE YOUR GRAPPA



17(B)79  
**NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE  
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



Questo percorso esperienziale al quale si partecipa solo su prenotazione prevede l'assaggio di cinque Gin e di un Gin Tonic, dura circa due ore e costa 450 corone svedesi a persona.

Oggi la linea di Hernö Gin comprende diverse referenze e alcune edizioni speciali. Il **London Dry Gin Hernö** (40,5°) porta al naso ginepro, note agrumate e floreali. Al palato è caldo con una speziatura ben bilanciata tra le sue componenti. È equilibrato con l'olfatto, rotondo e con un lungo finale secco.

L'**Old Tom Gin Hernö** (43°) si presenta all'olfatto con sentori dolci e mielati che poi cedono il posto a delicati profumi floreali. Al palato le note floreali tendono a essere prevalenti e si distingue la nota dei mirtilli rossi tipici della produzione Hernö. Morbido e complesso con gusto fresco e floreale, questo Old Tom Gin si discosta leggermente dai sapori tradizionali.

Nel **Navy Strength Gin Hernö** (57°) emergono note calde e floreali. Con la sua nota alcolica si presenta al palato

in modo imponente. Toni caldi e burrosi bilanciati da sfumature agrumate, caldo e con una lunga persistenza. Il finale è leggermente sapido.

Il **Juniper Cask Gin Hernö** (47°) è il primo gin al mondo che viene lasciato riposare in botti di legno di ginepro da 39,25 litri. In queste botti il Gin matura per circa sei mesi. All'olfatto è fresco e intenso. Juniper Cask Gin lascia sul palato una nota che resterà impressa nella memoria. In bocca è coinvolgente, l'attacco è dolce, poi arrivano note erbacee e quindi il ginepro. Nel complesso è un Gin armonico con un retrogusto agrumato.

Lo **Sloe Gin Hernö** (30°) è costituito da una miscela base di Gin classico succo di prugne biologiche. Colore rosso rubino, al naso delicati profumi di prugnolo, vaniglia e nocciola. L'assaggio è morbido, persistente e dolce per poi virare su una fresca acidità che lascia emergere sentori di fiori, fieno, nocciola e frutti di bosco.

**Vittorio Brambilla**





# SIRENE

## COMPETITION

# 2022

16 MAGGIO  
VERONA

ASCOLTA IL CANTO DELE SIRENE, TI CHIAMANO.  
SEI PRONTO PER QUESTA NUOVA SFIDA?

TROVI TUTTE LE INFORMAZIONI SU  
[WWW.LIQUORIDELLESIRENE.COM](http://WWW.LIQUORIDELLESIRENE.COM)

DISTRIBUITO DA RINALDI 1957

**SIRENE**



**RINALDI 1957**



PRIMA METÀ  
ANNI  
'30



SECONDA METÀ  
ANNI  
'30



SECONDA METÀ  
ANNI  
'30



1940-1945



FINO ALL'APR  
DEL  
194

# HERMITE, ANIMA ALPESTRE

Ritorna l'antica formula dell'amaro dal gusto pieno. Perfetto per meditare

DI ALESSANDRO PALANCA

**A**rquebuse, Arquebuse de l'Hermitage, Eau d'Arquebuse, Alpestre: nomi diversi, mutati nel corso del tempo, per indicare e poi per difendere dalle imitazioni, un prodotto unico che porta benissimo i suoi oltre 165 anni di storia. Erbe officinali, alcool e nient'altro: il segreto del vecchio Arquebuse è tutto qui, nella selezione e nel dosaggio sapiente delle botaniche incluse nella ricetta originale, custodita

gelosamente per molti anni a Carmagnola, Torino, sede di produzione ai primi del Novecento.

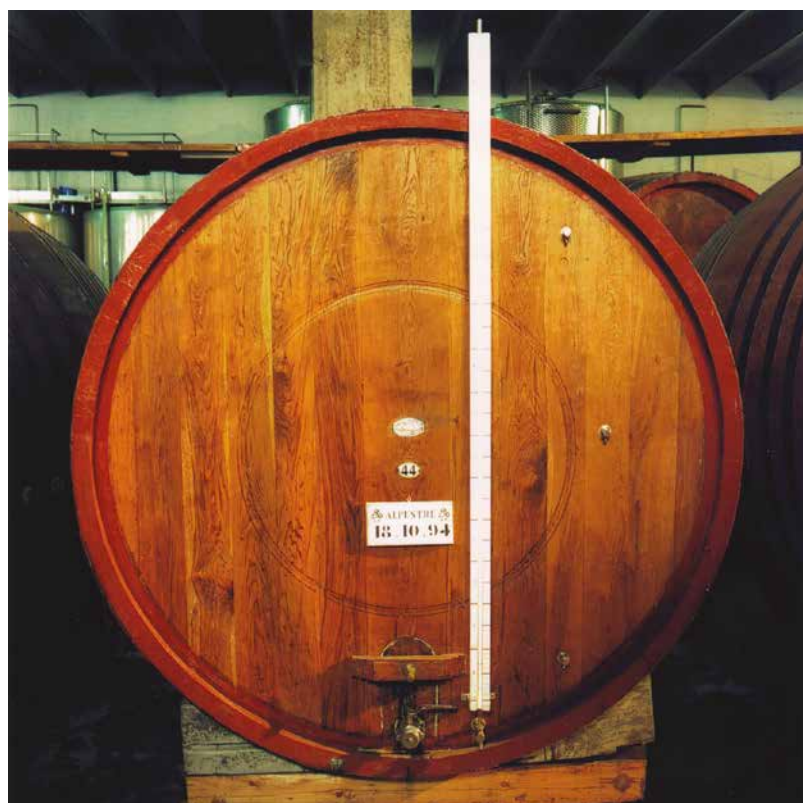
Trasferitisi nel 1903 in Piemonte per fuggire alle leggi anticlericali francesi, i Maristi acquistarono a Borgo Salsasio, Carmagnola, un grandioso edificio costruito nel 1600, già antica residenza di nobili famiglie. I Maristi restaurarono il malandato palazzo facendone la loro semplice dimora e vi installarono la distille-



ria con tutte le attrezzature che riuscirono a portar via dalla Francia. Nacque così la distilleria San Giuseppe.

Abbandonando il suolo francese i Maristi lasciarono campo libero a contraffattori e falsi depositari del marchio. Intentarono una lunga battaglia legale in Francia per preservare il nome Arquebuse ma, pur vedendosi riconosciuti alcuni diritti, non poterono essere gli unici utilizzatori del nome perché l'Arquebuse e il suo consumo erano ormai talmente diffusi che fu deciso di rendere il nome di uso pubblico e comune. Questa fu una delle concause che portarono alla nascita del nome Alpestre.

Così, per difendere l'inimitabile distillato e distinguerlo dagli altri, per il divieto di usare nomi stranieri durante il ventennio fascista e per mantenere al prodotto una precisa identità alpina, il nome venne cambiato in Alpestre mentre in Francia continuava ad essere prodotto l'Arquebu-



se de l'Hermitage. «Una villetta candida dalle persiane grige, chiusa nel cerchio di un fragrante giardino dove fioriscono rose,



**APRI**

**Il Trionfo dell'igiene in famiglia:**

**ARPA** Magnifico aperitivo ricostituente analcolico.

**ARQUEBUSE** Prodigioso alcoolato aromatico dai cento usi.

**HERMITE** Liquore digestivo finissimo per dessert.

**Prodotti salutarì**  
preparati dai **R.R. FRATELLI MARISTI**  
nella Distilleria di S. Giuseppe di Carmagnola

Fondaco modello di assaggio dei **Prodotti Salutarì**  
dei **R.R. Fratelli Maristi**  
**ROMA - Piazza del Parlamento**

begonie e dalie d'incomparabile floridezza. Oltre il giardino, un caseggiato basso, una ciminiera con il suo bravo pennacchietto di fumo... e una guardia di finanza. Il caseggiato, la ciminiera e la guardia di finanza, rappresentano l'Arquebuse. Nessun vocio, nessun strepito di cariaggi, nessun andi-

rivieni di operai e di sorveglianti. Se non ci fosse quella guardia di finanza che rappresenta il consumo controllato dell'alcol, si direbbe che l'Arquebuse si fa da se».

Così scriveva Marinella del Rosso a proposito della Distilleria San Giuseppe ne "La Corba della Salute", un opuscolo

# JAMES EADIE

BLENDED SCOTCH WHISKY



DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928

BEVI RESPONSABILMENTE

@jeadiewhisky

@sagnadal1928



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

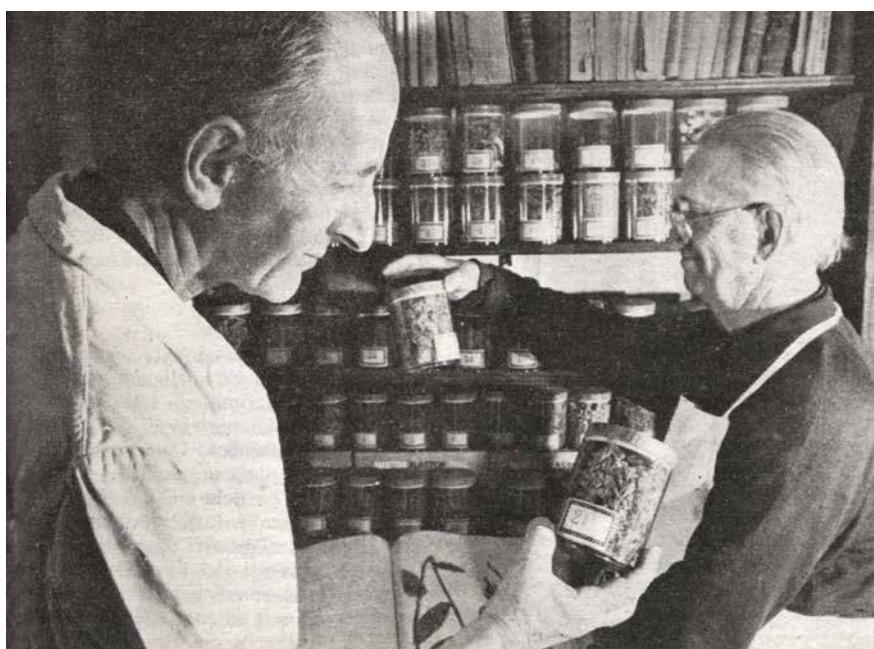
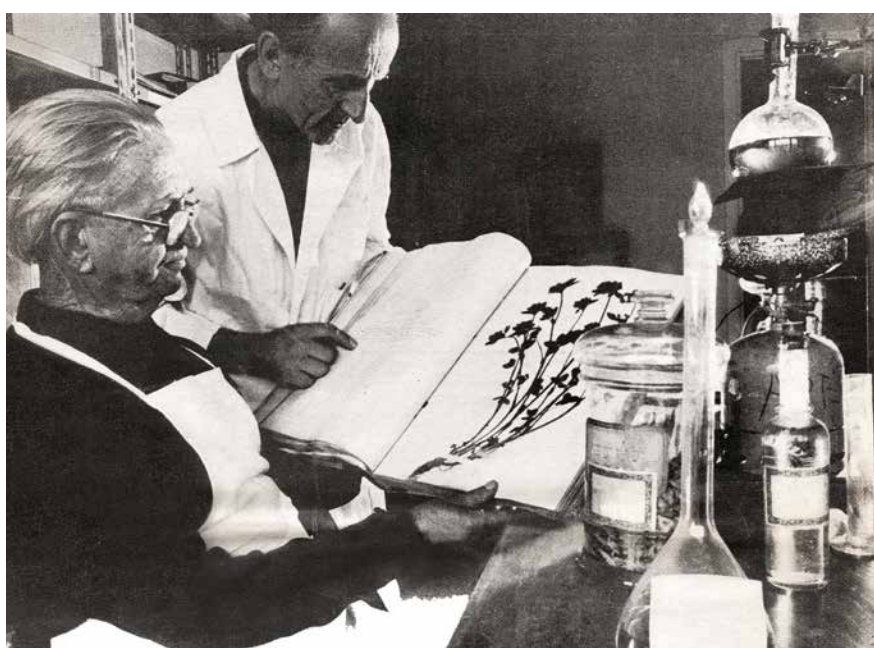
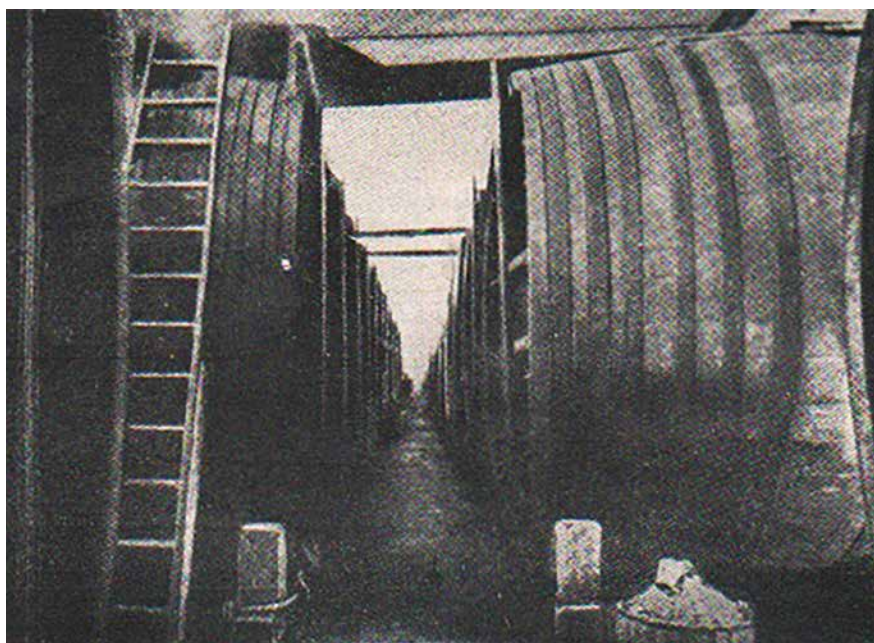
propaganda3.it

redatto dai Fratelli Maristi in Italia per l'uso e consumo di Alpestre.

Un convento-azienda con oltre 250mila metri quadri di campi soleggiati, destinati alla coltura di piante officinali per i liquori e una fabbrica in grado di produrre fino a cinquemila litri al giorno. Le cronache dei primi decenni del Novecento testimoniano l'impatto che la distilleria San Giuseppe e il lavoro intenso che si svolgeva al suo interno avevano sul visitatore. Un'ampia e verde spianata ospitava i filari delle piante, divise per specie in rettangoli di terreno. Dopo essere state raccolte e selezionate, le piante venivano poste nei maceratori insieme a una quantità di alcol purissimo. I serbatoi occupavano lo spazio di due piani. Dai distillatori il liquido passava direttamente in botte, anche l'imbottigliamento avveniva in distilleria.

La scelta del Piemonte come nuova sede di produzione dell'Arquebuse si rivelò da subito ideale, perché il clima della regione si addiceva alla coltivazione delle erbe appartenenti alla flora delle vicine Alpi. In caso di cattivi raccolti, inoltre, era piuttosto semplice approvvigionarsi delle piante necessarie nelle vallate circostanti, senza che la formula e il gusto del prodotto finale ne risentissero.

Per lungo tempo il distillato continuò a essere prodotto quasi soltanto per il mercato francese, almeno fino al 1918, quando l'italiano Giovanni Fresia ebbe l'occasione di assaggiarlo durante un viaggio nell'area di Lione, dove l'Arquebuse era particolarmente apprezzato. Pensando – a ragione – che il prodotto avrebbe incontrato i gusti dei suoi connazionali, si attivò per la commercializzazione del prodotto in Italia, nonostante le difficoltà causate dalle due guerre mondiali, affiancato nell'impresa dai figli.





Nel frattempo, i fratelli Maristi ampliavano la propria offerta e accanto all'Arquebuse nascevano nuovi prodotti. La materia prima continuava a essere la varietà di erbe officinali. Non a caso, il motto latino della distilleria recitava "herbarum virtus, vita hominum", ossia "virtù delle piante, vita degli uomini".

*«Pur scivolando come acqua sul niente delle mie conoscenze botaniche, lasciano sul fondo un non so che di nostalgia verso il mondo della civiltà contadina».* Così il giornalista Agostino Ghilardi, in visita alla distilleria San Giuseppe, scriveva a

proposito delle erbe coltivate dai Maristi sul settimanale illustrato "L'Osservatore della domenica". Era la metà degli anni Settanta e Ghilardi citava il successo dell'Alpestre a testimonianza del rinnovato interesse del pubblico per le virtù delle piante officinali, che non a caso devono il loro nome alle "officine", gli antichi laboratori dove i "farmacisti" dell'epoca, perlopiù monaci, dalle erbe estraevano droghe e ricavano preparati medicamentosi.

Oltre all'Alpestre, la Distilleria San Giuseppe produceva altri liquori. Fiori, erbe



Simply Squeeze

# REAL

INFUSED EXOTICS™

# Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY  
MIXOLOGY



TOPPINGS  
BEVERAGE



ABM Cocktail PRO Download the NEW ABM Cocktail Pro App for more recipes and information



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

# EMPORIA GIN

A BASE DI GINEPRO FENICIO, ERBE MEDITERRANEE  
E ACQUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



Il mito dei fenici, popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, ottenuto distillando rare bacche di Ginepro Fenicio, infuse in finissimo alcole neutro ottenuto al 100% da grano. Una miscela segreta, in cui l'esperienza dei Mastri distillatori, si mescola all'acqua del Mar Tirreno e agli aromi delle principali botanicals tipiche del Mediterraneo e agli agrumi della Calabria, generando, attraverso un processo di doppia distillazione, un sapore unico e raro, dal retrogusto storico. Perfetto sia in forma pura che miscelato nei cocktail, EMPORIA GIN è la nuova essenza alcolica prodotta dalla Distilleria Caffo, creata per ammaliare i palati più raffinati ed esigenti.



[emporiagin.it](http://emporiagin.it)

e radici alpine erano incluse anche nella ricetta dell’Hermite, “gran cordiale italiano” a minor tenore alcolico, indicato come digestivo, nella preparazione di dolci e macedonie o in cocktail con l’Arquebuse.

Intanto, anche in Germania era sorta una comunità di Maristi, vi si era installata nel 1914, e aveva iniziato da subito la produzione di alcune specialità come l’Hermite e l’Arquebuse. Avevano con essi le ricette trovate in un libretto del Fratello Francois Rivat, successore di Padre Champagnat, uno dei fondatori della Società Marista. Lo scopo era quello di assicurarsi delle entrate finanziarie solide in un periodo molto difficile.

Negli anni 1965/66 il vecchio edificio che ospitava la distilleria San Giuseppe venne demolito e costruita una nuova distilleria che avrebbe cessato l’attività il 30 settembre 2010. Partendo dal ritrovamento delle antiche ricette dei frati maristi, che fin dal 1857 hanno dedicato studi approfonditi sui benefici derivati dalla distillazione di erbe officinali, Onesti Group, proprietario del brand, ha ripreso l’antica formula di Hermite, l’amaro di Alpestre.

Alla vista Hermite si presenta giallo scuro con riflessi arancio, all’olfatto risaltano note officinali e balsamiche. Al palato conferiscono le materie prime tipiche dei territori al confine tra Piemonte e Liguria. Gusto pieno, con un corpo erbaceo marcato ma amabile, equilibrato e amaricante con toni agrumati. Hermite contiene il 10% di distillato Alpestre. Tra le botaniche principali ritroviamo genziana, menta piperita, arancio amaro, arancio dolce, rabarbaro, china, anice verde, timo serpillio, achillea millefoglie, assenzio romano.

Oggi come allora, Hermite è il compagno ideale per chi vuole concedersi



un finale perfetto dopo ogni pasto o un momento di meditazione. Sarà possibile degustare Hermite a Mixology Experience e a Roma Bar Show nel mese di maggio. Hermite, sapore cordiale, anima Alpestre.

**Alessandro Palanca**

# A TUTTO PODCAST

## Crescono i brand che si fanno sentire on air. Per raccontare avvincenti storie imprenditoriali

DI SARA DE MARCO

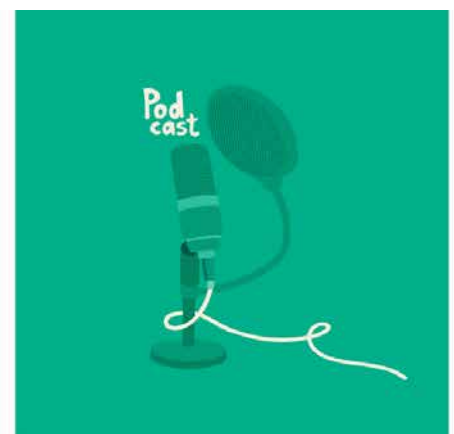
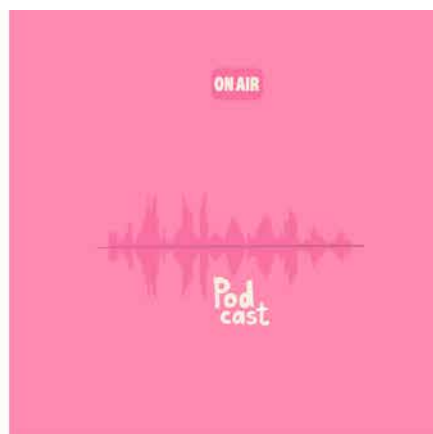
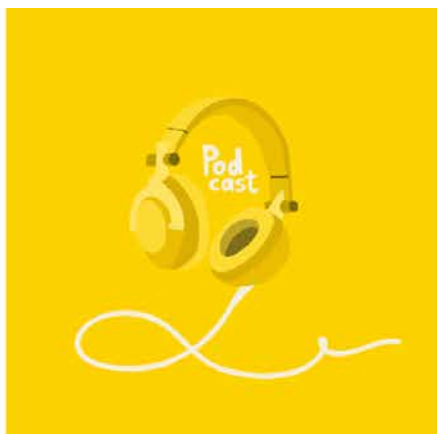
**C**hi non smette di imparare non invecchia mai. E il bello di sapere è condividere. Il mondo moderno ci permette di trasmettere la conoscenza in modo sempre più veloce ed efficiente. C'è la possibilità di scegliere come divulgare informazioni, idee e pensieri tramite diversi canali disponibili sul web.

Negli ultimi anni il metodo di intrattenimento/apprendimento preferito dagli utenti è il podcast. L'origine della parola deriva dall'unione di una delle tecnologie più conosciute alla fine degli anni '90, l'iPod, e la parola inglese "broadcast" trasmissione. Proprio per le origini, i podcast sono più diffusi in America, il paese

precursore di questa tendenza esplosa in Italia solo un paio di anni fa. Il numero di iscritti a canali podcast è in aumento dal 2021 conseguentemente ai cambiamenti sociali portati dalla pandemia.

Di fatto, i podcast sono delle registrazioni scaricabili in formato mp3 o fruibili online, da ascoltare in qualsiasi momento si voglia. La durata media di un podcast varia a seconda del contenuto e dell'autore, solitamente di natura seriale, a episodi o piccole pillole. La popolarità è legata ai contenuti ma soprattutto alla bravura degli autori nel raccontarsi.

Protagonista dei podcast è la voce. Quando progettiamo la comunicazione non siamo abituati a fare attenzione alla



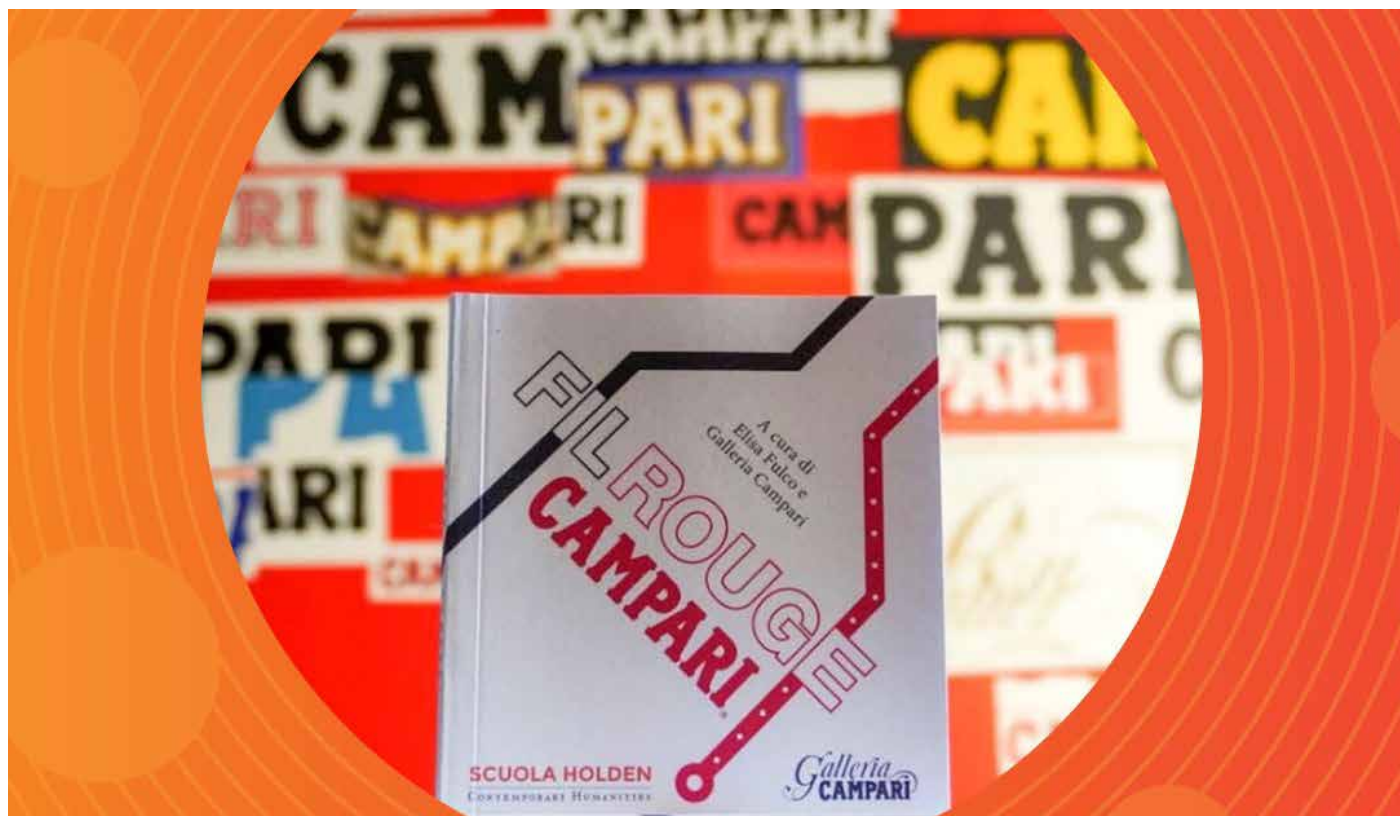


voce. Definiamo i contenuti, curiamo la forma ma la voce resta in secondo piano, eppure è il più potente mezzo di comunicazione. La voce, o meglio il tono di voce, fa una grande differenza nei dialoghi quotidiani, ha un impatto straordinario sul nostro cervello perché attraverso la voce decodifichiamo il messaggio, attribuiamo efficacia, credibilità all'interlocutore e, di conseguenza ne definiamo il ricordo.

La voce rappresenta il primo contatto che un essere umano ha con il mondo esterno prima ancora di nascere. Poi continua a essere un gran lavoro che impegna diverse parti del nostro organismo che collaborano insieme come una grande orchestra e danno vita alla comunicazione più efficace che l'essere umano possa trasmettere. Del resto uno dei prin-

cipali sensi è proprio l'udito. Addirittura si pensa che anche il pensiero sia elaborato dal cervello attraverso i suoni. Insomma, sono tanti i motivi che spingono i brand a scegliere il podcast come strumento di comunicazione e promozione.

Un racconto con toni rilassanti ci proietterebbe subito verso un mondo piacevole, ci terrebbe ancorati all'interno di una storia. Ecco perché Campari ha trovato un modo per rendere meno stressanti gli spostamenti nell'affollata metropolitana milanese: ha realizzato "Fil Rouge". Un podcast suddiviso in 14 racconti che terranno compagnia nel percorso della linea rossa che collega due luoghi storici del brand: Galleria Campari e Camparino in Galleria. Ogni "pillola" ha esattamente la durata del tragitto tra una fermata e



## CONFINDUSTRIA Emilia-Romagna

l'altra. Geniale! D'altronde, "Fil Rouge" è composto da pillole audio che raccontano la storia e l'identità Campari, quindi che siate in metro a Milano o a casa a Verona, è un podcast sintetico e interessante. I racconti dei diversi speakers che hanno dato voce al progetto, ricordano la connessione con l'arte da parte del brand e di come i drink Campari siano diventati dei classici intramontabili.

Tanti altri gli esempi di comunicazione e promozione attraverso i podcast. L'associazione di imprese Confindustria Emilia-area centro, nata nel 2017, tutela le imprese presenti sul territorio di Bologna,

Ferrara e Modena. A pochi anni dalla nascita, nel 2021, per raccontare le storie di imprese, persone e comunità registrano il podcast "Fare insieme". L'episodio 0 spiega il perché di questa scelta: dare importanza al capitale umano e illustrare le dinamiche produttive di successo ha un valore enorme, sia come promozione delle aziende menzionate, sia come ispirazione per gli altri. C'è bisogno di raccontare storie imprenditoriali che trasudano innovazione, ricerca e internazionalizzazione. L'episodio 16, infatti, è dedicato a una delle più antiche distillerie di Italia, Casoni, che da oltre 200 anni tramanda la sua tradizione nella produzione di liquori e distillati a Finale Emilia, in provincia di Modena. Un breve podcast di circa 5 minuti spiega come Casoni continui ad affermarsi sul mercato dal 1814.

Paolo Molinari, amministratore delegato dell'azienda, afferma che, oltre all'impegno e alla passione, la loro strategia è



**DEATH'S DOOR GIN IS BACK.**

*Crafted with three botanicals*  
**JUNIPER, CORIANDER & FENNEL**

ENJOY  
THE TASTE OF WINTER



SUPREME TONIC WATER

BORN ON THE ROCKS | PURE IN THE TASTE





**PROTAGONISTI**  
**STEVIE KIM,**  
**FONDATRICE DI**  
**ITALIAN WINE**  
**PODCAST.**

mirare ai mercati esteri, portare l'eccellenza italiana nel mondo: «C'è un percorso di sviluppo, una via all'innovazione che si lega all'aggiornamento dei gusti e delle tendenze in atto nei vari mercati».

L'Italia si racconta ma si fa anche raccontare. Stevie Kim, nata in Corea e cresciuta negli Stati Uniti, nel 2017 inizia il progetto "Italian Wine Podcast", per raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni

italiani. L'obiettivo è quello di educare e intrattenere gli appassionati attraverso le voci di esperti, produttori e personalità del panorama enologico italiano e internazionale. Oggi, Italian Wine Podcast è tra i più ascoltati ed è l'unico podcast giornaliero al mondo.

Stevie Kim continua a condividere contenuti sul mondo del vino rendendo temi complessi accessibili a tutti, ampliando

Da un'antica tradizione pugliese,  
un infuso di 40 erbe aromatiche.

**Un amaro così poteva  
nascere solo in Puglia.**



**FIUME**

[www.fiumeliquoriesciroppi.it](http://www.fiumeliquoriesciroppi.it)





# W.D. O'CONNELL

WHISKEY MERCHANTS



così la sua rete di comunicazione. I suoi canali hanno milioni di visualizzazioni tra TikTok e YouTube. Il suo ultimo progetto “Mamma jumbo shrimp”, nato durante la pandemia, rende possibile la scoperta del vino a 360 gradi con mappe, podcast, video, foto e testimonianze.

Anche il mondo dei Whisky “si è fatto sentire”, tra i podcast più ascoltati il WhiskyCast, con due episodi alla settimana. Il podcast WhiskyCast di Mark Gillespie è una raccolta disponibile per chiunque voglia saperne di più sull’“acqua della vita”. Tra registrazioni di interviste e tasting note accompagnate da foto e video, il flusso di informazioni sui diversi aspetti del distillato è sorprendente. Sul sito ufficiale sono disponibili racconti e tanto altro.

Quello che ci ha colpiti è stato l’epi-



## WHISKYCAST

Cask Strength Conversation Since 2005

sodio “An Irish Whiskey Dream... Fulfilled” (Marzo 6, 2022): l’intervista a Daithí O’Connell, fondatore e CEO di O’Connell Whiskey Merchants. Il suo progetto iniziale era quello di aprire una distilleria ma poco prima dell’arrivo della pandemia l’idea si è tramutata in qualcosa di diverso. O’Connell ha deciso di realizzare un’azienda che non distilla Whiskey ma imbottiglia e mescola i liquori identificati come i migliori sul mercato. Lo scopo è quello di creare una collection di bottiglie che rispecchi lo spirito avventuroso che



**PROTAGONISTI**

**TAVARUS HOGANS, PRESENTATION COACH AND PODCAST CONSULTANT.**

identifica la loro vision. Un'idea "umile", meno rischiosa ma che premia i sapori e il terroir.

Altro progetto da menzionare è "The Pernod Ricard Connect Podcast", un podcast bimestrale, in onda il mercoledì, che trasmette informazioni su Pernod Ricard e i loro marchi. Nel primo episodio del 2018, Tavarus Hogans, Presentation Coach and Podcast Consultant, spiega come in ogni episodio, attraverso discussioni interattive, c'è un *sum up* di 4 punti chiave da ricordare/tenere a mente. L'o-



biiettivo è quello di guidare e istruire i propri clienti al prodotto, attraverso le voci dei rappresentanti del marchio nel loro portafoglio di liquori, vino e Champagne.

Oggi i consumatori sono sempre più consapevoli dell'importanza della qualità. Sapere cosa si compra e cosa si consuma è alla base delle scelte per gli acquisti, è sempre più raro acquistare a scatola chiusa. Che sia un famoso brand, una piccola realtà o il distillato più bevuto al mondo, il cliente vuole conoscere... Così diventa sempre più importante avere un'identità chiara e limpida, facile da interpretare e raccontare.

Senza "storie" non c'è futuro.

**Sara De Marco**

DADESIGN.IT

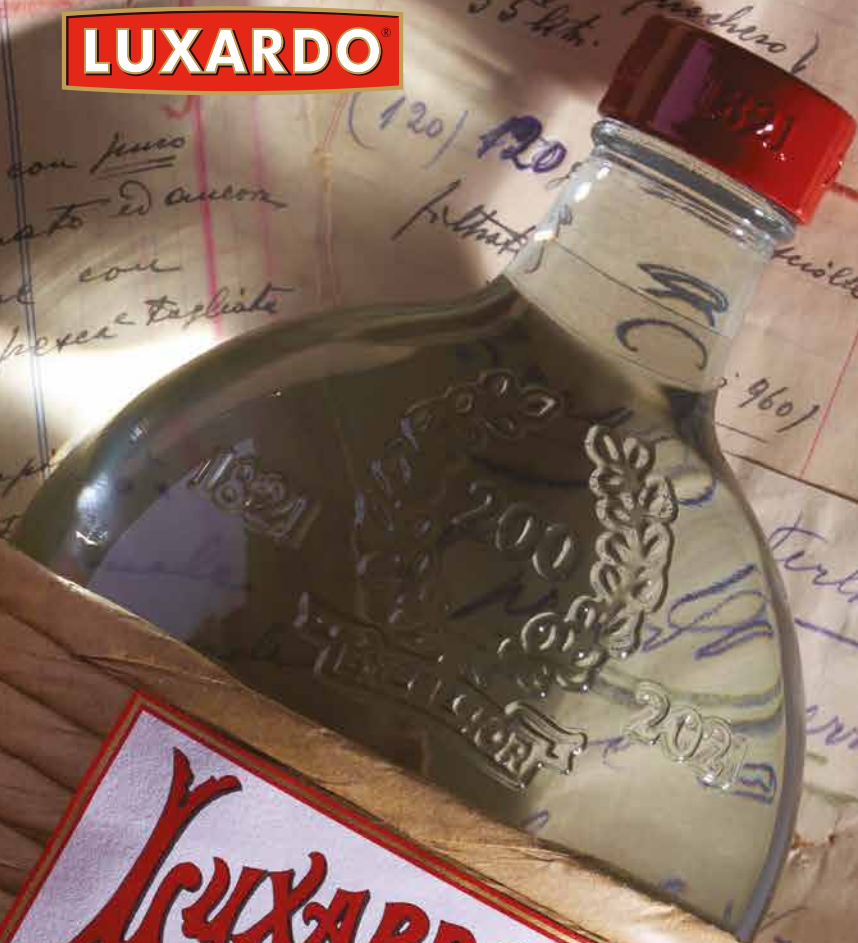
Maraschino speciale  
tipo Perle Extra Dry

**LUXARDO**

composta si prepara con pure  
e marasca appena spinate ed accon  
tate in fermentazione con  
ta di foglie marasca fresche tagliate

lti vanno prima riemp  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
5 si aggiunge la  
fresca, tagliata

ie si fermenta in  
del vino maras  
tenere il tin  
comple



f @ in

LUXARDO.IT



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

# LUXARDO®

## MARASCHINO l'originale *dal 1821*

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial  
# weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



**LUXARDO**  
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

# L'ARTE DI LAMBICAR

## In Trentino, due secoli di storia protetti dal marchio certificato Secondo il metodo Zadra

DI LUCA PIZZETTI

**P**er molto tempo la Grappa è stata considerata una sorta di Cenerentola nel blasonato mondo dei distillati. Come in una favola, quella che un tempo era considerata una parente povera oggi è divenuta forse la più aristocratica delle acquaviti, ammantata di un fascino antico che la rende una principessa senza tempo.

Da spartano e corroborante spirito dei contadini, oggi la Grappa è presente sulle tavole più importanti. Nelle sue espressioni più pregiate è uno spirito da meditazione, prezioso partner nel food pairing e si appresta a imporsi definitivamente come protagonista della mixology 2.0.

In dialetto del Trentino il termine “distillare” è detto “lambicar”. Per i produttori trentini questo termine significa coltivare e perpetuare una cultura che affonda le radici in una storia lunga duecento anni.

Istituito oltre 50 anni addietro, l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino si occupa della valorizzazione, tutela e promozione della Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce prodotte sul territorio regionale. La tutela della Grappa trentina è certificata e garantita dal marchio



rappresentato da un tridente apposto su ogni bottiglia.

Come in altre regioni d'Italia anche in Trentino la distillazione di Grappa è considerata un'arte che racchiude antiche tradizioni e costumi sociali legati al territorio, i cui segreti sono tramandati di generazione in generazione lungo i secoli.

La storia della Grappa in Trentino è testimoniata da documenti che certificano la presenza sul territorio di maestri distillatori già nella seconda metà dell'800 e, non da meno, la presenza di distillati tren-





tini alla corte imperiale degli Asburgo di Austria. Oggi le distillerie di Grappa che aderiscono all'Istituto Grappa del Trentino sono venticinque e rappresentano circa l'8% della produzione annuale del distillato nazionale per eccellenza.

Nei suoi due secoli di storia la Grappa trentina ha mantenuto il fascino di un tempo antico che si ritrova in bottiglia. I distillatori artigiani del Trentino selezionano vinacce freschissime che origineranno spiriti caratterizzati da unicità di profumi e raffinata morbidezza che si esprime al palato in tutta la sua intensità.

Come in tutte le sue rappresentazioni regionali anche la Grappa trentina esprime le sfaccettature di un ricco territorio del quale è lo specchio. L'idea di istituire un ente che si occupasse della valorizzazione della Grappa trentina la si deve a cinque storici fondatori: Bassetti, Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani e Segnana.

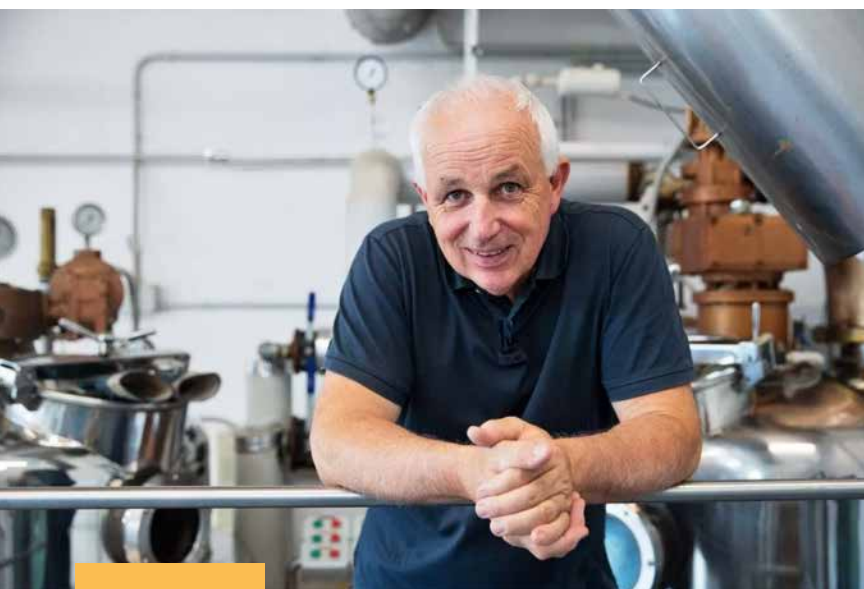
Da sempre l'Istituto Grappa del Trentino si basa su regole di autodisciplina e severi controlli sulla produzione, condivisi

e accettati da tutti i brand che in esso si riconoscono. L'indiscutibile garanzia di qualità è certificata anche da organi esterni di controllo. Tra questi figurano la Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che esegue le analisi chimiche di laboratorio, e l'apposita Commissione istituita dalla Camera di Commercio di Trento che si occupa degli esami organolettici.

La storia della Grappa del Trentino segna un momento importante della sua evoluzione intorno alla prima metà del '900. In quel periodo nacque un metodo di distillazione che prese il nome del suo inventore: il sistema Tullio Zadra.

Tullio era un artigiano del rame che aveva appreso il mestiere in una rinomata bottega di Calliano. Decise quindi di avviare una propria attività e costruì degli alambicchi che avrebbero rivoluzionato la distillazione trentina, e non solo, delle vinacce.

Gli alambicchi di Tullio Zadra (1905/1991), un metodo di distillazione



**PRODUTTORI**  
BRUNO PILZER,  
DELL'OMONIMA  
DISTILLERIA.

a bagnomaria con colonne di rettifica a piatti, erano studiati per accogliere nella caldaia poche vinacce per volta e garantire la maggiore ricchezza aromatica possibile. L'estrazione lenta e costantemente controllata dall'uomo avveniva con la consueta formula della fonte di calore indiret-

to, un metodo discontinuo che richiede estrema attenzione per regolare al meglio le temperature e separare sapientemente "il cuore", dalle "teste" e dalle "code" del distillato.

Tra i più rappresentativi brand della Grappa trentina vi è la Distilleria Bruno Pilzer. Questo salotto della distillazione italiana si trova nel cuore della Valle di Cembra, provincia autonoma di Trento. Quella della Distilleria Pilzer è la storia di una famiglia che persegue l'antica arte del "lambicar" profondendo pazienza,

# SPIRITO ITALIANO

## ITALY GRAPPA TOUR 2022

### Case History – Cocktail Lab – Grappa Tasting Grappa Cocktail Competition



*In collaborazione con*

**BarTales**  
www.bartales.it

**CASTAGNER**

  
DISTILLERIE  
**Franciacorta**

  
**FUCINA di BERE**  
EVOLUZIONE TRADIZIONE

  
**MONTANARO**  
DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

17 (18) 79  
**NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE  
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**POLI**  
**1898**

  
*Rossi d'Angera*  
DISTILLATORI DAL 1847

**SCHIAVO**  
est. 1777

  
...dal 1887 la grappa...  
www.schiavograppa.com

  
**PILZER**  
DISTILLATORI IN TRENTO DAL 1957

BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE



Vermouth & Spirits

# DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



*Gin à La Madame*

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)

BEVI RESPONSABILMENTE



conoscenza, maestria, esperienza e tecnologia. Dai loro alambicchi discontinui a bagnomaria, goccia dopo goccia, sgorgano Grappe, acquaviti di frutta e complessi distillati, frutti di materie prime eccellenti e acqua purissima che passeranno tempo a maturare tra il silenzio di valli dove la natura domina incontrastata.

La storia di questo piccolo gioiello della spirit industry italiana inizia nel 1957 da un'idea di Vincenzo Pilzer che decise di fondare una distilleria nel cuore della Valle di Cembra, già conosciuta come valle di distillatori più o meno regolari. Non fu un'operazione facile ma la perseveranza del visionario distillatore ebbe ragione di tutte le difficoltà. La Distilleria Pilzer si fece conoscere con la Grappa di Schiava prima di arricchire la sua produzione con Grappe monovitigno.

Nel 1983 la nuova generazione rappresentata da Bruno Pilzer, diede il via a un processo innovativo che coinvolse la



distilleria e i suoi prodotti. Poco dopo, a Bruno Pilzer si aggiunse il fratello Ivano e con il suo arrivo si realizzò la nuova sede poco fuori Faver, Comune di Alta-valle, inaugurata nel 2001. Ancora oggi la regola sulla quale si fonda la filosofia della Distilleria Pilzer è una e semplice:



distillare bene significa rispettare coloro che hanno cominciato prima, significa innovare rispettando la tradizione, essere ambiziosi per continuare a fare sempre meglio.

Oggi Bruno Pilzer è il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Così, i figli di Vincenzo Pilzer, due sognatori bruciati dalla passione per la propria arte continuano a distillare con maestria in un contesto moderno e d'avanguardia che consente ai due fratelli non solo di

produrre Grappe di prim'ordine ma anche di sperimentare nuove tecniche. Accanto alle Grappe spicca la produzione di diverse varietà di acquaviti di frutta: pere Williams, albicocche, mele, mele cotogne, e ancora acquaviti di uva e di vino.

La Distilleria Pilzer partecipa al Grappa Tour Spirito Italiano che nel 2022 attraversa tutta la penisola per promuovere la conoscenza di uno dei più nobili spiriti italiani, la Grappa.

**Luca Pizzetti**



DORA  
-TORINO-  
GROSSA

## Liquore Menta di Pancalieri

Doragrossa Torino,  
alle origini  
dell'arte liquoristica  
italiana.

DORAGROSSA  
Liquoristi e Distillatori  
TORINO

Fuit Sant'Espedito

LIQUORE  
MENTA  
-DI-  
PANCALIERU

ANTICA RICETTA

PRODOTTO IN ITALIA



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth  
di Torino  
Rosso*

AMERICANO DEL PROFESSORE

4 cl di Vermouth Rosso Del Professore  
2 cl di Bitter Del Professore  
soda ghiacciata a piacere

*Versare in un bicchiere Old Fashioned  
pieno di ghiaccio, mescolare e guarnire  
con zest di limone e arancia.*

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



### **PILZER GRAPPA “DEL MÈ”**

È usanza degli abitanti della Valle di Cembra accogliere in casa un vero amico offrendo il miglior vino della propria cantina. In poche parole “te dago delmè” tradotto “ti offro del mio meglio”. La Distilleria Pilzer ha fatto suo questo concetto applicandolo alla Grappa “Del Mè” un blend di Grappa di otto vitigni diversi. In questa Grappa si fondono i complessi aromatici delle Grappe di Moscato Giallo e di Traminer, l'apparente semplicità del profumo delle Grappe di Chardonnay Nosiola e Müller Thurgau, quindi la presenza di Grappe di Schiava di Teroldego e di Pinot Nero che la rendono molto più ricca, persistente e anche molto morbida. Si consiglia di degustarla in un bicchiere capiente, fresca ma mai fredda. ABV 40%



### **PILZER GRAPPA “DEL MÈ D’OR”**

Nella Grappa “Del Mè d’Or” invecchiata si fondono complessità olfattive e aromatiche del blend di Grappe diverse e l'azione del tempo esercitata sull'invecchiamento in legno. La Grappa “Del Mè d’Or” invecchia oltre cinque anni in barrique di rovere francese ricevendo dal legno profumi particolari e diversi che si affinano nel gusto. Nella sua struttura si esaltano sfumature di vaniglia e cioccolato. ABV 43%



### **PILZER GRAPPA ISLAY CASK 85**

Questa limited release è una Grappa di Pinot Grigio affinata per 85 mesi (7 anni) in botte ex Caol Ila Single Malt Whisky di inizio anni '80. Eccellente espressione di grande eleganza e pulizia, Islay Cask 85 è piacevolmente aromatica e al palato denota una complessità evolutiva, asciutta con un finale delicatamente torbato. ABV 43%

### **PILZER GRAPPA QUANTUM BONUM**

Una Grappa tradizionale, dal profumo complesso, leggermente floreale e piacevole. Un gusto equilibrato, persistente, pulito e fragrante. Una emozione vera, un piacere semplice per gustare lo spirito di una terra bella quanto aspra. Questa Grappa è disponibile anche nelle versioni aromatizzate con aggiunta di piante o foglie: Grappa con ruta, Grappa con asperula, Grappa con ortica, Grappa con mugo, Grappa con ginepro, Grappa con radice di genziana. ABV 40%



# MADE IN ITALY

## Dopo Puni, avanzano le produzioni del distillato nostrano Per nuove esperienze di gusto

DI **FABIO BACCHI** HA COLLABORATO VALENTINA RIZZI

La spirit industry di alcuni paesi lungo la dorsale alpina, come Italia, Francia e Svizzera, può vantare la produzione di uno dei distillati più iconici e amati del mondo, il Whisky. Certamente, questi paesi sono storicamente lontani dalla tradizione produttiva dei paesi di origine anglosassone ma quelli che sembravano avventurosi esperimenti cominciano a ritagliarsi uno spazio ben definito, silenziosamente attirano Whisky lover alla ricerca di nuove esperienze gustative.

Il Giappone, d'altronde, ha insegnato qualcosa.

Dei produttori di Francia e Svizzera abbiamo parlato in passato, in Italia, in Trentino Alto Adige, incontrammo Puni, il primo produttore di Whisky italiano. L'Italia e il Whisky hanno delle connessioni forse poco note ma che creano un interessante fil rouge. Ad esempio, il brand J&B Scotch Whisky fu fondato da tale Giusterini di Bologna, che avrebbe poi cambiato il suo nome in Justerini. E ancora, la madre di Guglielmo Marconi, l'inventore della radio, era di origine irlandese e di cognome era una Jameson, figlia del fondatore dell'omonima e famosa distilleria di Dublino. Un raro libro italiano parla di quelle distillerie italiane che negli anni '30 presentavano sul mercato dei Whisky, importati ma commercializzati come se fossero un prodotto italiano per aggirare le ferree leggi autarchiche dell'allora regime.

Puni è un prodotto che ha mirato a traguardi molto importanti nel panorama del Whisky mondiale. La prima pietra della moderna e prima distilleria italiana di Whisky fu posta in quel di Glorenza, nella paradisiaca Val Venosta ai piedi del massic-





**DISTILLERIE**  
DUE IMMAGINI  
DELLA  
BELLISSIMA  
SEDE DI PUNI  
IN VAL  
VENOSTA.  
NELLA PAGINA  
A SINISTRA,  
LE CANTINE.

cio alpino dell'Ortler. La scelta del nome, Puni, strizza l'occhio all'abitudine scozzese di rendere identitario con il territorio il proprio Whisky. Puni è il nome del fiume che attraversa la Val Venosta sgorgando a 3.391 mt sulle Alpi italiane.

Data la vocata tradizione cerealicola della Val Venosta, che permette coltivazioni superiori anche ai 1.000 mt di altezza, non è servito andare molto lontano per reperire la materia prima. Se arrivate in distilleria sarete colpiti da un edificio a forma di cubo alto 13 mt, realizzato con mattoni rossi di cemento sfalsati tra loro. Tuttavia non bisogna farsi ingannare dallo stile appariscente e moderno dell'edificio

che si cala perfettamente nel paesaggio circostante. Infatti lo stile si lega al territorio ispirandosi alle finestre dei tipici fienili della regione, un perfetto connubio di tradizione e modernità.

L'Abbazia di Monte Maria, il più alto edificio benedettino di Europa, domina un campo sul quale si coltiva un'antica varietà di segale utilizzata da Puni. La scelta della base cerealicola ricadde su una miscela maltata di segale, grano e orzo, aromi e profili diversi la cui interazione equilibra il profilo dell'italian malt Whisky di Puni. Tra i vari prodotti lanciati sul mercato italiano dal 2015 troviamo il Puni Single Malt Alba, il Puni Single Malt Gold e ancora Puni



Single Malt Sole e Puni Single Malt Vina.

Restiamo in Alto Adige, a Termeno, città famosa per la sua produzione vinicola e celebre strada del vino. Qui, dal 1927, opera la distilleria Psenner fondata da Ludwig Psenner. Nato nel 1920, sin da giovanissimo Ludwig Psenner si dedicò con passione e con tutte le sue energie al mestiere della distillazione di cui riuscì a

conoscere i segreti. A soli 27 anni, installando il suo primo alambicco a bagnomaria per produrre Grappa, Ludwig Psenner gettò le basi della sua distilleria. Accanto alla sua classica tradizione di distillati di frutta, liquori di montagna e Grappa, Psenner ha intrapreso una sperimentale strada che ha portato a un traguardo importante.

Il sapore di questo territorio dell'Italia

BEVI RESPONSABILMENTE

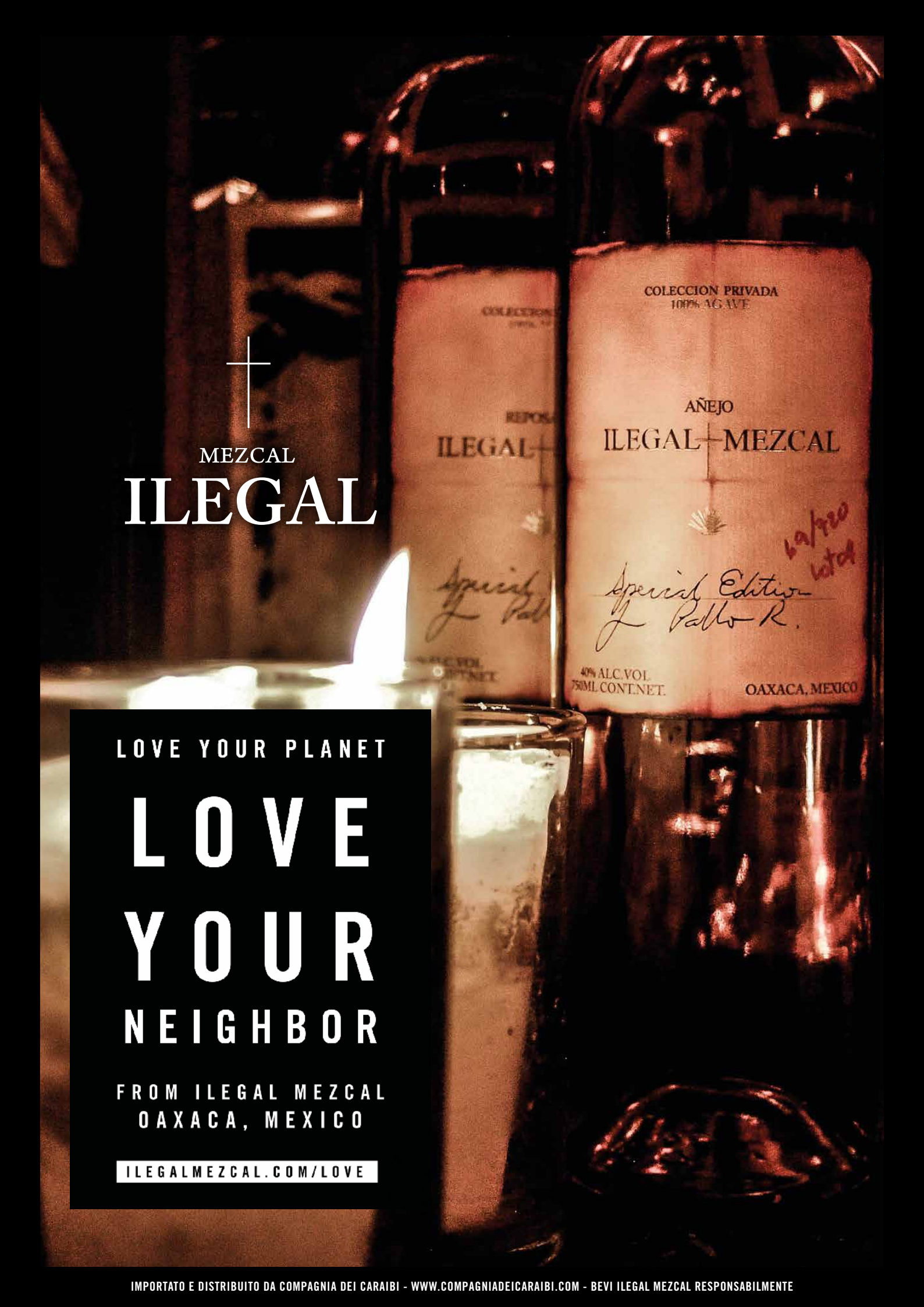
imported and distributed by

**PALLINI**

# FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





+

MEZCAL  
**ILEGAL**

LOVE YOUR PLANET

**LOVE  
YOUR  
NEIGHBOR**

FROM ILEGAL MEZCAL  
OAXACA, MEXICO

[ILEGALMEZCAL.COM/LOVE](http://ILEGALMEZCAL.COM/LOVE)

COLECCION PRIVADA  
100% AGAVE

AÑEJO

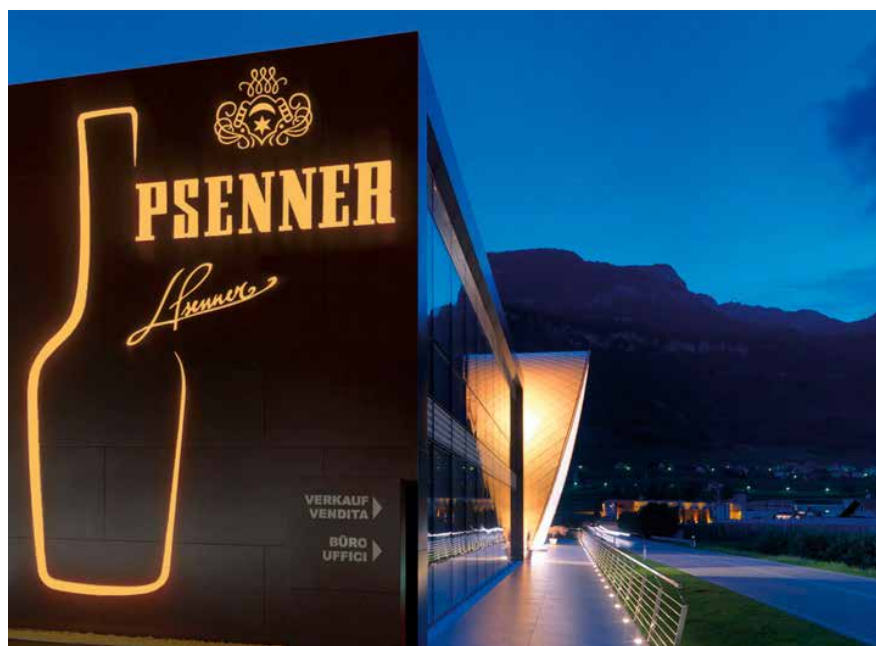
ILEGAL + MEZCAL

*Special Edition  
J Pallo R.*

40% ALC.VOL  
750ML CONTENET

OAXACA, MEXICO

*69/200  
lot 04*



nord-orientale nel quale duemila anni addietro vivevano i reti, popolo libero e selvaggio, si ritrova in Whisky eRético (43°), l'italian Single Malt Whisky di Distilleria Psenner. "Eretico", una evidente dichiarazione di intenti, vuol dire anche "scelta". Una particolarità di questo Whisky è la sua maturazione che dura tre anni e avviene in barrique precedentemente usate per contenere Grappa e Sherry.

La nuova generazione alla guida della Distilleria Psenner non nasconde l'idea di arrivare a release di 10 e 15 anni di invecchiamento. eRético è un single malt con un bel colore deciso e limpido. Al naso l'impatto aromatico è forte. Morbido al palato, con un profilo ricco di aromi, persistente, eRético è caratterizzato da una buona dolcezza. All'assaggio la nota di Grappa si esprime e bilancia note dolci di



## DISTILLERIE

GLI  
ALAMBICCHI  
DELL'AZIENDA  
POLI IN  
VENETO.



frutta cotta e miele, legno tostato e una piacevole punta di spezie piccanti. Il nome è una vera dichiarazione d'intenti.

L'ultima novità del Whisky made in Italy arriva dal Veneto. Dalla centenaria esperienza di Poli Distillerie, arriva "Segretario di Stato", uno spirito "eminente" che, dopo aver attraversato antiche e lontane tradizioni, rivela, già dal primo sorso, la sua anima veneta e contemporanea. Puro malto d'orzo, acqua del monte Grappa e affinamento in botti di Amarone sono

gli elementi che compongono la ricetta di questo Whisky dall'anima veneta.

Poli è una storica distilleria da sempre a carattere artigianale, fondata nel 1898 a Schiavon, piccolo paesino vicino a Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto, una delle regioni italiane più rinomate per l'arte della distillazione.

Da quattro generazioni la famiglia Poli opera con un antico alambicco completamente di rame a cui sono stati aggiunti degli innovativi alambicchi a bagnomaria



# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



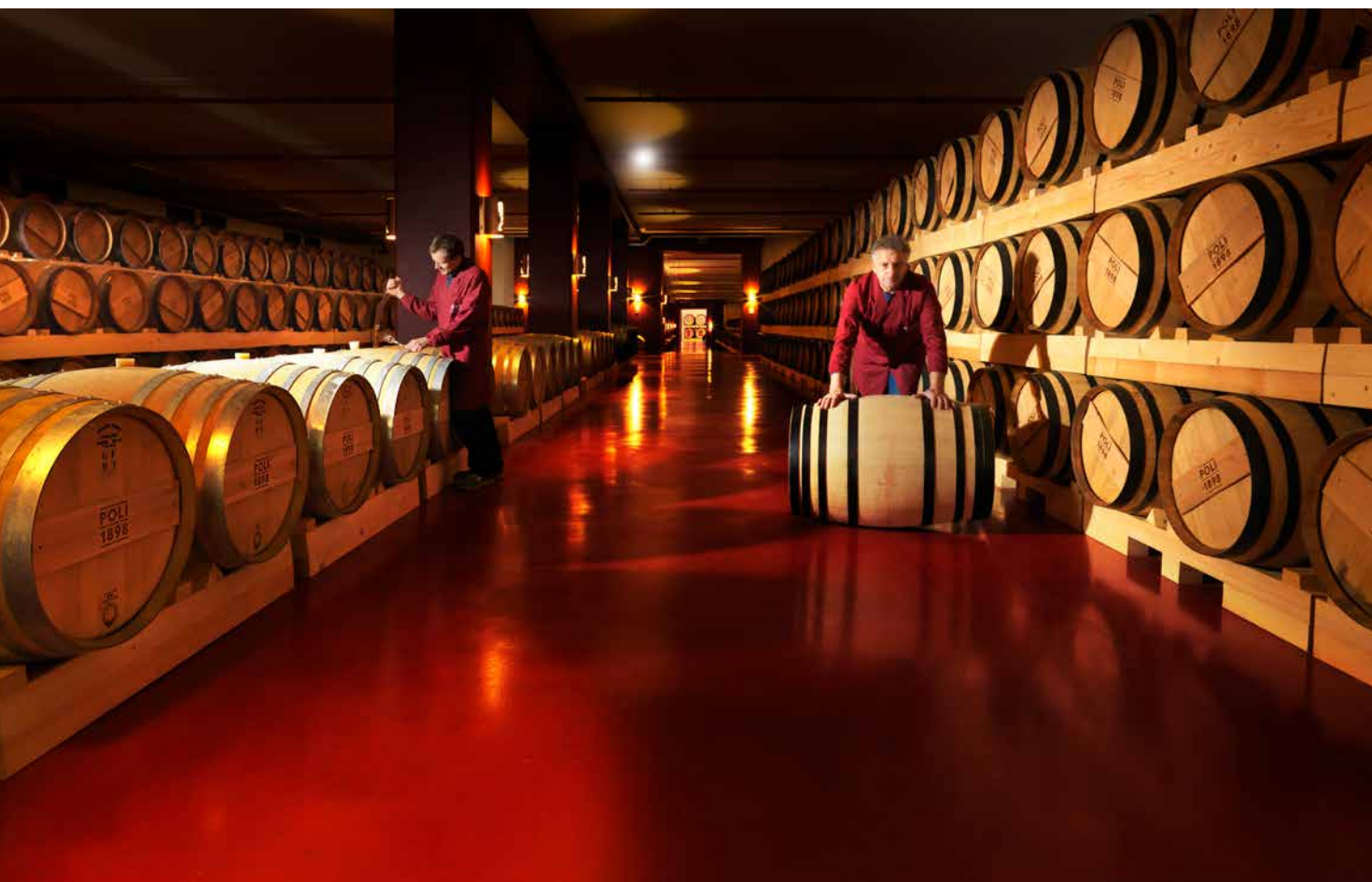
**DISTILLERIE**  
LA FAMIGLIA  
POLI IN  
AZIENDA.

sottovuoto. Da sempre l'obiettivo aziendale è la produzione di distillati caratterizzati da un raffinato equilibrio tra carattere ed eleganza.

Il progetto "Segretario di Stato" ha avuto origine il 15 ottobre del 2013, quando il più illustre cittadino di Schiavon, Pietro Parolin, venne nominato Segretario di Stato della Santa Sede. «Un tale evento merita di essere celebrato con un distillato speciale!», disse il Sindaco Mirella Cogo a Jacopo Poli. Così prese vita il progetto di un Whisky di puro malto affinato in botti di Amarone: uno spirito internazionale con un'anima veneta.

Segretario Di Stato è un Whisky che nasce da puro malto d'orzo gradevolmente torbato, distillato artigianalmente a piccoli lotti con Athanor, uno speciale alambicco appositamente modificato al fine di preser-





vare ed esaltare le proprietà della materia prima. Cambiano temperatura, pressione del vapore interno, pressione di uscita del distillato, le teste e le code non sono più rimosse manualmente ma attraverso un pannello elettronico che attiva il processo.

Per “Segretario di Stato” vengono utilizzati due tipi di malto con diversi livelli di tostatura. Ogni singolo lotto viene tracciato dall’ingresso in alambicco alla bottiglia creando così un primo storico del distillato nuovo. Anche l’acqua utilizzata dalle Poli Distillerie conferisce al Whisky Segretario di Stato la sua peculiare identità. Questa pregiata acqua è attinta dalla falda acquifera del monte Grappa, massiccio di natura carsica considerato dall’UNESCO una Riserva della Biosfera per la conservazione e la protezione dell’ambiente. L’acqua che sgorga da questo prezioso territorio è

di straordinaria qualità e purezza.

Siamo stati invitati a un percorso sensoriale in distilleria Poli e abbiamo sostenuto diversi tasting. Il primo assaggio direttamente spillato dall’alambicco, Gli aromi del malto erano intensi piacevoli ed estremamente equilibrati, al sorso era caldo e intenso.

In cantina il Whisky riposa a temperatura e umidità controllate (16 C° e 68% umidità), le venti botti da circa 220 lt sono in legno di tostatura media. Quindi abbiamo testato diversi gradi di maturazione del distillato. Il primo è un liquido a 55,1% Vol affinato per cinque anni in botti di rovere e poi successivamente passato per cinque mesi in botti di legno di secondo utilizzo (Amarone). Le sue note olfattive e gustative si orientano verso la frutta secca, frutti rossi, leggera tostatura, nota balsamica e

# CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) - [www.roncihuatan.com](http://www.roncihuatan.com)

f CihuatanRumDE - @ roncihuatan - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



## OFFICER'S RELEASE 2 RUM INGLESE SAINT LUCIA RUM FINISHED IN IRISH WHISKEY CASKS

LIMITED EDITION

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928

@admiralrodneymar

BEVI RESPONSABILMENTE

@sagnadal1928



agrumata, sul finale quasi strudel. Un bel corpo, ancora un po' fresco ed erbaceo, diretto e con qualche spigolo ma molto piacevole.

Il secondo liquido esce a 43% Vol e fa un passaggio in botti di Amarone per nove mesi. Qui notiamo subito un cambiamento aromatico, passiamo a una tostatura più presente, la frutta rossa domina ed esce una nota di liquirizia più decisa. All'assaggio è morbido e fresco allo stesso tempo.

Il terzo liquido invece è il risultato finale, il nostro Whisky Segretario di Stato a 43% Vol. Venti mesi di affinamento e poi un breve passaggio in una botte di secondo utilizzo, sempre ex-Amarone. Il suo colore è ambrato/marrone senza alcuna aggiunta di colorante. Al naso presenta note di frutti rossi, frutta secca e tostata, note vinose ben equilibrate, fresche e balsamiche. Al gusto è poco astringente, ben equilibrato, con una nota alcolica presente ma piacevole, mai spigolosa, ritorni di frutta e con un finale di lunga persistenza.

Il 2 ottobre 2021 Pietro Parolin (Segretario di Stato) si recò alla distilleria Poli per benedire e sottoscrivere un accordo

di autorizzazione. Il nome "Segretario di Stato" nonché la pianta di piazza San Pietro raffigurata in etichetta sono state debitamente autorizzate dalla Segreteria di Stato della Santa Sede per cinque anni. Il primo lotto è stato imbottigliato nel dicembre 2021, la tiratura di questa edizione limitata è di 1.898 bottiglie racchiuse in eleganti cofanetti di legno.

Dopo il Gin "Marconi 46", con "Segretario di Stato" Poli si avvicina al mondo Whisky con dovuta umiltà e rispetto per una tradizione secolare raggiungendo l'ennesimo traguardo di un nuovo percorso.

In conclusione ci preme sottolineare che le produzioni dei distillatori italiani non sono avventure in un territorio inesplorato o, peggio, esperimenti che tendono a scimmiettare i cugini anglosassoni. Piuttosto la ricerca di una identità made in Italy che trae ispirazione dall'antica arte italiana speciale e distillatoria, dai territori e da una impareggiabile ricchezza di materie prime di assoluta eccellenza. Sentiremo parlare in futuro degli Italian Whisky.

**FABIO BACCHI**

*(ha collaborato Valentina Rizzi)*

# GUERRA ALLA MOVIDA

## Orari anticipati, controlli serrati Bar e locali sotto pressione E se il problema fosse altrove?

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**L**a guerra: esiste manifestazione umana più esecrabile, più odiosa, più condannabile? Mentre tutto il mondo in questo momento guarda alla Russia e all'Ucraina con orrore, vi è un'altra guerra che continua a consumarsi sotto i nostri occhi, una guerra più lunga di quella dei cent'anni, dove ogni volta che sembra avvicinarsi la pace, scoppia una nuova bomba. È la guerra delle istituzioni a quella che è stata definita "movida". Un termine con un significato costruito *ad hoc*, per creare anche il nemico. La parola è la stessa usata per indicare il movimento sociale e artistico diffuso

in Spagna dalla fine degli anni Settanta, ma caricato di una connotazione negativa che originariamente non aveva. Oggi con essa si indica l'insieme dei luoghi di divertimento nel significato più ampio possibile, in cui ricomprendere il tempo fuori casa in molteplici forme e tutte le persone che a qualunque titolo ne partecipano.

Divertirsi è diventato male, bere alcol in qualunque forma di nuovo una rovina collettiva. Così tutti coloro che escono, magari per un cocktail dopo cena o per scaricare la tensione di una dura giornata andando ad ascoltare il loro dj preferito, vengono criminalizzati senza distinzione. Chi lavora nell'*industry* diventa agli occhi della collettività una sorta di spacciatore senza valori e pure evasore fiscale per antonomasia senza diritto di prova contraria.

Non c'è nulla di diverso dalla guerra, non fatevi imbrogliare dal fatto che non ci sia una dichiarazione o che i morti non giacciono lungo le strade, perché si uccide anche togliendo alle persone le loro libertà fondamentali, il diritto di autodeterminarsi finanche al sostentamento economico. Bar e altri luoghi di svago e





# LIQUORI BORBONE



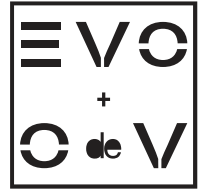
BEVI RESPONSABILMENTE

  @liquoriborbone  
 liquoriborbone.it  
 #royalaperitif

Distribuiti in esclusiva da Mercanti di Spirits S.r.l.



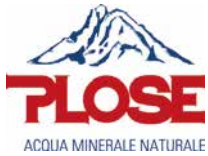
# MAIN SPONSOR



BONAVENTURA MASCHIO



BROWN-FORMAN



Pernod Ricard



# PARTNERS



Jean Louis David



P&B LINE s.a.s. HOBART HOSHIZAKI



campo agricoltura biologica dal 1978



AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING

dott House



PATATAS NANA

divertimento hanno innegabilmente pagato il prezzo più alto durante la pandemia: hanno subito le chiusure più lunghe e le limitazioni più severe e, una volta introdotta la facoltà di vaccinazione, sono state obbligate a effettuare i più rigidi controlli e ad applicare le più pesanti restrizioni, quali attività principali tenute al controllo dei green pass rafforzati sia all'interno che all'esterno dei locali dove si svolge la loro attività.

Tutto ciò ha rappresentato per loro non solo un ingiusto aggravio di costi e difficoltà di gestione, ma ha anche creato diffidenza e distacco da parte della clientela che molto spesso quel locale aveva impiegato anni a fidelizzare.

Mentre le discoteche cominciano solo ora a riaprire i battenti, dopo quasi due anni interi di blocco dell'attività, e i turisti stranieri sono ancora troppo pochi per poter ridare impulso a questo settore dell'economia, da più parti d'Italia si è ricominciato a "colpire" i locali con misure demolitive e populiste.

Il *casus belli* è stavolta rappresentato per lo più da giovani e giovanissimi che, durante le ore notturne, si rendono protagonisti di comportamenti violenti e, talvolta di attacchi alle forze dell'ordine. A Roma, già alla fine di gennaio, a seguito di alcuni episodi di violenza nei quartieri di San Lorenzo e Trastevere, le presidentesse dei relativi municipi (una sorta di mini-sindaci, rappresentanti delle relative aree, con poteri analoghi a quelli del sindaco della città), invocavano la firma di ordinanze specifiche da parte del neo sindaco Gualtieri. Si chiedeva di procedere alle chiusure anticipate dei locali all'una del mattino nelle zone più frequentate della "movida", oltre all'anticipazione del divieto di vendita di alcolici da asporto

Primo piano • Fermo

Corriere Adriatico  
Mercoledì 1 luglio 2020

# Rissa, scovati i ragazzini

Movida violenta, identificati i protagonisti. Il sindaco Loira: «Problema generazionale molto serio»  
Continua la polemica sulla scarsa attenzione ai giovani. La Vitturini: «La città è morta, li allontana»

## L'ALLARME

**FERMO** Risse, vandalismi, bagordi in spiaggia. Festate, soprattutto a Porto San Giorgio, è riscaldata dal dibattito sulle baby gang che nei weekend di notte fanno feroce e fuoco sulla battaglia. Si pone la questione dei violenti per gioco e per noia e dalle fila dell'opposizione parte la critica all'amministrazione, resa dimenticata i giovani. Ma il sindaco Nicola Loira non ci sta a questa ricostruzione, ha identificato i vandali: «Sono ragazzini molto giovani e arrivano da ogni dove tra le province di Fermo e Macerata e dice: è un fenomeno sociale legato al rapporto in famiglia, genitori e figli».

## Le indagini

La polizia municipale ha identificato i molesti, controllo c'è stato, ma il coordinatore di Fratelli d'Italia Emanuele Morise diceva che l'amministrazione ha pensato più al comitato antirumore che ai giovani e questo è il problema. «Non è stato preso alcun provvedimento suggerito dal comitato», risponde Loira: «non abbiamo contatti con il comitato e per i giovani ci sono le serate, si balla e si canta a Porto San Giorgio, c'è movida ma non c'entra nulla la movida con certi fatti. A proposito di progetti ne abbiamo tanti avviati con le scuole e le varie associazioni con le quali siamo in stretto rapporto. Purtroppo il fenomeno cui stiamo assistendo rappresenta un problema generazionale molto serio, c'è anche un abuso di alcolici e noi dobbiamo essere attenti a chi i locali non prestano il fianco a determinati comportamenti». Per il prossimo fine settimana ci sarà normale attività di controllo ma, da sapere il primo cittadino: «tutti sappiamo che c'è e ci sarà un'attenzione particolare a questa degenerazione dei comportamenti». Il problema emerge prepotente con l'av-



A sinistra il lungomare di Porto San Giorgio durante la serata di sabato scorso. A destra il sindaco Nicola Loira che fa il punto sulle indagini e sul fenomeno delle risse e dei vandali

## Le indagini

### Violenze a P.S. Elpidio in due restano feriti

«Rissa anche a Porto Sant'Elpidio. L'episodio la scorsa notte tra via Alfieri e la Spiata, intorno alle 3. Protagonisti almeno una decina di persone. Primi voci e schiamazzi, poi insulti e inseguimenti infine pugni, calci, lancio di bottiglie e altri oggetti. I residenti sono stati svegliati dal caos. Sul posto è intervenuta una pattuglia della polizia. Allertato anche il 118. Erano prevalentemente uomini, ma nel gruppo c'erano anche alcune ragazze. Alcune le persone coinvolte, un paio hanno anche riportato ferite e lesioni».

vio dell'estate e con la ripartenza dopo il lockdown che vede applicare restrizioni nei locali.  
Invece la discoteca, ad esempio, non si può prendere un cocktail al bancone e girare in sala con il bicchiere in mano, bisogna prenotare il tavolo e i ragazzini soldi per il tavolo non li hanno. La spiaggia diventa quindi lo sfogo delle peggiori pulsioni. Mamma di una Ilerme e di un Terme e Maria Lina Vitturini, consigliera di Fratelli d'Italia che conferma la linea del coordinatore del suo partito. «Porto San Giorgio s'è spenta», dice - i

«Tutti sanno che c'è e ci sarà un'attenzione particolare a questa degenerazione dei comportamenti»

giovani sono stati cacciati, c'è rimasto Le Gall ma tanti si sono riversati a Lido perché noi chiudiamo le porte, non guardiamo a Rimini o Riccione, dove non esistono orari di chiusura ma aperture h24 e incentivi delle amministrazioni. Qui per anni hanno fatto guerra ai debosci e solo ora con il Covid hanno consentito ai locali di allentare: all'esterno ma lo dovevano fare prima e gratis. Hanno fatto chiedere. Novecento e la città è morta, c'è un centro dello spazio e non è colpa solo delle famiglie se ci sono le baby gang. Stanno spendendo l'Italia euro per una ludoteca che è inutile, ho due figli adolescenti e la vivo la situazione. Condanno la Baldassarri (Elisabetta assessore al turismo, ndr) non s'impegna mentre bisognerebbe rimborsarsi le maniche e lavorare per riportare i giovani a Porto San Giorgio».

Sonia Annala  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## In via Battisti una panchina danneggiata con lo skate

I passaggi molto frequenti rovinano l'arredo urbano. Immagini dalle telecamere

### LA SEGNALAZIONE

**PORTO SANTELPIDIO** Vandali in via Cesare Battisti, danneggiata una panchina in cemento del lungo il corso. Indagano i carabinieri che stanno cercando di risalire agli autori con l'ausilio delle telecamere di videosorveglianza dislocate nella zona, tra pubbliche e private. A quanto risulta, i milita-

ri dell'Arma avrebbero già le idee chiare, ci sono testimonianze. I vandali sarebbero tutti minorenni, adolescenti della zona, ragazzini che, con tutta probabilità, non si sono nemmeno resi conto del danno che potevano provocare, in quanto non hanno semplicemente sbandierato. La panchina si presta

Girano durante la notte. Sempre più numerosi gli appassionati di questa disciplina



La panchina danneggiata in via Battisti

a questo sport, purtroppo per essa, e quindi dagli e ridagli, a forza di passarci sopra una due, centro volte con la tavola e quattro ruote, ha ceduto. Mezz'ora prima in mezzogiorno è arrivata una segnalazione al IZ, a danno fatto. Neanche gli adulti, commercianti e residenti, si sono resi conto che pare il cemento, alla fine, può cedere. Resta quindi il danno da riparare e restano gli autori da identificare. Anche di pomeriggio si vedono parecchi ragazzini sugli skateboards in centro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

20

L'ECO DI BERGAMO  
LUNEDÌ 23 DICEMBRE 2019

# Provincia

PROVINCIALECO.IT  
www.provincia.bergamo.it/tema/berga

Il 60% dei giovani fa uso di alcolici e superalcolici

L'85% della popolazione adulta beve, il 60% dei giovani fa uso di bevande alcoliche o superalcoliche: i dati forniti da Ato Bergamo.

## Storditi dall'alcol Ragazzini ubriachi al pronto soccorso

**L'allarme.** Anche un quindicenne tra gli otto giovani finiti in ospedale nel weekend che dà inizio alle feste. Tra i bevitori del fine settimana, il 20% sono under 25

**CARMEN TAVENIERI**  
È un periodo difficile, di vacanze natalizie, di ritrovi tra amici, di serate in discoteca,

anni. Alle tre, un equipaggio di soccorsi in ambulanza è stato inviato dal 118 a Cortina per intervenire all'uscita di un ristorante

molto più vasto e decisamente uno dei problemi più pressanti degli ultimi anni. Basti un dato su tutti: tra tutte le persone che



**GIORNALI  
IN ALTO, IL  
CORRIERE  
ADRIATICO DEL  
1 LUGLIO  
2020.  
QUI SOPRA,  
L'ECO DI  
BERGAMO DEL  
23 DICEMBRE  
2019.**

alle 20 e non più alle 22, come riportato dal quotidiano Repubblica. Nell'occasione le mini sindache disposero anche controlli più capillari e severi relativamente

CRONACA DI TORINO

DOPO IL FURTO DELLA STAMPA

SANITÀ

IL CASO

### Psichiatria Cambia la riforma

Si è rivelata la riforma più ostica affrontata dalla psichiatria. Ha riproposto da impallidire anche quella per la riforma della rete ospedaliera.

Si ripropone oggi con una buona dose di novità (Pubbliche sociali), la giunta regionale ha deciso la revisione della realtà della psichiatria, che modificherà la struttura e integra la controversa riforma. Dal settembre 2015 alla fine di un anno condurranno i primi studi di fattibilità. In particolare, il partecipativo dei pazienti. In particolare, si dovranno creare le associazioni dei pazienti. In particolare, si dovranno creare le associazioni dei pazienti. In particolare, si dovranno creare le associazioni dei pazienti.

Social network, se non usati correttamente, rischiano di diventare un fattore moltiplicatore dei disturbi psichiatrici.

## Depressi, nevrotici o troppo vivaci Tremila ragazzi finiscono in cura

Il boom dei disturbi "legati alla condotta". I medici: un'emergenza che nasce in casa

ALESSANDRO MORINO

Alcune persone sono come il sole nevrotico. Ma non sono nevrotici. Sono come il sole nevrotico. Ma non sono nevrotici. Sono come il sole nevrotico. Ma non sono nevrotici.

13-18

19 anni di età, ma con un livello di maturazione psichica che li rende vulnerabili. Sono i ragazzi che finiscono in cura. Sono i ragazzi che finiscono in cura. Sono i ragazzi che finiscono in cura.

2041

Identificati i ragazzi psichiatrici. Sono i ragazzi che finiscono in cura. Sono i ragazzi che finiscono in cura. Sono i ragazzi che finiscono in cura.

far chiudere o comunque mettere in seria difficoltà quei criminali dei locali!

Anche Livorno si è fatta teatro di episodi simili e, per scongiurare misure analoghe a quelle invocate a Roma, il gestore di alcuni famosi cocktail bar di Lucca ha cercato di aprire una trattativa con gli organi di governo locale, proponendo un servizio di steward, a proprie spese, come riportato da La Nazione. Locali già tanto impoveriti, che pur di lavorare si sobbarcano le spese per risolvere un problema che dovrebbe essere gestito dalle istituzioni. Fanno davvero tenerezza...

A Massa (Massa-Carrara), 4 piazze e 5 vie, e circa 20 locali aperti fino a tarda notte si è passati dalle minacce ai fatti. Il fattore scatenante è stato uno "scambio di offese e minacce con coltello a distanza" tra giovani, che fortunatamente non ha sortito nessuna conseguenza. I locali che c'entrano?

Lo sconforto dilaga tra gli operatori del settore: «Sarebbe anche l'ora di finirla di essere considerati degli imprenditori di serie B», mi racconta Carlo Alberto. È una persona istruita, gioviale, che però sta combattendo come molti di noi la sua guerra nella guerra. «Io attualmente sono libero professionista, faccio consulenze per i locali e insegno, qualche serata se capita. Qui a Massa, o altrove in Italia, è davvero difficile trovare lavoro come barman a una paga proporzionata all'esperienza», continua. «Non mi voglio lamentare, ma tutto quello che faccio e sono pronto a fare sacrifici come ogni persona che lavora in questo settore», ma senza speranze, senza speranze il mondo del bar non è più così colorato e felice come viene immaginato da chi lo vuole annientare.

Anche Milano a febbraio ha vissuto le

## Disordini e rischio contagi

# Roma tra risse e alcol movida fuori controllo

Da Trastevere a Ponte Milvio, notti nel caos ▶ Lanci di bottiglie, calci e pugni in strada ▶ Assenti di botto, calci e pugni in strada ▶ Residenti essasperati: «Abbiamo paura»

L'ALLARME

Ci sono i giovanissimi, anche minoritari, quasi sempre cinesi, che si prendono a pugni, sul cancello della scuola, a Trastevere. Altri ragazzi trasformano le vie di Ponte Milvio in una discoteca (alcuni senza fari, mentre altri hanno i neon). E poi c'è il "cane" "protettore" per il blocco. E tutti i ragazzi sono sotto controllo, quelli che si sono mossi, lo sceriffo della Capitale. Una movida che farebbe paura, anche se il Covid non fosse ancora una minaccia per tutti. Perché oltre alla violenza, negli ultimi due-tre giorni, sono gli studenti che hanno fatto il loro ingresso in città, e poi la follia che si era impennata da strada e salita.

AGGRITO Davanti a Casa-

«Stavolta me la sono davvero vista brava, mi hanno fatto vedere perché avevo cercato di sparare decise di ragazzi davanti al ponte, con decine di bottiglie al collo», racconta Alessandro C., che dal 2015 vive a Ponte Milvio. È uno dei tanti testimoni della discoteca albanese che si sta riaprendo, se non è necessario che non stasera quello scorso, «in

ragazzo ha spazzeggiato la sua auto, ha spazzeggiato gli sportelli e ha accesa la musica a tutto volume. Doveva avere un impianto a spaccapane, perché ha iniziato a tremare tutto», continua Alessandro, che in un primo momento ha pensato ad un leggero terremoto. Finché ha visto un uomo, e poi la follia che si era impennata da strada e salita.

«Il tutto ripreso con cellulari», «Ma c'è un'altra cosa che non è servita a niente. Alcuni hanno cominciato a scendere a Trastevere, un video dell'ultima settimana, in via San Francesco di Ripa, una delle strade più

calde, poco distante da piazza San Calisto, epicentro della movida più pericolosa (oltre che della più violenta). I ragazzi si affrettano, intanto, qualcuno riprende con il cellulare da dietro le spalle». «Qui è tutto peggio di prima del virus. Alcolici venduti liberamente ai fuori i dogi sono comitati, lancie di bottiglie, nessun distanziamento, no mascherine. Questa è la Trastevere che non vogliono vedere né subito», scrivono gli amatori di «Trastevere Atto» - «Servono urgentemente portatori delle forze dell'ordine, non solo nel fine settimana», sottolinea il consigliere municipale Giorgio Carra. Risse anche a San Lorenzo la

Super ponte Milvio, una discoteca albanese in strada. A sinistra, giovani vengono alle mani a San Lorenzo

Marco Pasqua

GIORNALI IN ALTO, LA STAMPA DEL 19 MAGGIO 2018. QUI SOPRA, IL MESSAGGERO - RASSEGNA STAMPA SILB-FIPE.

al rispetto delle norme amministrative e igieniche, da effettuarsi nelle ore diurne. La loro dichiarata missione consiste nel

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

NEW  
Flavour



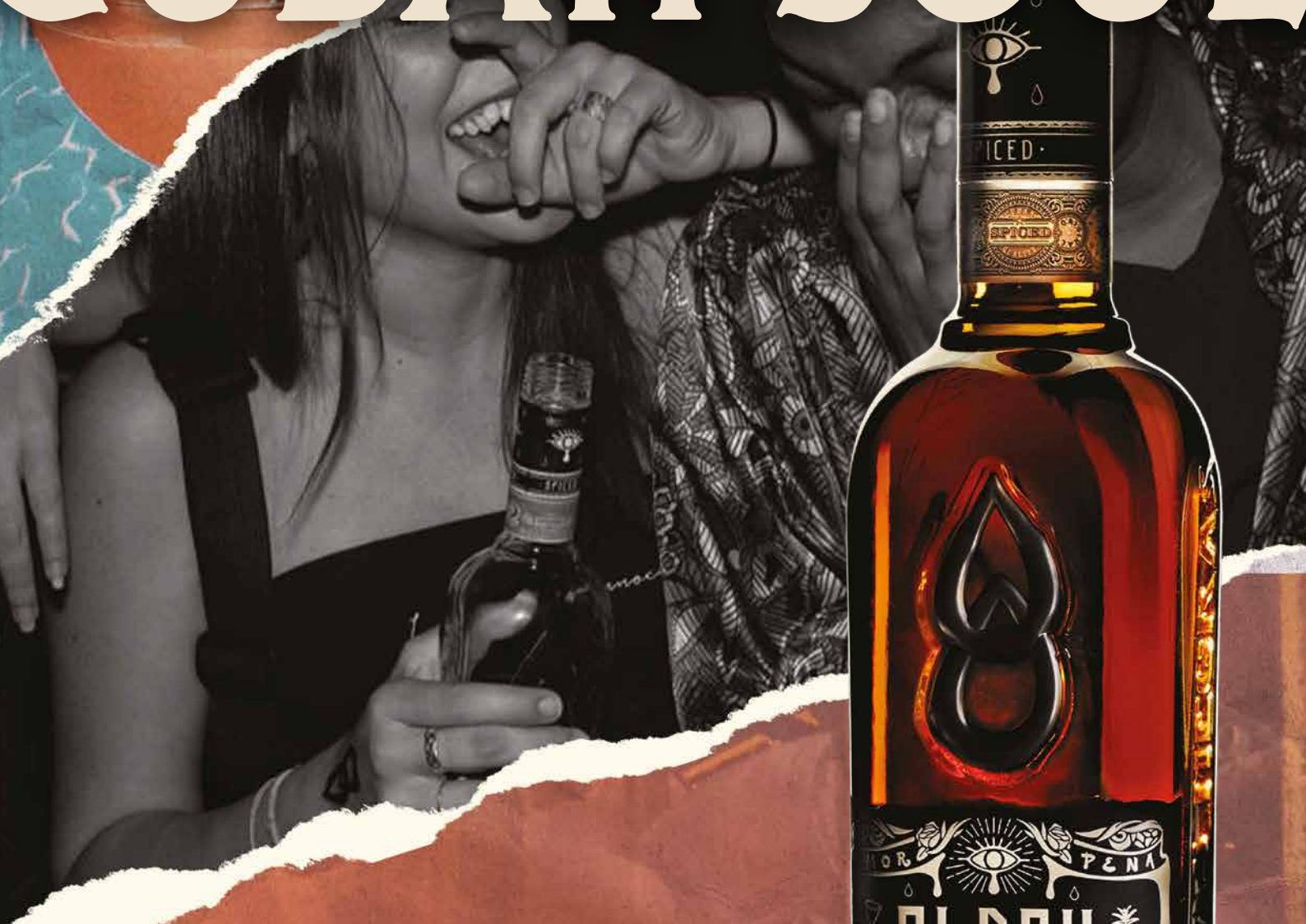
Distribuito da  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

 [THREECENTSBEVERAGES](https://www.facebook.com/threecentsbeverages)

[WWW.THREECENTS.COM](http://WWW.THREECENTS.COM)

 [@THREECENTS\\_OFFICIAL](https://www.instagram.com/threecents_official)

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

IMPORTATO  
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente

CRONACA DI TORINO

L'INCHIESTA

**È** bastato accompagnare una minorenni nelle piazze principali della movida torinese per accorgersi che quasi nessuno chiede la carta d'identità quando si tratta di vendere birra o superalcolici. E questo accade nonostante la legge multa la vendita di alcolici ai minori. La multa può andare da 50 a 2 mila euro e prevede anche la sospensione dell'attività a 15 giorni a 3 mesi.

Paola (nome di fantasia) compirà 18 anni il prossimo 5 luglio e con lei, sabato sera, abbiamo attraversato la movida torinese per verificare quanti locali rispettano le regole. Si parte da largo Saluzzo, a San Salvario, è tranquilla, crederci che nessuno «perderci tempo» a chiederle i documenti. Scegliamo di tentare l'acquisto di una bevanda dalla gradazione alcolica non elevata, il classico apéritif. Paola entra al «Flare» e «Stoma», in entrambe i locali somministrano alcolici senza problemi. «Nel secondo locale mi hanno fatto lo scontrino», racconta, «ho dovuto insi-

**Popolo del divertimento**  
Piazza Vittorio San Salvario e il Quadrilatero sono i luoghi della movida dove anche un ristorante può acquistare scontrini senza che nessuno ti quasi verifichi la tua identità

**La vicenda**

- È facile per un minorenni comprare bevande alcoliche a Torino
- È bastato accompagnare una ragazza nelle piazze principali della movida per verificare

## La movida senza regole Alcol anche ai minorenni e pochissimi scontrini

Una serata nei locali che animano la vita notturna torinese

agli altri locali è abbastanza vuoto. Il barman avrebbe tutto il tempo di chiederle il documento, ma anche qui niente controlli. Paola esce soddisfatta passando in mezzo ai due barattieri davanti l'entrata. Il pub seguente è il «Lab», dove i barman fanno a gara per servirle un long island. Alle 2 entra da «Pop's cafe» e ordina un giapponese, mentre alla Droghda un barista le prepara il mojito cin-

sue notti di “paura”. Ancora giovanissimi che commettono una serie di violenze e ancora una volta un unico responsabile: la movida e “l’abuso di cocktail” (come riportato da Tg La 7). Ho fatto due chiacchiere con Flavio Angiolillo, barman e gestore di diversi importanti locali della città meneghina. Mi racconta che i tafferugli riportati dai giornali non sono stati nemmeno percepiti sui Navigli, uno dei principali luoghi del divertimento milanese, dove ci sono due dei locali che gestisce. Il suo pensiero è invece rivolto ai colleghi barman di Napoli, sottoposti come quelli di Roma a controlli continui e invasivi. «Il problema più grosso è nel rapporto con quei clienti che tanto ci prodighiamo ad “ospitare, a far stare bene”», dice. E aggiunge che gli ospiti non si sentono al sicuro non tanto per la situazione creata dalla maleducazione o dalla criminalità dei giovanissimi, ma dal fatto di vivere in una sorta di stato di polizia. «Ben vengano i controlli – chiosa – ma solo se davvero mirati ad aiutare a risolvere una

situazione difficile, altrimenti è solo una pubblicità negativa, che imprese in questo momento tanto sofferenti proprio non meritano».

La situazione ricalca quella che già i locali di Milano centro e delle aree circostanti lo stadio, vivono in concomitanza di partite di calcio particolarmente importanti, durante le quali il prefetto ordina il divieto di vendita e somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche. Tutto cominciò anni fa a seguito di episodi di violenza causati da alcuni tifosi stranieri giunti a Milano a seguito della loro squadra del cuore. Da allora le chiusure sono diventate quasi automatiche, figlie del solo pregiudizio. È chiaro che il tifoso che vorrà bere alcolici potrà procurarseli in altro modo o spostandosi leggermente dalla zona in cui è posto il divieto.

La misura di fatto penalizza immotivatamente solo cocktail bar come il Mag, che certo non fondano il loro successo sull’ospitare tifosi rissosi ma piuttosto, proprio al contrario, nel fornire ai loro



clienti un ambiente rilassato e sereno dove sorseggiare prodotti di qualità.

I giornali che i clienti leggono nei bar e che ricavano forti profitti dalle pubblicità di alcolici e locali sulle loro pagine, saranno pronti a non riportare la sola visione distorta e pregiudizievole portata avanti dalle istituzioni? Saranno interessati a capire perché questi giovanissimi si stanno comportando così male? Invece no, nessuna analisi della situazione, nessuna ricerca della molla che fa scattare la violenza, nessuna misura a tutela di professionisti del settore, che pur non responsabili dei comportamenti violenti altrui, sono gli unici a voler cercare d'instaurare un dialogo costruttivo, anche se i media sono ben poco disposti a riportare la voce degli imprenditori o opinioni contrarie a quella dominante.

In qualche trafiletto di quei giornali si legge poi di un "bonus di 600 euro" da spendere in cure psicologiche per chi, soprattutto tra i più giovani, ha subito danni psichici da pandemia. Bonus, per altro, non ancora erogabile.

Ecco, forse si potrebbero trovare anche altri responsabili ma è più facile immaginare che l'unica responsabile sia "la

movida".

Recentemente il professor Umberto Galimberti, filosofo e accademico italiano che, almeno lui, alle pagine dei giornali dovrebbe apparire più preparato del gestore di un bar in viale Marconi a Roma, ha affermato in un suo intervento proprio sul disagio giovanile: «I giovani non stanno bene per una ragione culturale, principalmente perché non vedono un futuro», non certo perché frequentano i locali, quindi. «Mancano di scopo» aggiunge; «l'uso che fanno dell'alcol non è per il piacere che può dare l'alcol, quanto per una forma di anestesia: si anestetizzano dallo sguardo angosciante che riguarda il futuro».

Veramente si può pensare che vessare i locali e promulgare ordinanze neo-proibizioniste possa dare un futuro ai giovani e al tempo stesso annullare la loro violenza? L'arte di convivere era in passato esercitata soprattutto nelle osterie e nei bar, ma proprio oggi che i giovani non sanno più vivere nel contesto sociale si condannano proprio i templi della socialità che non hanno nemmeno più il diritto di dire la loro.

**Bastian Contrario**



# PORTER'S | GIN

COLD DISTILLED

FOR A LIGHT + NATURAL FLAVOUR



Bevi responsabilmente.

**Made in a Bar, not in a Boardroom.**

Importato in esclusiva in Italia da J.GASCO srl - [info@jgasco.it](mailto:info@jgasco.it)

# LA BEVANDA CHE DÀ FORZA

Bisleri, la malaria  
e l'aeronautica. Fino a Robur,  
il nuovo aperitivo ruggente

DI GIULIA ARSELLI

**Q**uando si menziona la Ferro-China la memoria ci porta subito alla farmacopea degli inizi '900 e ai nomi che in qualche modo l'hanno rappresentata. Tra questi, Bisleri. Il liquore tutto italiano nasce come tonico ricostituente.

Alla fine del 1800 molti farmacisti producevano dei propri rimedi erboristici riscontrando parecchio successo. Il Ferro China è ottenuto da un'infusione di varie erbe, cortecce, come la genziana, arancio amaro e altre piante meno note come il condurango o la quassia. Ma i due costituenti principali sono la china e il ferro ammonio citrato. Difatti è stato il primo liquore ad avere nella sua composizione un metallo.

A quei tempi era convinzione diffusa che il ferro diluito in alcool venisse più facilmente metabolizzato nell'organismo e che combinato alla china divenisse un ottimo rimedio contro la malaria. Veniva consigliato anche ai bambini per favorire la loro crescita e consumato nello zaba-





#### STORIA

LA SEDE DELLA  
BISLERI IN UNA  
FOTO STORICA.  
A SINISTRA, UN  
DIPINTO DI  
FELICE BISLERI.

ione. La *Cinchona officinalis* nome scientifico per definire la corteccia della pianta di china, originaria dalle Ande, contiene un alcaloide originale conosciuto come chinina o cinchona, fonte da cui si ricava il chinino antimalarico. Nel XVI secolo furono i gesuiti a diffondere la china in Europa. A questa pianta vengono attribuite proprietà antipiretiche, digestive, toniche ed antimalariche.

Il chinino ha riscontrato parecchio successo nella liquoristica nazionale, riesce a sciogliersi molto bene in alcol e grazie alle sue proprietà è uno degli ingredienti maggiormente utilizzato dagli speziali e liquoristi di tutto il mondo. L'altro elemento che caratterizza il Ferro China è senz'altro il citrato di ferro di ammonio che





#### STORIA

LO  
STABILIMENTO  
E IL MARCHIO  
BISLERI.

consente un maggiore assorbimento del ferro dall'organismo.

Un marchio che ha dato lustro al Ferro China è Bisleri. Felice Bisleri nacque a Gerolanuova (Brescia) il 30 novembre 1851, da genitori che esercitavano un piccolo commercio. Fu un patriota della III Guerra d'Indipendenza Italiana. Non ancora quindicenne si recò a Torino per arruolarsi fra i volontari garibaldini. Partecipò alla campagna del Trentino, fu ferito a una spalla durante la battaglia di Bezzecca (21 luglio 1866) e fu decorato con la medaglia d'argento. Dopo il servizio militare si stabilì a Milano, lavorò come commesso nella bottega di cappellaio del fratello Luigi e fu anche piazzista di caffè.

In una piccola bottega della città, in via Savona 16, allestì un laboratorio chimico per dedicarsi alla farmaceutica. Non era esperto di chimica ma con l'aiuto di libri e tanta volontà riuscì a produrre e stabilizzare un ricostituente a base di china e ferro: il Ferro-China Bisleri. Fon-



dò la ditta "Felice Bisleri & C." e iniziò un'abile campagna promozionale del suo prodotto.

Nel 1894 per 900.000 lire, Felice Bisleri acquistò la fonte minerale di Acqua Angelica a Nocera Umbra. Questo paese era sprovvisto di una rete di acqua potabile e Felice Bisleri la fece arrivare gratuitamente negli ospedali e dove estremamente necessario. Una successiva fase di pubblicità e commercializzazione



**SCEGLIETE A CHI CREDERE.**

### UNA MIRACOLOSA BUGIA

*Inspirato ai miracolosi  
e fraudolenti rimedi  
venduti dai ciarlatani  
del 1700.*

### UN'AMARA VERITÀ

*Un amaro artigianale  
ottenuto per infusione  
e distillazione  
di erbe, spezie e cortecce.*



[www.rimedicciarlatani.it](http://www.rimedicciarlatani.it)



# CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

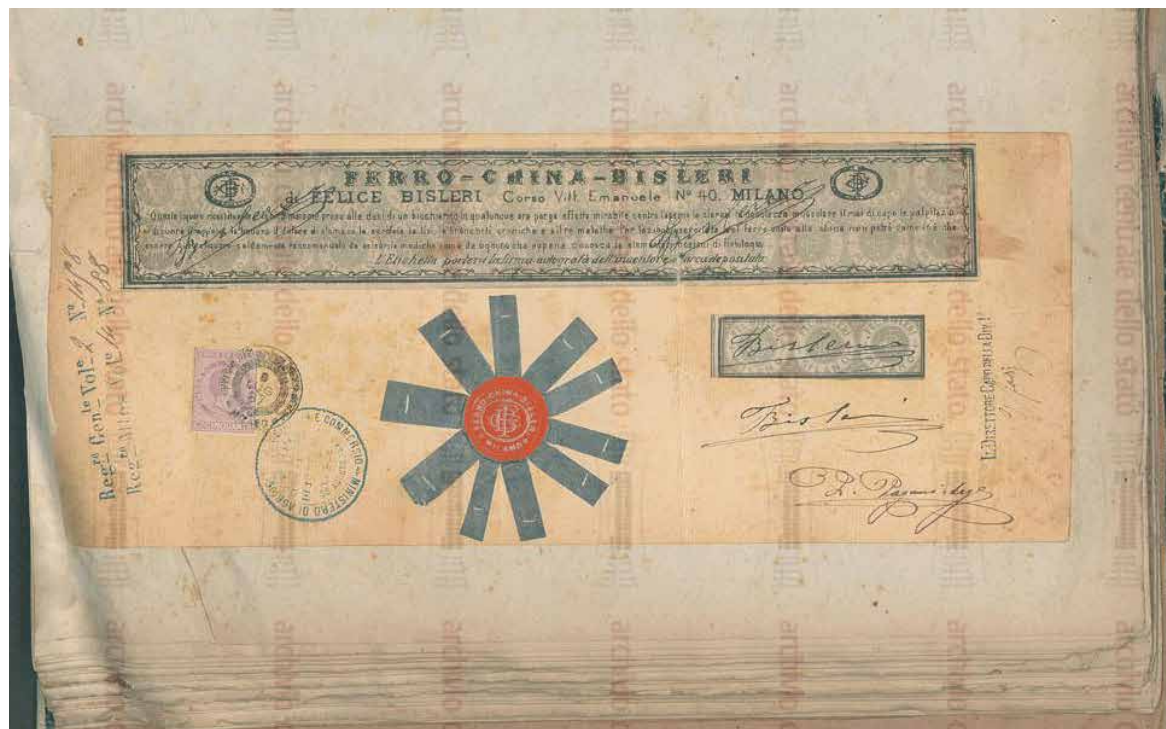
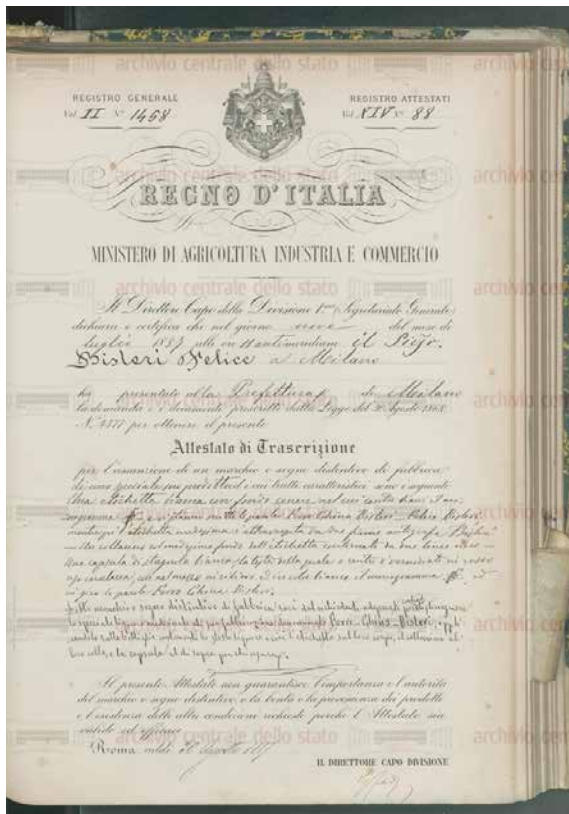
ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



*Bevi Bobby's Gin responsabilmente*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



decretarono il successo di acqua Noce-  
ra Umbra. Si dedicò a un altro prodotto.  
Acquistò da un farmacista maremmano  
la ricetta di pillole risultanti dall'asso-  
ciazione di farmaci noti, quali il chinino,

l'arsenico e il ferro. Migliorò il composto  
e gli diede il nome "esanofele" per sot-  
tolineare l'azione antianofelica. Chiese a  
un esperto di malaria, G. B. Grassi, di  
sperimentarlo. Era il 1899 e il farmaco

MEMORIA DI FERRO  
COL FERRO-CHINA BISLERI PERCHÉ FERRO-CHINA BISLERI

IL FERRO È UN ELEMENTO FONDAMENTALE PER LA SALUTE; MOLTE VOLTE L'ALIMENTAZIONE MODERNA NON NE TIENE CONTO E CE LO FA MANCARE NELLA DOSE SUFFICIENTE. IL FERRO-CHINA BISLERI DÀ QUINDI FORZA, BENESSERE, APPETITO, ANCHE PERCHÉ CONTIENE FERRO; È ADATTO A TUTTE LE ETÀ; BEVUTO PURO O CON ACQUA, VI DÀ ENERGIA QUALUNQUE SIA IL VOSTRO LAVORO O LO STORZO FISICO CUI VI SOTTOPOSTE. IN CASA, NON MANCHI MAI LA BOTTIGLIA DEL FERRO-CHINA BISLERI CHIEDETELO ANCHE AL BAR. LO TROVATE OVUNQUE A 21° E 30°

\* IL FERRO-CHINA BISLERI È UNA SPECIALITÀ CHE DAL SECOLO SCORSO SEMPRE PIÙ SI DIFFONDE E SEMPRE PIÙ È APPREZZATA. AUMENTANO QUINDI OGNI GIORNO LE IMITAZIONI PRIVE DI ESPERIENZA E DI GARANZIA

VOULEZ-VOUS LA SANTÉ

Buvez L'AMARO-BISLERI

AGENT GÉNÉRAL: A. GUSCELLI  
36. Rue de la République - MARSEILLE

**PUBBLICITÀ**  
ALCUNI  
MANIFESTI E  
LOCANDINE  
STORICHE  
DELLA BISLERI.

dette buoni risultati in Italia e all'estero. Nell'Italia del tempo il problema della malaria era aggravato anche dall'inesistenza di un piano di recupero di terre malsane che, una volta bonificate, potevano divenire coltivabili. Nel libro "Idee Bisleri" l'autore espresse le sue considerazioni sul problema e offrì allo Stato la sua collaborazione. Ma i tempi non erano ancora maturi, scoppiò la Grande Guerra e il progetto rimase tale solo sulla carta.

Ferro China Bisleri è stata la prima prodotta in Italia, come si evince dai documenti dell'epoca custoditi dall'azienda.

Bisleri aveva delle vedute imprenditoriali geniali, uno dei primi a credere nell'importanza delle campagne pubblicitarie. Nel 1892 fondò la *Rivista medica*, un mensile che inviava gratuitamente a

VOLETE LA SALUTE?

Bevete FERRO-CHINA-BISLERI

Tonico ricostituente del sangue





PROHIBITO È UN BRAND

**BEVANDE  
FUTURISTE**

**UN NOME,  
UN CONCETTO,  
UNA MISSIONE FUTURISTA,  
DAI VALORI ANTICHI  
RIVISTI IN CHIAVE MODERNA  
PER I BARTENDER DI OGGI.**



[PROHIBITOMIXOLOGY.COM](http://PROHIBITOMIXOLOGY.COM)



@RONCOLONSALVADORENO  
@RUMRYE100

# RON COLÓN SALVADOREÑO



DISTRIBUTED BY PALLINI  
+ 39 06 4190344  
INFO@PALLINI.COM



## AWARD WITH EXCELLENCE

SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION – 2020 GOLD  
ASCOTT – 2021 DOUBLE PLATINUM,  
BEST RUM (CLASS), BEST OVER PROOF RUM (CATEGORY) OF 2021  
BEVERAGE TESTING INSTITUTE – 2021 GOLD (92 POINTS EXCEPTIONAL)  
USA SPIRIT RATING – 2021 SILVER  
WINE ENTHUSIAST – 2021 93 POINTS OUTSTANDING  
DIFFORTS GUIDE – 5 STAR RATING  
NEW YORK WORLD WINE AND SPIRIT COMPETITION 2021 – DOUBLE GOLD,  
BEST OF CLASS: EXTRA-AGED RUM, BEST OF CLASS: OVERALL RUM  
CHINA WINES & SPIRITS AWARDS – 2021 GOLD  
AMERICAN DISTILLING INSTITUTE – 2021 BEST HIGH PROOF RUM

DRINK RESPONSIBLY



migliaia di sanitari, e *Il Corriere dei due mondi*. Fu anche autore di un *Progetto sulla tassa di fabbricazione degli alcool* e proposte di tassa di licenza sulle minute

vendite (Milano 1888), in cui manifestava il proprio dissenso a un regime fiscale molto severo sugli alcolici e dannoso per le piccole industrie.



A conflitto iniziato, Felice Bisleri realizzò e supportò a sue spese per quattro anni un ospedale a Corsico. Questo ospedale contava 120 posti letto e le due figlie di Bisleri vi prestarono opera come crocerossine.

Felice Bisleri fu nominato cavaliere del lavoro e morì a San Pellegrino il 17 settembre 1921.

Franco Bisleri Bordon, l'eroico pilota dell'aeronautica militare italiana durante la Seconda guerra mondiale, era nipote di Felice Bisleri. Sulle carlinghe degli aerei da lui pilotati in missione vi era il logo aziendale di Bisleri; il leone rampante e la scritta "Robur" che divenne il suo soprannome.

Per lungo tempo il brand Bisleri è stato in oblio sino alla sua rinascita grazie all'ac-

# KEGLEVICH VODKA DRY

## STORIA, ORIGINE E INGREDIENTI

### Un mix che suggella una qualità premium

La paternità della vodka è oggetto di contesa tra Polonia e Russia da sempre. Entrambe le nazioni ne reclamano la paternità con ardore ma sembra essere la Polonia a spuntarla grazie ad una testimonianza risalente al 1405 nella cittadina polacca di Sandomierz, nel voivodato della Santacroce. Si tratta di un documento nel quale compare per la prima volta in forma scritta la parola vodka che in polacco vuol dire "acquetta", come metafora di una bevanda caratterizzata da un aspetto trasparente e limpido, proprio come l'acqua. La Polonia è dunque il paese che più di tutti ha conoscenza, abilità ed esperienza nella produzione del distillato più amato e utilizzato al mondo.

Tra le vodke che hanno contribuito maggiormente a creare la storia della vodka che conosciamo oggi c'è **Keglevich: nasce nel lontano 1882** quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto della ricetta originale che ha fatto di **Keglevich la vodka N°1 in Italia**. L'aquila, emblema della casata del Conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich.

La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio di Keglevich: una miscela di **100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto resistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro.**

Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo prevede **6 cicli di distillazione** a garanzia di un liquido estremamente puro. Il risultato è quello di una vodka dall'aspetto cristallino e dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile.

Infine il paese che dà i natali a Keglevich è **la Polonia** dove risiede il principale impianto produttivo del gruppo Stock che vanta oltre 130 anni di esperienza nella produzione di alcolici di alta qualità grazie ai continui progressi in campo tecnologico. Keglevich ottima da bere liscia è perfetta in miscelazione perchè discreta e mai invadente. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera sé stesso ed esprime una personalità senza schemi.



—RON—  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



[www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)





quisizione da parte del Gruppo Caffo. La strategia di rilancio del brand contempla anche una nuova bevanda dal gusto iconico e ricostituente: Robur. Questa bevanda



analcolica gassata a base di Ferro China Bisleri è un mix ruggente in cui confluiscono lo spirito audace e visionario di Felice Bisleri e 140 anni di esperienza.

**STORIA**  
DUE IMMAGINI  
DI FRANCO  
BORDONI  
BISLERI.



Robur analcolico è riconosciuto come integratore alimentare dal Ministero della Salute (codice di registrazione n.138070), è un infuso di erbe rare naturali dalle proprietà corroboranti, digesti-

ve e aperitive, esaltato dal sapore della corteccia di china calissaya e dal citrato di ferro. Perfetto per ritrovare forza ed energia.

**Giulia Arselli**



# GAMONDI

1890

## L'HAPPY HOUR DIVENTA BIANCO: GAMONDI PRESENTA IL NUOVO APERITIVO FIORI DI SAMBUCO

**Casa Gamondi**, considerata un'eccellenza della tradizione liquoristica piemontese e protagonista di una recente strategia di rinnovamento e comunicazione, presenta il nuovo **Aperitivo Fiori di Sambuco**.

La raccolta dei fiori freschi di sambuco, cresciuti spontanei nei fondovalle tra le colline delle Langhe, nei pressi del sito di produzione, viene effettuata durante i mesi di aprile e maggio utilizzando semplicemente forbici e cestino. Questo processo completamente manuale consente di scegliere solo i fiori più profumati e rigogliosi, che vengono poi sapientemente infusi in alcol in modo da ottenere una base fresca e dal ricco bouquet aromatico. A questa si aggiungono un vino liquoroso ottenuto da Moscato d'Asti Docg, ingrediente importante perché in grado di esaltare le note aromatiche dei fiori freschi di sambuco, e distillato di vino, che va a conferire maggiore struttura al prodotto finale.

Nasce così l'**Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi**, un vino aromatizzato di buon tenore alcolico (21% vol.) dal sapore fresco e delicato, con un bouquet aromatico che spazia dalle note floreali alla frutta fresca e agli agrumi. Ottimo all'ora dell'aperitivo, perfetto liscio o come base in miscelazione, ideale per la preparazione dello Spritz Bianco o dell'Hugo: un long drink semplice e profumato nel quale si miscelano 2/3 di spumante, 1/3 di **Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi**, una spruzzatina di soda, 2 foglie di menta e 1 spicchio di limone.

L' **Aperitivo Fiori di Sambuco** si presenta in un esclusivo nuovo pack esagonale, segno distintivo dei prodotti Gamondi, ispirato a un monumento dell'architettura come la fonte termale de La Bollente di Acqui Terme, città natale del fondatore del marchio: Carlo Gamondi.

La nuova bottiglia ha una forma più slanciata per venire incontro alle esigenze del barman e garantire una maggiore comodità di utilizzo in miscelazione.

Questa novità si aggiunge alla già ricca gamma Gamondi, affiancandosi a Bitter, Aperitivo Agrumi Mediterranei, Vermouth di Torino Superiore Rosso e Bianco, Amaro, Sambuca, Crème de Cassis. Anche il nuovo **Aperitivo Fiori di Sambuco** rappresenta al meglio i valori del brand Gamondi, perfetto mix tra modernità e storia, prodotto autentico, genuino e fresco, dove l'artigianalità e la selezione delle materie prime a chilometro zero valorizzano un processo produttivo unico e tradizionale.





# LO STATO DEL BARTENDING

## Alla ricerca del barman ideale A Milano vince Giacomo Albieri

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**L**a sera del 15 marzo si è concluso uno dei più importanti concorsi italiani di miscelazione: la Campari Bartending Competition che è un po' come il Natale. Molti la soffrono, non la festeggiano, alcuni fingono di snobbarla, ma ogni anno se ne parla per mesi tra reclutamento dei concorrenti e

selezioni a tappe nelle principali città italiane. Alla fine, bisogna ammettere che comunque la si pensi, si tratta di un momento intenso che aiuta a riflettere sullo stato dell'arte del bartending italiano come forse nessun'altra sfida riesce a fare.

A considerarla solo una gara tra bar-

## CAMPARI COMPETITION

I TRE FINALISTI:  
GIACOMO  
ALBIERI, EDRIS  
AL MALAT,  
ANTONIO  
D'AURIA.



tender si rischia di non capire di cosa realmente si tratti: una corsa per la conquista di un'opportunità di lavoro che oggi vale quanto valeva l'oro ai tempi della conquista del West. Infatti il primo premio è un contratto di un anno con Campari in qualità di "Campari Bartender of the year". Non solo: "si vincono" contatti importanti, nozioni fondamentali ed esperienze, si ottengono delle possibilità di carriera in un mondo in cui è sempre più difficile averne.

Così, mentre altri brand cercano ancora tramite i concorsi un nuovo drink da proporre al proprio pubblico per aumentare le vendite, un nuovo classico, quelli di Campari cercano invece un barman che rappresenti il brand. D'altronde, se produci il bitter con cui si preparano da sempre i più importanti classici della mi-

scelazione italiana, forse te lo puoi pure permettere.

Per tre giorni, tra semifinale e finale, tra Camparino e locali milanesi del momento, anche quest'anno i semifinalisti hanno cercato di farsi notare, di conquistare un posto al sole nel panorama del bar italiano. Giacomo Albieri, Edris Al Malat, Riccardo Carli, Gianfranco Chavez, Antonio D'Auria, Cosimo De Rosa, Alberto Di Maria, Damara Lanzone, Alfonso Monaco ed Elisa Spinoni sono tutti giovani (di età compresa tra i 20 e i 30 anni), promettenti, tecnicamente molto preparati. Tutti hanno presentato drink buoni, razionali, con nessuna garnish eccedente o fuori posto.

Tra i giudici (quelli della finale sono Monica Berg, Tommaso Cecca, Guglielmo Miriello, Leonardo Leuci e Tess Po-

**CAMPARI  
COMPETITION**  
IL VINCITORE,  
GIACOMO  
ALBIERI.



sthumus, nonchè Samuele Ambrosi in qualità di giudice tecnico) e gli organizzatori serpeggia subito la constatazione che quest'anno il livello medio è più alto degli altri anni: tutti i drink sono ben bilanciati, bevibili e forse è la prima volta in otto edizioni della kermesse milanese che ciò avviene. Anche gli speech provati e riprovati fanno dei concorrenti consu-

mati attori o presentatori, solo qualche leggero tremolio alle mani tradisce la forte emozione. Si parte poi con i ringraziamenti a Campari e all'organizzazione, con la dichiarazione d'amore incondizionata al mondo del bar, fino al colpo di scena durante la recita, più o meno lo stesso in tutti i concorsi: la welcome water, un cadeau ai giudici a tema con il

# THE GOSPEL



## THE GOSPEL, AUSTRALIAN STRAIGHT RYE WHISKEY

Gospel Straight Rye Whiskey è il primo whisky australiano legalmente etichettato come "Straight". La segale viene selezionata da una fattoria di proprietà in Murray Mallee, al confine tra South Australia e Victoria, scelta appositamente per il suo clima secco

# MEZCAL

## LOS Siete Misterios



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

**PALLINI**



**COCKTAIL**  
 DA SINISTRA:  
 GRAN FINALE  
 DI EDRIŠ EL  
 MALAT,  
 SECONDO  
 CLASSIFICATO  
 E FUNKY  
 FUSION DI  
 ANTONIO  
 D'AURIA, TERZO  
 CLASSIFICATO.

drink, la chips di qualcosa (non importa cosa).

Se fossimo a Miss Italia nessuno dimenticherebbe di chiedere la pace nel mondo. Tutti cosı̀ perfetti che è davvero difficile per i giudici trovare in uno di loro quel quid in piú capace di farlo preferire. Ognuno rappresenta il perfetto “bartender of the year” per Campari, il barman moderno, attento alle nuove tecniche e tendenze, che piace ai colleghi perché sa tutto quello che fanno loro e che quindi è sempre il benvenuto nella community. Serve un test di cultura generale, 10 domande a crocette sul mondo del bar, per estrapolare i tre finalisti.

È evidente che la Campari Barman Competition “non è un paese per outsider”. Non c'è spazio per chi, pur bravo, è fuori età, timido, con qualche limite tecnico o non incarna il “barman ideale

Campari”, ma i partecipanti ne sono ben consci.

Alfonso Monaco, siciliano, ha 31 anni ed è alla sua quarta partecipazione, la prima in cui riesce a conquistare un posto in finale. «Questa è la mia ultima possibilità», dice e aggiunge «voglio vincere, ma se non ci riesco, non mi presenterò piú alle selezioni, oltre la mia età si è troppo vecchi».

Certo Campari non cerca sognatori, ma ama comunque i resilienti e coloro che non si lasciano fermare da una sconfitta, almeno finché non sono “troppo vecchi”. Alfonso purtroppo non arriva in finale.

L'ultima grande emozione la vivranno Giacomo, Edris e Antonio. Alla fine a conquistare l'ambito traguardo quest'anno è un barman veronese, classe '94, Giacomo Albieri. Bravissimo, tecnicamente



ineccepibile, padroneggia il bancone come fosse il suo palco, tanto che viene subito alla mente, per associazione d'idee, il concetto di bar-teatro di Salvatore Calabrese.

The Maestro è ospite della manifestazione e così, con la vittoria proprio di Giacomo, per un attimo il moderno mondo della miscelazione sembra idealmente incontrare quello passato, perché alla fine ogni momento storico, ogni fase di vita della storia del bar porta in sé qualcosa di buono.

Nella vittoria di Giacomo c'è un messaggio importante: chi sa innovarsi non dimenticando il passato riesce a ottenere i risultati migliori. Sono certo della fulgida carriera che aspetta Giacomo, ma quello che più spero è che Alfonso ci ripensi e che l'anno prossimo arrivi anche lui alla finale della Campari Bartender Competition.

**Bastian Contrario**

**COCKTAIL**

IL VINCITORE:  
GERMOGLIO DI  
GIACOMO  
ALBIERI.

**RICETTE FINALISTI**

**GERMOGLIO  
di Giacomo Albieri**

**INGREDIENTI**

- 35 ml Bitter Campari
- 35 ml Tequila Espolon Reposado aromatizzata alle olive taggiasche
- 10 ml sciroppo pomodori e capperi
- 10 ml Liquore al Cacao

Preparazione: trowing

Bicchiere: Old Fashioned

Guarnizione: pomodoro secco, foglia di bambù, sale di capperi, cioccolato fondente e scorza di limone

**GRAN FINALE  
di Edris Al Malat**

**INGREDIENTI**

- 30 ml Bitter Campari
- 30 ml Cordiale Cinzano 1757 Dry, hibisco e lemon grass
- 20 ml Appleton Estate 12yo
- 10 ml Trois Rivieres Cuvee De L'ocean

Preparazione: stir & strain

Guarnizione: germoglio di shiso

viola e profumo di sandalo e mandarino rosso

Bicchiere: Goblet

**FUNKY FUSION  
di Antonio D'Auria**

**INGREDIENTI**

- 1 ¾ Oz asian shrub home made
- 1 Oz Bitter Campari
- 1 ¼ Oz Espolon Tequila Blanco
- 1 Oz on top granadilla citrus soda

Preparazione: shake & double strain

Guarnizione: peel di lime, menta fresca

Bicchiere: Collins



150 VARNELLI

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)

BEVI RESPONSABILMENTE



# WILLIAMS & HUMBERT

**W**illiams & Humbert è un brand iconico della spirit industry globale, rappresenta la forza di una famiglia esperta e consolidata dove valori come tenacia, vitalità creativa e innovativa, sempre legati alla tradizione, ne incarnano lo spirito.

La storia della Bodegas Williams & Humbert inizia nel 1877 dall'incontro tra Sir Alexander Williams, grande estimatore e conoscitore di Sherry, e Arthur Humbert, specialista in relazioni internazionali.

Considerata tra le promotrici della de-

nominazione di tutela di qualità di Sherry e Brandy di Jerez de la Frontera la Bodegas Williams & Humbert è annoverata tra i produttori di vino più prestigiosi del mondo. Le antiche soleras conservate nella cantina di Williams & Humbert, la più grande di Europa con i suoi quasi 200.000 mq che si estendono in un complesso di edifici, sono la base dello sviluppo e dell'invecchiamento degli Sherry e dei Brandy di questo storico produttore. In queste cantine riposano vini e distillati che costituiscono la genesi aziendale.



Dai primi anni del 1960 la proprietà è controllata dai membri della famiglia Medina, José, Nicolás, Jesús e Ángel, il cui impulso innovativo ha portato l'azienda a essere oggi tra i leader mondiali della produzione di Sherry. Di generazione in generazione la famiglia Medina tramanda tradizioni enologiche e competenze di vendita sui mercati internazionali.

Le vigne di Williams & Humbert sono situate in un territorio tra i più iconici del mondo enologico. Siamo nel triangolo di terra compreso tra Jerez de la Frontera, Puerto di Santa María e Sanlúcar di





Barrameda, caratterizzato da un microclima particolare dovuto alla presenza dei fiumi Guadalquivir e Guadalete. Tutti gli impianti tecnici dell'azienda si trovano sulla strada che unisce Jerez e El Puerto de Santa María. Añina e Carrascal sono i pagos, le zone dei vigneti, dove si trovano i 250 ettari coltivati da Bodegas Williams & Humbert; i vigneti di Las Conchas e Dos Mercedes.

Situati nella zona dei vigneti di Jerez Superior, Añina e Carrascal, ciascuno con le proprie caratteristiche individuali, forniscono la combinazione perfetta per la coltivazione dei diversi vitigni della regione di Jerez. Questi due appezzamenti sono sia storici che emblematici nella regione di Jerez.

Bodegas Williams & Humbert vanta oggi una produzione diversificata e che contempla brand storici e affermati in tutto il mondo. A questi si affiancano altri spiriti che hanno internazionalizzato, innovato e arricchito il portfolio aziendale. Infatti Williams & Humbert sta sviluppando un ambizioso programma di diver-



INNOVATIVE  
BAR TOOLS

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%  
Made in Italy designed and  
created by

*Bruno Vanzan*



INNOVATIVE  
BAR TOOLS



INNOVATIVE  
BAR TOOLS



[www.brunovanzan.com](http://www.brunovanzan.com)

# ELEPHANT GIN



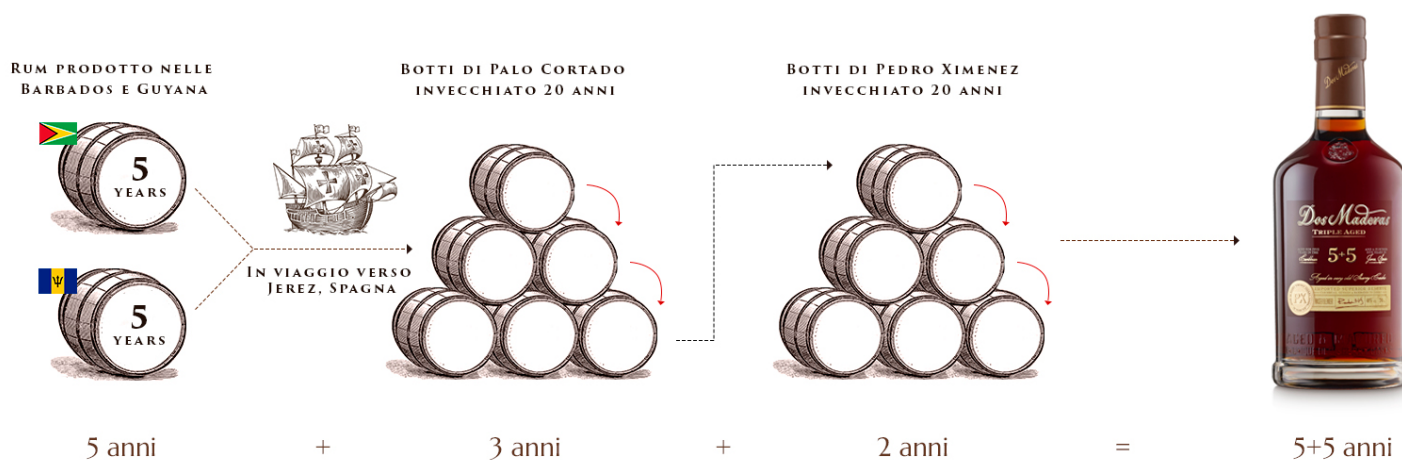
Premiato come miglior gin al mondo.

## BETTER GIN.

## SAFER ELEPHANTS.

1 milione di euro donati per la salvaguardia degli elefanti.





sificazione del settore di alta qualità. Tra i progetti più innovativi, vi sono i Rum Dos Maderas, un progetto che definisce l'incontro e la fusione tra due culture produttive.

Il Rum Dos Maderas P.X. 5+5 anos (40°) è un blend dei più raffinati Rum da melassa di Barbados e Repubblica di Guyana, accuratamente selezionati e assemblati per originare uno spirito dalle particolari complessità ed evoluzione di gusto.

Questo Rum viene invecchiato cinque anni nella zona caraibica prima di arrivare nelle cantine di Williams & Humbert di Jerez de la Frontera, dove maturerà per altri cinque anni in botti che hanno precedentemente contenuto i migliori Sherry invecchiati almeno venti anni: tre anni



in botti ex-Palo Cortado e due anni in botti ex-Pedro Ximenez. Il colore di questo Rum ricorda i toni caldi dell'ambra, con sfumature dorate penetranti e profonde. All'olfatto, imponente, emergono sentori di vaniglia e frutta matura che

**WILLIAMS & HUMBERT**

IN ALTO, I VIGNETI. AL CENTRO, LO SCHEMA DI PRODUZIONE DI DOS MADERAS. QUI SOPRA UNA FOTO STORICA.



**WILLIAMS & HUMBERT**

IN ALTO, UN RITRATTO DI FAMIGLIA. A DESTRA, LA MANO DI BUDDA.



sono subito dominanti. Al palato è una calda esplosione di frutta lavorata come uva passa e fichi secchi, intenso e molto equilibrato con l'olfatto. Il finale è lungo, morbido e vellutato con una persistenza

importante.

Altro prodotto estremamente interessante è Cubical Gin la cui base da alcol di grano viene distillata alla Langley Distillery, fondata a Birmingham nel 1920.



# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

RED HOT EDITION

GUSTALO  
GHIACCIATO A  
**-20°**



## Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl succo di lime  
5 cl Acqua tonica "Miracle 1638"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Ghiaccio, una scorza di limone,  
un peperoncino.

[amarodelcapo.com](http://amarodelcapo.com)



# PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE



In Spagna acquisisce la sua distintiva personalità alla Bodega Williams & Humbert, grazie alla fusione di una grande varietà di botaniche tra cui limone, arancia dolce, cedro Mano di Buddha, bacche di ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, radice di iris e liquirizia in polvere, corteccia di cassia, bucce di

mandorla e fiori d'arancio. Questo ricco corpo botanico affina il sapore del Gin rendendolo delicato ed elegantemente equilibrato.

La linea di Cubical Gin Premium comprende quattro referenze e un esclusivo aromatizzante caratterizzato dal cedro Mano di Budda. Questi Gin vengono di-



stillati tre volte nel caso di Premium e quattro nel caso di Ultra Premium.

Gli alambicchi che originano lo spirito puro sono dei John Dore di rame di cento anni di età. Gli alambicchi John Dore sono considerati le Rolls Royce della distillazione.

Cubical Ultra Premium London Dry Gin (45°) si presenta con un aroma predominato da note intense e delicate allo stesso tempo, sentori agrumati che richiamano l'arancia dolce, seguiti da sfumature speziate di cardamomo e ginepro. Al gusto è un Gin elegante, fragrante e persistente, morbido con una piacevole persistenza.

In Cubical Premium London Dry Gin (40°) si percepiscono subito le note agru-

mate della Mano di Buddha, mandorla e ginepro. Al palato è morbido, leggero ed elegante. Buona la presenza del corpo botanico al completo. Il trendy Cubical Kiss Gin (37,5°) comprende le stesse botaniche di Gin Cubical Premium (Mano di Buddha, ginepro, coriandolo, angelica, arancia, limone, iris, liquirizia, cassia e mandorla, con l'aggiunta di frutti di bosco, come fragole, lamponi e mirtilli, che conferiscono al Gin un caratteristico colore rosa e un sapore unico e sorprendente. All'olfatto è dolcemente secco, leggero e aromatico. Al palato è morbido e vibrante, caratterizzato dalla presenza di frutti rossi.

Sulla stessa tendenza innovativa per coloro che cercano nuove esperienze di

# AMARO CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO  
DELICATO DAL GUSTO  
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE



[www.alpreste.com](http://www.alpreste.com)

# VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna  
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo  
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com



gusto è Cubical Mango Gin (37,5%) il cui corpo aromatico è caratterizzato dalla presenza di mango. Colore giallo ocre con una intensa aromaticità speziata e di frutta tropicale. La stessa complessità di sapori la si ritrova al palato dove si presenta morbido e leggero con un gusto complesso ma ben bilanciato.

Cubical Spray Agua de Buda (49°) è un infuso aromatizzante molto interessante in miscelazione. Questo infuso è ottenuto con alcool di cereali, acqua demineralizzata e buccia del cedro "mano di Buddha". Le bucce dell'agrume vengono lasciate macerare in alcool. Successivamente si ottiene l'estrazione degli oli essenziali e delle componenti aromatiche presenti nella sola scorza dell'agru-

me. Il risultato è un frutto concentrato, caratterizzato da elegante e gradevole fragranza e un'elevata intensità aromatica e fruttata, un complemento ideale per Gin Tonic e cocktail raffinati.

I Cubical Gin sono particolarmente indicati con la linea sodata di Fentiman's. Williams & Humbert simboleggiano la forza di una famiglia perfettamente unita e professionalizzata. La perseveranza con cui affronta tutti i propri progetti, la spinta creativa e lo spirito innovativo sono i punti di forza dell'azienda nella realizzazione del proprio piano strategico, senza voltare le spalle ai valori tradizionali.

I prodotti Williams & Humbert sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



## No.3 GIN-PURSUIT OF PERFECTION cocktail competition

No.3 Gin presenta l'edizione 2022 di Pursuit of Perfection, la più importante cocktail competition di No.3 Gin che prende il via il primo marzo. L'evento coinvolgerà, per la prima volta insieme, la bartending industry di Regno Unito, Italia e Germania, con professionisti di settore che si contenderanno un posto per la finale che si svolgerà nella brand distillery di Schiedam in Olanda.

Pursuit of Perfection si basa sull'esperienza sviluppata da No.3 Gin con la prima edizione svoltasi nella primavera 2021. I partecipanti di quest'anno saranno invitati a presentare ricette di cocktail utilizzando il premiato No.3 London Dry Gin.

Le ricette dovranno essere caratterizzate e ispirate da uno tre profili aromatici principali di No.3 Gin: Juniper, Citrus o Spice. L'obiettivo è creare un drink esclusivo e innovativo, in sintonia con il gusto distintivo e raffinato di Gin No.3 e con una storia unica dietro la sua creazione. Una giuria composta da esperti internazionali selezionerà le ricette che parteciperanno alle batterie regionali del concorso che si svolgeranno in presenza nelle sedi scelte di Regno Unito, Italia e Germania. La fase finale della competizione si svolgerà il prossimo settembre e

vedrà i finalisti di Pursuit of Perfection creare i loro drink per una prestigiosa giuria di settore.

### IL PREMIO

I primi tre barman di ogni paese vinceranno un viaggio tutto compreso alla distilleria di Gin No.3 di Schiedam per competere nella finale nazionale, mentre il vincitore di ogni paese vincerà un premio personalizzato che sarà rivelato in futuro. Il vincitore assoluto vincerà un budget di £ 5.000 per creare il proprio bar takeover in un luogo a sua scelta, con il contributo operativo del team di No.3 Gin.

### TIMELINE

La competizione inizierà con le iscrizioni online dal primo marzo e culminerà nelle finali nazionali e globali a Schiedam in Olanda. Di seguito le date:

- 1 Marzo – aperture iscrizioni online su [no3competition.co.uk](http://no3competition.co.uk)
- 18 Aprile – deadline iscrizione
- 19-25 Aprile – selezione delle ricette inviate
- 26 Aprile – annuncio dei finalisti delle selezioni regionali
- 23 Maggio-29 luglio – selezioni regionali





- 13 Settembre – finali nazionali a Schiedam
- 14 Settembre – finale mondiale a Schiedam
- Tutte le informazioni e il regolamento completo su [no3competition.co.uk](http://no3competition.co.uk).

### NO.3 GIN

Creato da Berry Bros. & Rudd, No.3 Gin dal 2010 ha ottenuto oltre 30 premi per l'eccellenza della sua qualità. È l'unico Gin al mondo ad avere ricevuto quattro volte il premio "World's Best Gin" all'International Spirits Challenge e il primo ad aver vinto il prestigioso premio "Supreme Champion Spirit" all'International Spirits Challenge 2019. Altre recenti vittorie includono una medaglia d'oro all'International Wine & Spirit Competition 2020 e un doppio oro al San Francisco World Spirit Competition 2020. In termini di gusto il profilo di No.3 Gin si distingue per il suo fresco equilibrio di ginepro, agrumi e spezie; un vero London Dry Gin.

### BERRY BROS. & RUDD

Fondata nel 1698, Berry Bros. & Rudd è il più antico commerciante di vini e liquori a conduzione familiare della Gran Bretagna. Con due Royal Warrant, oltre 300 anni di storia e sei Master of Wine, Berry Bros. & Rudd gode di una reputazione mondiale per la qualità dei suoi vini e liquori. Sebbene abbia centinaia di anni, Berry Bros. & Rudd rimane all'avanguardia nell'innovazione del vino. L'attuale



gamma comprende oltre 4.000 vini provenienti da oltre 25 paesi tradizionali e meno. Oltre che raffinato commerciante di vini, anche gli alcolici sono da tempo al centro dell'attività. Oltre al pluripremiato Speyside Single Malt Whisky, The Glenrothes, il portafoglio comprende il classico London Dry Gin No.3, il Rum di Mauritius mauriziano Penny Blue e l'esclusivo e storico liquore The King's Ginger.

# UN MONDO DI CAFFÈ

## IL BARISTA DI CASA

MASSIMILIANO MATTONE – AMAZON LIBRI – PAG. 96 – EURO 14,04

**M**assimiliano Mattone, coffee lover, ha fatto del caffè la sua ragione di vita. Mattone ha accumulato esperienze professionali in Italia e a Londra. Nel 2020 ha lanciato sui social il suo format “60 Secondi di Formazione” video format veloce con il quale condivide informazioni e curiosità sul mondo del caffè.

Il rapporto di Massimiliano con la bevanda tanto amata dagli italiani traspira dalla profondità con la quale tratta la materia ne “Il barista di casa”, manuale veloce e di facile consultazione dove “casa” sta per familiarità. L'autore, barista per passione e professione, invita i lettori a un viaggio nella cultura della bevanda e a un approccio con il lavoro del barista.

L'essenza di questo libro è racchiusa nel concetto guida di semplicità con la quale l'autore intende avvicinare le persone al mondo del caffè ed, eventualmente, a una professione. I consumatori potranno approfondire la conoscenza della bevanda, coloro che intendono lavorare con il caffè conosceranno le prime nozioni e i primi strumenti di apprendimento.

Le origini del caffè e le evoluzioni che hanno segnato la sua storia, i suoi modi di consumo, sono presentati in modo facilmente comprensibile per chiunque. Molto interessante è il capitolo che affronta le fasi di lavorazione del chicco di caffè, aspetti che da sempre meritano



l'attenzione dei cultori della qualità.

Particolare attenzione è dedicata a quei metodi di estrazione alternativi che si vanno ormai affermando anche nei locali “tradizionalisti”.

Molto approfondita la parte che vede il caffè protagonista in miscelazione, ricca di consigli per la realizzazione di ricette con le quali cimentarsi nel proprio bar o tra le mura di casa.

Il “Barista di Casa” saprà certamente conquistare al mondo del caffè coloro che forse lo incontrano con molta superficialità.

**Alessandro Palanca**



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ

*Mixology Selection*



READY TO BE SHAKEN