

# BarTales

N. 0 | LUGLIO 2013

*Sorsi glamour*  
A SCUOLA DI STILE  
CON MAURO LOTTI

*Pisco sour*  
GENEALOGIA  
DI UN COCKTAIL

**SPEAKEASY**  
COME AI TEMPI  
DEL PROIBIZIONISMO

Novità

ESTD 1830

# TALISKER STORM™

SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY



# È ARRIVATO IL NUOVO TALISKER STORM. CARATTERE DECISO E GUSTO INTENSO... NATO DALLA TEMPESTA.

**NOME:** TALISKER STORM

**GRADAZIONE:** 45,8% ABV

**PROVENIENZA:** ISOLA DI SKYE

**ASPETTO:** ORO INTENSO

**CORPO:** MEDIO

**ACCOSTAMENTI CULINARI:**

Ostriche, salmone affumicato,  
formaggio caprino erborinato.

**AROMA:**

Al primo impatto è contenuto seppure molto speziato, propone una nota leggera di fiammiferi spenti, poi la freschezza e la pulizia vengono travolte da una crescente complessità, proprio come il montare di una tempesta. Come una nebbiolina gonfia di fumo e salsedine, salgono i profumi di malto, miele e bacche rosse mature. Infine esplodono nette note fresche, oleose e speziate.

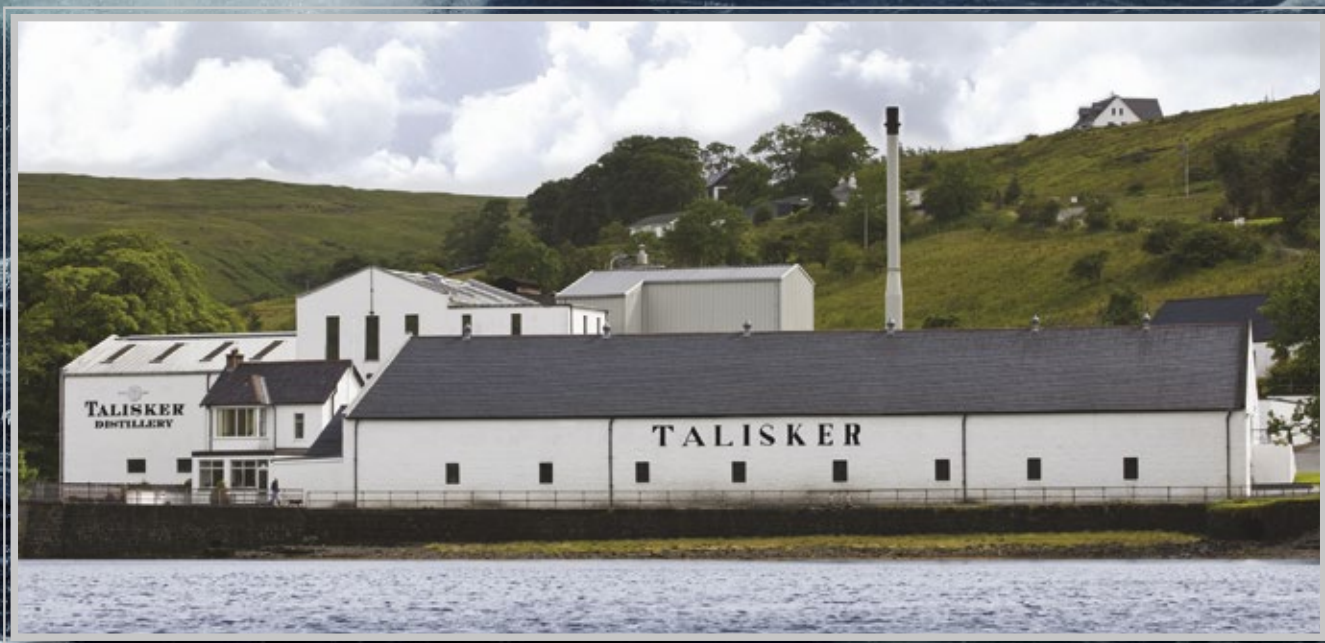
**GUSTO:**

Inizialmente vellutato, ricco in bocca, passa vorticosamente alle note pepate e al calore tipico del Talisker. La purezza e la dolcezza che avvolgono il palato si fondono con un gusto affumicato con sentori di noci e note pepate. Il sapore è elegante, come disegnato, armonia totale tra dolce, affumicato e salato, esaltato dall'aggiunta di qualche goccia d'acqua.

**FINALE:**

Abbastanza persistente con note calde di mare e fumo.

**DALL'UNICA DISTILLERIA DELL'ISOLA DI SKYE**



Diageo Italia S.p.A.

Via Principessa Felicita di Savoia 8/12 - 10131 Torino - Italia | Tel. +39 011 6300111 | DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



5



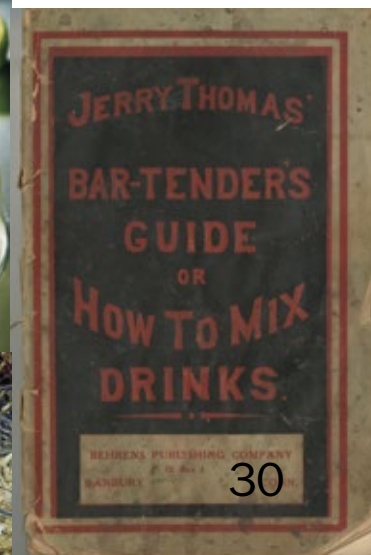
14



22



34



30

- 5** L'editoriale di Melania Guida  
GIOCO DI SQUADRA
- 7** Il saluto dei presidenti  
IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO
- 8** News  
DAL MONDO
- 10** Face to face di Melania Guida  
A SCUOLA DI STILE CON MAURO LOTTI
- 14** Trend di Romano Cellini  
SPEAKEASY, COME AI TEMPI  
DEL PROIBIZIONISMO
- 18** Focus on di Mary Stone  
BENVENUTI AL BASSOON BAR
- 22** Cocktail story di Fabio Bacchi  
LA RISCOSSA DEL PISCO
- 28** Il prodotto del mese di Fulvio Piccinino  
RITORNO ALL'ORIGINE
- 30** Bar story di Leonardo Leuci  
VITA E AVVENTURE DEL BARTENDER  
JERRY THOMAS
- 34** Liquid story di Fulvio Piccinino  
LA LIQUORISTICA
- 40** Book corner di Fabio Bacchi  
OLTRE I SOLITI DRINK
- 42** AIBES La nostra storia  
BALUARDO A TUTELA DELLA PROFESSIONE

# GIOCO DI SQUADRA

**E**clettica, curiosa, indipendente. Attenta alle ultime tendenze e affascinata da storie che vengono da lontano. Quelle che affondano radici solide all'origine del bartending. Raccontate con competenza e passione da chi il mondo del bere miscelato lo conosce per davvero. Eccola "Bartales". Un'altra rivista nell'affollata galassia del mixing bar? Ci piace pensarla diversa, aperta ai contributi di chi questa galassia la vive dal di dentro, senza pregiudizi. Piuttosto uno strumento di orientamento, una bussola con l'obiettivo di segnare la rotta di un microcosmo in continua evoluzione.

Tenendo ben fermi gli ancoraggi di una professionalità seria e rigorosa.

Gli insegnamenti di un maestro di stile come Mauro Lotti, in primis. Che ripeterà spesso nel corso dell'incontro all'hotel De Russie che i barman più bravi sono quelli che sanno mettersi in discussione, che non si ancorano a certezze granitiche, attenti alle nuove tendenze senza mai esserne soggiogati.

È bene farne tesoro. Ammonendo che aldilà di misurini, botti e "cocktail da falegname" è il polso che dice quanto basta, unica inequivocabile unità di misura per il "buono fatto bene" perché, al netto delle mode e vale la pena ricordarlo una volta di più, questo è un mestiere dove improvvisazione e fantasia spesso penalizzano e che in fin dei conti è meglio fare le cose buone che hanno già fatto, con successo, gli altri.

Certezza della tradizione, dunque. Senza perdere di vista il nuovo. Che spesso è riproposizione del passato. Come gli "Speakeasy", il nuovo "bar concept" che strizza l'occhio agli omonimi locali del proibizionismo proponendo un concetto innovativo di miscelazione che mixa in maniera seducente passato e futuro. O come il ritorno alle origini della moderna proposta biologica. Passando per le avventure di Jerry Thomas, il bartender che cambiò il mondo e la riscoperta del Pisco, il drink nazionale peruviano richiesto in tutti i bar più trendy. Come al "Basson Bar", indirizzo cult della Londra da bere. Buona lettura.





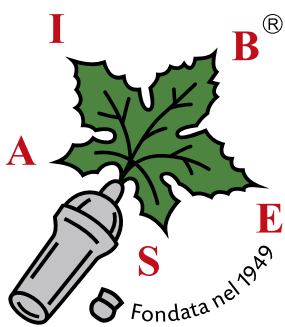
DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA  
SPIRITS OF INDEPENDENCE ITALIA

SPIRITS  
of INDEPENDENCE  
Italia

**SPIRITS OF INDEPENDENCE ITALIA S.R.L.**  
Boutique brands per bartenders,  
chefs & altri intenditori

Vicolo Della Basilica, 4  
21100 Varese  
Italy

# IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO



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

**È** con spirito di innovazione e di contestualizzazione dei tempi moderni che ci accingiamo a lanciare una sfida nuova per noi e il mondo del bartending italiano. L'ordine del tempo non si può invertire e oggi l'informazione viaggia a una velocità che richiede aggiornamento continuo e sintesi di contenuti. Lanciando il cuore oltre l'ostacolo, grazie all'impegno di un gruppo di persone motivate e professionalmente ineccepibili, riusciamo finalmente ad avere una nostra testata. Abbiamo chiamato persone che sono impegnate quotidianamente, in tutto il mondo, nell'emancipazione della figura professionale del bartender, sia esso parte del mondo associativo o meno. Hanno risposto tutti con entusiasmo, senza se e senza ma. La cultura del fare sistema ha piantato il suo seme anche in Italia e quello che per molti può sembrare dimenticare il passato cartaceo è il divenire digitale con la ferma memoria dei tempi trascorsi quando leggevamo, su carta, "Lo shaker". L'intermezzo temporale che ha delineato l'assenza di un house organ proprio ed autonomo per la nostra amata Associazione viene così colmato con la dimostrazione che per fare non c'è bisogno di tempo: sono sufficienti carattere e competenze.

Noi non dimentichiamo e ringraziamo sentitamente tutti gli editori che ci hanno accompagnato durante la nostra storia ospitandoci sulle loro pubblicazioni. Siamo certi di mettere a disposizione di tutti gli addetti ai lavori uno strumento che possa essere loro di aiuto nella vita professionale di tutti i giorni. Uno strumento che coniughi tradizione e innovazione, passato, presente e futuro. Che avvicini produzione, bartending e consumatori. Crediamo che questo nuovo progetto costituisca un ulteriore motivo di aggregazione e comunione di intenti votati all'innalzamento professionale della nostra figura. Benvenuta BarTales.

**Andrea Pieri**  
*Presidente Aibes*

**Pietro Attolico**  
*Presidente Promotion*

## 150 ANNI DI CAMUS COGNAC

La maison Camus celebra quest'anno il 150° anniversario della sua fondazione. Per l'occasione è pronto "Cuvée 5,150", un blend di cinque Cognac vecchissimi ottenuti da 5 uve diverse e scelti per simboleggiare il carattere unico mantenuto durante le 5 generazioni della famiglia alla guida della maison. La limited edition è presentata in un prezioso decanter di cristallo Baccarat con i lati irregolari e i bordi arrotondati verso il basso così da simboleggiare una cascata. Verranno prodotti 1492 esemplari al costo di 13.500 dollari. Ognuno.



## BEEFEATER GIN BURROUGH'S RESERVE

Prende il nome dal suo fondatore, James Burrough, il nuovo gin Beefeater basato su una ricetta originale del 1860. Prodotto nell'alambicco "Still N.12" con una capacità di appena 268 lt., è invecchiato in botti di quercia Jean de Lillet. Disponibile solo in bar selezionati e spirit boutique.

## PIMM'S SPECIAL EDITION

Arriva sul mercato britannico l'ultima special edition di Pimm's. È Pimm's Blackberry and Edelflower per un mix a base di Pimm's No.6 Vodka Cup con l'aggiunta di estratti di more e sambuco. Look dal forte appeal per l'etichetta firmata del designer Oliver McAinsh ispiratosi a una delle tipiche fiorite siepi inglesi.





## TALES OF THE COCKTAIL 2013

Il bartending internazionale si da appuntamento a New Orleans. Dal 13 al 21 luglio, per la tradizionale settimana dedicata a seminari e cocktail contest. La città natale del Sazerac che ospita il festival mondiale del cocktail si sta tirando a lucido per accogliere professionisti e semplici appassionati di bar in un sequel di eventi dedicati ed estremamente coinvolgenti.



## EVERGREEN FORMATO MINI

Era il 1932 Gaston-Louis Vuitton realizzò una borsa adatta al trasporto dello champagne. Nacque così "Noé" il secchiello più famoso della storia, icona della Maison, capace di contenere cinque bottiglie, quattro dritte e una a testa in giù. Ottant'anni dopo, forte di un successo inossidabile, Vuitton lo propone anche in formato più piccolo, mini, in cinque coloratissime nuance. E con una lunga tracolla.



## HEERING SLING AWARD 2013

Cherry Heering invita a creare una ricetta che tragga ispirazione dal Singapore Sling e abbia tra i suoi componenti il famoso cherry brandy. Le selezioni si svilupperanno prima on line per poi arrivare alle semifinali di New Orleans durante il Tales of the Cocktail. Conclusione con la grande finale di ottobre, durante il Berlin Bar Convent, che proclamerà il vincitore.



## QUESTIONE DI FEELING

### A scuola di stile con Mauro Lotti

di MELANIA GUIDA

**G**ioca d'anticipo Mauro Lotti. Gli ho appena rivolto la prima domanda che mi risponde con un sorriso cortese e un foglietto ripiegato. È concentrata tutta lì, in poche righe, la biografia della memoria storica del bartending italiano. Dagli esordi, alla fine degli anni Cinquanta e sotto la guida del padre Geraldo nel bar di famiglia a

Firenze, al titolo di ambassador Martini & Rossi (primo barman italiano consulente aziendale) del gruppo Bacardi-Martini. Passando per la direzione dei bar dei più prestigiosi hotel d'Europa, testimone d'eccezione di quei favolosi anni Sessanta e dell'irripetibile, straordinario "way we were". Quel foglietto è la traccia, la scaletta imprescindibile di tutte le in-

terviste di un barman celebre come una star e con una storia che scorre come un romanzo. Lo leggo curiosa e colpita gli chiedo di Simenon. Georges Simenon. “Lo sa che picchiava la moglie?” mi dice subito incrinando la mia venerazione per il papà di Maigret. “Era un lupo solitario. Veniva spesso al “Beau Rivage” (il grand hotel di Losanna). Silenzioso, sempre con la pipa e una sola richiesta: il “Neat”. Beveva esclusivamente scotch”. Potrebbe raccontare per ore Lotti. Dai “bridge party” per la Regina Vittoria Eugenia di Spagna quando intorno alle 17 attendeva con discrezione la fine di una mano per annunciare “Sa Majesté le the est servi” al “petit déjeuner au Bar de neuf heures du matin” per Niarcos, Livanos e Onassis con scatole di caviale Beluga mangiato con cucchiari da minestra e litri di champagne.

Da Onassis a Jacqueline la memoria corre veloce. “Ci pensavo giorni fa, a proposito della vendita dell’isola di Skorprios. Mi è venuta in mente la prima volta che l’ho vista. A Roma, al “Grand Hotel”. Era sola, vestita di bianco e rientrava da un affaticato giro di shopping. Mi fermò sull’entrata e mi chiese di accompagnarla in camera: era molto stanca. Nascosi a stento l’imbarazzo, presi le chiavi e con nonchalance l’accompagnai di sopra”. Altri tempi. Segnati dalla fortuna di incontrare una clientela che non c’è più. “Aristocratici, finanziari, grandi personaggi. Un mondo che frequentava il bar come la propria casa. Perché il bar altro non è se non luogo di ricreazione per persone adulte. È il posto dove anche se non incontri nessuno non sei mai solo: c’è la musica, il tintinnio del ghiaccio, ti fanno compa-



gnia le occhiate galeotte”. Gli chiedo dei bar del “cuore”, il luoghi della sua felicità. Fissa lo sguardo azzurro cielo in un punto preciso della memoria e poi guardandosi rapidamente intorno (il dehors dell’ “Hotel De Russie”) rivela che “questo è un posto dove ci si trova davvero bene”. Sguardo al futuro. In che direzione va il bartending? “Questo è un mestiere in continua evoluzione. E i barman più bravi sono quelli che sanno mettersi in discussione, che non si ancorano a certezze granitiche. Sa quello che non mi piace? Quell’aura di sacralità di alcuni di loro. Quasi recitassero messa. Adesso, poi, c’è la moda di ricercare vecchi libri e sapori di cento

*Il bar è un luogo  
di ricreazione per  
persone adulte  
È il posto dove  
anche se non  
incontri nessuno  
non sei mai solo*



LOTTI BRAND  
AMBASSADOR  
DI GRAY GOOSE

anni fa. Ma vogliamo scherzare? Cento, centocinquanta anni fa i vini erano adizionati con ogni genere di sostanza, si bevevano delle autentiche schifezze. Occorrerebbe ricordarlo”. Altre pratiche che non la convincono? “I misurini. Ci sono barman che misurano tutto come provetti farmacisti dimenticando che è il polso l’unica unità di misura. È il polso che dice quanto basta. È una questione di sensibilità. E poi basta con i “cocktail del falegname”. Mi spieghi. “La tendenza a preparare cocktail invecchiati cinque giorni in piccole botti. È orribile. Se c’è qualcosa di fondamentale nella miscelazione è il fattore freschezza. Abbandoniamo le strategie per far colpo e ricordiamo che bisogna vendere spontaneità. Questo è

un mestiere dove è meglio fare le cose buone che fanno gli altri. Fare bene quello che funziona davvero”. Uno per tutti? “Il Martini, la “Ferrari” dei cocktail”. Come quello che beveva Somerset Maugham. Altra leggenda. L’autore di “Schiavo d’amore” si fermava a Losanna per una settimana due volte all’anno. Il tempo necessario per le cure geriatriche, iniezioni di placenta di pecora rivitalizzanti. “Ogni sera, all’età di 85 anni, puntualmente era al bar, Camel senza filtro tra le dita, per i suoi due Martini. Che ordinava rigorosamente mescolati e non agitati. E sa perché? Le molecole del gin e del vermouth si sarebbero adagate sensualmente una sull’altra. Così mi diceva”. Chapeau.

**Melania Guida**



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

Uno stile di vita  
italiano nel mondo.



Portati a casa un pezzetto di Toscana: degusta e  
metti in tavola, arreda con le proposte di RCR  
Cristalleria Italiana, il gusto toscano per il bello.



## SPEAKEASY

Una parola segreta per l'ultimo trend  
Come ai tempi del proibizionismo

di **ROMANO CELLINI**

I nuovo "bar concept" che rappresenta il fenomeno più importante sulla scena del bartending mondiale è sicuramente lo Speakeasy. Questa tipologia di bar si rifà agli omonimi locali dell'epoca del

proibizionismo americano. Spesso nascosti nei basement di vecchi palazzi, oppure all'interno di anonime paninoteche, questi bar, vintage solo nell'aspetto, propongono un concetto innovativo di miscelazione. Un

concetto ispirato al passato ma che strizza l'occhio al futuro.

Le basi sulle quali si fonda l'offerta dei moderni Speakeasy sono una miscela di vecchie ricette rivisitate, tecniche molecolari, preparazioni "home made" e presentazioni ad effetto. Dal "PDT" di New York al "Nightjar" di Londra, i nuovi Speakeasy rappresentano una rivoluzione culturale nel bartending mondiale. Ma cosa erano gli Speakeasy di una volta? Quale fu il ruolo da loro giocato?

Una famosa frase di Will Rogers "prohibition was better than no liquor at all" riassume sarcasticamente ed esattamente il concetto che spiega come, durante il periodo del proibizionismo, l'America fosse una nazione nella quale l'alcol scorreva a fiumi molto più di quando i Saloon erano regolarmente aperti, e tutto ciò grazie agli Speakeasy. Questa tipologia di bar "illegali" che si sviluppò a dismisura durante il proibizionismo, moltiplicò incredibilmente il numero dei locali nei quali si potevano consumare bevande alcoliche. Ogni retrobottega ed ogni magazzino interrato divenne un'opportunità per nascondere un Saloon, alcuni ristoranti costruirono muri portanti finti che nascondevano sale da gioco e miscela di liquori, passaggi segreti e porte blindate con spioncini che si aprivano in continuazione per lasciar entrare i sempre più numerosi clienti desiderosi di assaporare non solo dei liquori o della birra ma dei veri e propri sorsi di libertà.

La società americana negli anni del "Volstead Act" (1919 - 1933) era intrisa di un'ipocrisia perbenista ben descritta dal famoso gangster Al Capone che affermò "quando io vendo alcolici lo chiamano contrabbando, quando poi i miei clienti lo ser-



vono in "Lake Shore Drive", viene chiamata ospitalità". A questa maschera perbenista rispondevano gli Speakeasy, sempre affollati, che dimostravano l'esistenza di una società diversa da quella tutta "casa e chiesa" a cui falsamente avrebbero aspirato le istituzioni con l'applicazione del "The Noble Experiment", altro nome per la legge che proibiva il consumo e la produzione di alcolici.

Finito il proibizionismo gli Speakeasy anche conosciuti come "Blind Pig" o "Blind Tiger" non ebbero più senso di esistere. Il concetto di bar cambiò radicalmente, questi divennero luoghi conviviali e di svago per la massa assetata, i bar di classe dove una volta si degustavano le fini preparazioni dei grandi mixologist, frequentati dagli intellettuali e dagli artisti cominciarono a scarseggiare, sostituiti lentamente ma inesorabilmente da quei luoghi non luoghi che proliferarono nei decenni dopo il proibizionismo.

Macro spazi impersonali privati dell'a-

*Gli Speakeasy, con passaggi segreti e porte blindate, nacquero come antidoto alla rigidità del proibizionismo*

## CONTESTAZIONE

UNA DELLE NUMEROSE MANIFESTAZIONI  
CONTRO IL PROIBIZIONISMO.  
NELLA FOTO IN BASSO I BARTENDER  
DEL "JERRY THOMAS PROJECT" DI ROMA

nima dall'estremizzazione del profitto, luoghi dove si perse totalmente il concetto di artigianalità tanto caro ai padri della miscelazione come Jerry Thomas ed Harry Johnson, sostituiti dal nuovo standard che si imporrà definitivamente con la nascita delle grandi catene della ristorazione veloce e dei drink fatti in serie nei nuovi e luccicanti bar, nei quali la cosa più importante è esserci e farsi vedere, dove la musica diventa rumore che non permette di parlare e dove i drink diventano solo una colorata cornice spesso superflua.

Questa decadenza concettuale si è protratta nel tempo fino ai giorni nostri. In quasi 100 anni solo pochissime eccezioni sono riuscite a mantenere intatto un certo concetto di ospitalità all'interno dei bar. La grande miscelazione sarà pian piano spazzata via dalla massificazione del gusto, dallo strapotere dei brands e dalla caduta della figura professionale del bartender, scambiato a volte per un giocoliere e troppo spesso non valorizzato come figura professionista.

Nel 2010 nasce dall'idea di tre bartender, Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano e Roberto Artusio, il "Jerry Thomas Speakeasy" di Roma. L'idea iniziale non era quella di creare un locale aperto al pubblico ma di mettere a disposizione dei bartender, romani e non, un luogo dove dare spazio alle proprie idee, un laboratorio concettualmente lontano dalle luci colorate e dalle vetrine patinate che hanno invaso la città eterna, un bar nel quale chiunque poteva liberamente sperimentare e proporre il suo



concetto di miscelazione, senza dover rendere conto al mercato.

Per circa un anno il "Jerry Thomas", piccolo locale nascosto tra i vicoli del centro storico di Roma, aprì i suoi battenti alle due di notte per ospitare solo gli amici barman che avevano voglia di frequentare un bar che fosse solo loro, un posto dove condividere esperienze e discutere tra colleghi provando magari qualche ricetta presa da un vecchio libro. Dopo questo periodo di rodaggio e con l'ingresso







di Alessandro Procoli i ragazzi del “Jerry Thomas” decisero di dare una svolta al locale e di trasformarlo in un vero e proprio Speakeasy moderno, un concetto nuovo di bar che si stava rapidamente diffondendo ai quattro angoli del globo, da Londra a New York da Parigi ad Amsterdam, in ogni città cominciarono ad aprire dei locali dove finalmente, il contenuto era più importante della forma, locali spesso nascosti agli occhi della massa nei quali si riscopriva e rielaborava il lavoro dei grandi mixologist



del passato che finalmente tornavano ad essere l'ispirazione e la guida dei professionisti.

Lentamente il locale cominciò ad aprirsi al pubblico, atmosfera soffusa e retrò, musica jazz di sottofondo, preparazioni “home made” e rivisitazioni di cocktail classici in chiave moderna sono stati i punti cardine su cui si è basato e si basa il successo di questo piccolo Speakeasy che si è guadagnato un posto nella lista dei 25 migliori bar d'Europa secondo il giudizio di “Cocktail & Spirit” di Parigi. Per entrare è necessaria una parola d'ordine esattamente come negli Speakeasy di una volta, parola d'ordine che si ottiene rispondendo ad una domanda che viene fatta circolare sul web.

La “cocktail list” è composta da 10 cocktail che cambiano ogni 15 giorni e che sono interpretazioni personali di drink storici e classici. Dietro la realizzazione di ogni menù c'è un grande lavoro di preparazione ed un grande studio, nulla è improvvisato. Nel locale non si serve Vodka. Questa è una scelta estrema e, se vogliamo, una provocazione dettata dalla voglia di lanciare un messaggio chiaro sull'orientamento della miscelazione del locale, che vuole puntare sulla valorizzazione di liquori e distillati spesso esclusi dal mercato italiano. Prodotti come il Jenever, Cognac e Brandy, Amari e Vermouth italiani, Bourbon, Rye whisky e Scotch. Queste sono le basi alcoliche più utilizzate al “Jerry Thomas”. Oltre al menu sono sempre disponibili tutti i grandi classici del periodo pre-proibizionista: Sazerac, Manhattan, Juleps, Smash sono tra i “best seller” del locale insieme all'immane offerta di Punch. Adesso munitevi di parola d'ordine e cercate di trovare la porta ma mi raccomando... Speakeasy.

**Romano Cellini**

# BENVENUTI AL BASSOON BAR

Un “fagotto”  
nella mecca dei cocktail

di MARY STONE

**R**iconosciuta come la capitale mondiale del cocktail Londra ha fatto dei suoi cocktail bar le mete giuste alle quali pochi si sottraggono. NightJar, Artesian, Montgomery Place, Savoy, Connaught, Dorchester, Bassoon sono nomi ormai entrati nella familiarità degli addetti ai lavori e dei turisti che non rinunciano al piacere di un drink nella “mecca” del cocktail. Atmosfere ed arredi ricercati, bicchieri disegnati in esclusiva e realizzati da celebri vetrai, contenitori alternativi, spiriti pregiati, ricercati ed elaborati ingredienti artigianali vengono miscelati con invidiata maestria per creare sofisticate ricette con le tecniche più disparate da veri e propri virtuosi dello shaker.

A Londra tutto ciò verte attorno a un elemento comune a tutti i posti citati e a tanti altri ancora dislocati nelle zone della grande metropoli europea: il bartender ita-

liano. Infatti in ogni bar di rango è certa la presenza di un mixologist italiano che ne diventa protagonista indiscusso riuscendo a calamitare su di sé l'attenzione dei media di settore e dello spirits business.

È a Londra che nascono sfavillanti carriere che proiettano giovani talentuosi bar





*Il Bassoon Bar all'interno  
del Corinthia Hotel si trova  
nel cuore di Whitehall Place,  
a pochi minuti dal n. 10  
di Downing Street  
vicino alla National Gallery  
e alla Royal Opera House*

tender verso posizioni di vertice all'interno dello spirit business. Giovani che, partiti con speranze, tenacia e spirito di adattamento hanno superato ostacoli e scoramento, imparato una lingua correntemente, a unirsi e fare sistema in tutti i sensi. Sempre pronti ad aiutarsi con i consigli

professionali o della vita di tutti i giorni in una città straniera, i bartender italiani a Londra sono oggi tra i massimi punti di riferimento del bartending mondiale. Sempre attenti a rispettare ed equilibrare il rapporto che c'è tra domanda e offerta, per proporre un prodotto che si adatti al contesto nel quale operano, i bartender della City si muovono in un contesto altamente competitivo nel quale le parole d'ordine sono qualità, dedizione e cura dei dettagli.

Tra gli indirizzi più trendy c'è il Bassoon Bar del Corinthia Hotel uno dei più prestigiosi hotel londinesi. Nel cuore di Whitehall Place, a pochi minuti dal n. 10 di Downing Street e vicino alle maggiori istituzioni culturali di livello mondiale, come la National Gallery e la Royal Opera House, l'hotel è a due passi da Westminster, a tre da Trafalgar Square, a quattro dallo Strand e a



cinque dai “teatri” e da Covent Garden.

L’edificio venne originariamente costruito nel 1883 e inaugurato dalla Gordon Hotels Company come Hotel Metropole nel 1885. Per via della sua strategica posizione vicino agli uffici amministrativi del governo britannico, a Whitehall e al Palazzo di Westminster, fu requisito dal Ministero della Difesa, così come altri hotels ed edifici sulla Northumberland Avenue, sia durante la prima che la seconda guerra mondiale. Il Bassoon Bar prende il suo nome da uno strumento musicale a fiato, in italiano “fagotto”.

Perché dargli il nome di uno strumento

musicale? Il Bassoon bar è ubicato dove una volta vi era la music room dell’ Hotel Metropole, la stessa dove King Edward VII era solito intrattenere i suoi ospiti; forse la stessa dove era solito suonare Bert Friman, noto violinista, che nel 1921 venne assunto nella famosa Midnight Follies Orchestra e in seguito ad un colpo di fortuna a soli 16 anni divenne il più giovane band leader dei tempi. La stessa stanza vide esibirsi un giovane e talentuoso Mantovani, sempre al violino e forse anche al piano. L’epoca era quella dei “roaring twenties” tanto cari ai bar tender.

L’interior designer David Collins (il pre-



A SINISTRA  
LA FACCIATA  
DEL CORINTHIA  
HOTEL  
E A DESTRA  
UNA VEDUTA  
AEREA  
DI LONDRA  
NEL RIQUADRO,  
LA POSIZIONE  
DELL'HOTEL

ferito di Madonna) riscoprì questa storica music room la quale aveva assorbito la musica di tempi ormai andati e che ancora risuona al suo interno. Decise di ricreare quell' ambiente posizionando al suo interno un piano a coda della lunghezza di 7 metri che al tempo stesso fungesse da banco bar. Al banco bar non ci sono sgabelli. Gli altri dettagli in tema musicale sono i soffitti con decori a onda che ricordano il propagarsi delle onde sonore come quando si getta un sasso nell'acqua, i piccoli tasti di tromba a decoro delle gambe dei tavoli e i dipinti, in stile folk-modernismo dell' artista del South Carolina W.H.Johnson, che ritraggono gente ai tavoli di un bar o che danza.

Il Bassoon Bar non ha un'entrata indipendente e per accedervi bisogna passare per la hall dell'hotel dove si resta abbagliati dal gioco di luci del maestoso chandelier "Full Moon" che sovrasta la Lobby Lounge e che è composto da 1001 cristalli Baccarat. È opera del pluripremiato designer francese Chafik Gasmi. Un lungo corridoio vi suggerirà l'entrata del Bassoon Bar che, sullo stesso corridoio, precede per ubicazione il Northall Bar, secondo bar dell'hotel. La pesante porta di legno si apre armeggiando due enormi maniglie che rappresentano due fagotti.

L'offerta del Bassoon Bar si sviluppa

sul bere miscelato con i classici Martini a base di gin o vodka, Whiskey Sour, Old Fashioned, Negroni, Margaritas e Manhattan in tutte le declinazioni. A questi si affiancano i signature cocktail e sono molto richiesti anche i Dirty Martini reverse e gli Espresso Martini. Tra la clientela giovanile si nota la preferenza di ricette a base di Bourbon e rye whiskey e di sweet vermouth. Molto richiesti anche vini e champagne mentre tra gli spirits la vodka è la regina. Seguita da gin e single malt.

**Mary Stone**

## LA RICETTA

**NOME: BOCAL**

### INGREDIENTI

3 BARSPOON DI SEMI DI MELAGRANA  
SUCCO SPREMATO DI ½ LIMONE  
1,5 CL SCIROPPO DI ZUCCHERO  
1,5 CL LIQUORE ST.GERMAIN  
4,5 CL VODKA GREY GOOSE LA POIRE

**PROCEDIMENTO:** PESTARE I SEMI DI MELAGRANA NELLO SHAKER.

AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI E IL GHIACCIO. SHAKERARE.  
FILTRARE IN UN COCKTAIL GLASS.

GUARNIZIONE: BUCCIA DI LIMONE, GERMOGLI DI LAVANDA,  
ORO ALIMENTARE.



# LA RISCOSSA DEL PISCO

## Storia trionfale e patriottica del drink nazionale peruviano

di **FABIO BACCHI**

Intorno al Pisco, il tipico distillato di vino sudamericano, e ai suoi interessi culturali, economici e sociali si scontrano gli interessi di Cile e Perù. Ma è certamente a quest'ultimo che, storicamente, deve essere attribuita la titolarità sul prodotto e tutto ciò che ne conviene.

Il Pisco è un patrimonio culturale sul quale il patriottismo peruviano non ammette deroghe. Diretto discendente del Pisco è una delle ricette più classiche e suadenti del panorama del bartending mondiale. La sua composizione è semplice e nota: Pisco, succo di lime, zucche-

ro, gocce di albume di uovo e Angostura bitter o il più tipico Amargo Chungo.

Per conoscere i periodi storici durante i quali le ricette a base di Pisco fanno la loro comparsa bisogna fare un salto indietro nel tempo sino alla seconda metà dell'800, alla Guerra

del Pacifico (1879-1884) e alla corsa all'oro in California. Lo sfruttamento minerario animò traffici di merci e persone di tutti i generi. Anche di barman nordamericani

che arrivarono in zona con il loro carico di whiskey, cordiali, Port wine, brandy e altro che avrebbero cercato di sposare con i prodotti locali confidando nella propria creatività. Qui incontrarono un distillato di vino prodotto attorno alla zona di Pisco, una città portuale subito diventata cosmopolita, dalla quale partivano molte merci verso altri mercati. Lima, la capitale del Perù, una volta liberatasi dall'occupazione militare cilena, avrebbe avuto un florido periodo di sviluppo commerciale, sociale e urbano.

Nel 1903 arrivò in Perù un nord americano, Victor Vaughen Morris, come ufficiale pagatore della compagnia ferroviaria Cerro del Pasco Railway Company con sede nell'omonima città a 4.000 m di altitudine. Victor si sposò con Maria Vargas

*Pisco, succo di lime, zucchero, gocce di albume d'uovo e Angostura bitter per una ricetta semplice e suadente*





e per agevolare la vita della sua famiglia decise di trasferirsi a Lima e cambiare vita dove, il 1 aprile del 1916, aprì un elegante e discreto luogo di ritrovo, il Morris' Bar, all'847 di Jiron de la Union. Il Morris' Bar divenne ben presto il ritrovo degli anglosassoni, di tutti i forestieri presenti a Lima e dei gentiluomini locali.

È qui che fu inventato il Pisco Sour. Nei registri del locale figuravano i nomi di artisti e scienziati, politici e uomini di affari, letterati e studiosi. Questi registri venivano usati dai clienti come strumento per rimanere in contatto tra loro. Infatti, su di essi, venivano lasciati indirizzi, contatti e messaggi. Victor Morris intuì questa prassi come un valido strumento di marketing ed è su questi registri che

gli ospiti decantavano la prelibatezza del Pisco Sour e di altre ricette del Morris Bar come il Bitter Batido, Champagne Sour, Jersey Cocktail, Bronx, Mundial Cocktail, Monkey Gland e altri. La più antica documentazione scritta riguardante il Pisco Sour è un articolo della rivista peruviana Hogar del settembre 1920. Victor Morris morì di cirrosi l'11 giugno del 1929 e con lui finì anche il Morris Bar. I suoi barman si dispersero in altri bar perpetuando la tradizione del Pisco Sour. Le uniche notizie certe riguardanti il Morris Bar sono le ricerche fatte dallo scrittore Guillermo Toro-Lima.

Ma esiste anche un'altra storia. Iquique, città peruviana, fu conquistata e annessa dai cileni durante la Guerra del Pa-



**LA STRADA DEL PISCO**  
 SULLA CARTINA, LA LINEA BLU  
 INDICA IL PERCORSO DELLA DIFFUSIONE  
 DELLA BEVANDA NELLA PARTE NORD  
 DEL SUD AMERICA

cifico. Secondo il giornalista Oreste Plath, in un articolo del 1985, è qui che sarebbe stato inventato il Pisco Sour. Un maggiordomo inglese di nome Elliott Stubb imbarcato sulla nave Sunshine si sarebbe stabilito in città per aprire un bar dove sarebbe stato creato il Pisco Sour ma con un altro nome, Roto Saguer. Si sarebbe poi scoperto che con questo nome si indicava localmente un whiskey sour. I registri del Morris Bar contano 82 pagine con 2.200 firme di clienti. Il 10 giugno 1927 risulta tra gli ospiti John Lannes, ultimo manager del Bank Exchange Saloon, il più noto bar di San Francisco conosciuto per il suo ce-

lebre Pisco Punch.

Questa nota fa avvalorare ad alcuni la versione del Pisco Sour diretto discendente del ricettario del Bank Exchange Saloon. Nel libro "Underground in San Francisco" lo scrittore Thomas W. Knox descrive l'incontro con una persona che, nel bar del Montgomery Block, lo invita a bere un cocktail con un liquore chiamato Pisco e ottenuto in Perù da un'uva chiamata Italia. In questo cocktail gli ingredienti descritti sono Pisco, succo di limone e noce moscata ed è abbastanza facile immaginare che l'autore si riferisse al noto Pisco Punch.





Secondo Guillermo Torres Lima colui che avrebbe dato la ricetta attuale al Pisco Sour sarebbe stato Mario Bruiget che fu assunto al Morris Bar nel 1924 come barman così come è dimostrato dai documenti degli impiegati. Torres Lima avrebbe raccolto delle confidenze da uno dei discendenti di Victor Morris circa la storia del Pisco Sour al Morris Bar.

Il Pisco Sour all'inizio non conteneva albume d'uovo e bitter, ma due sciroppi che venivano preparati da un farmacista di Lima amico di Victor. Dopo la chiusura del Morris Bar, Mario Bruiget si trasferì all'Hotel Maury dove restò impiegato per 25

anni. Mario Bruiget avrebbe rivisto la ricetta sostituendo gli sciroppi con dell'albume d'uovo essendo questo un ingrediente più facile da reperire? Secondo il celebre scrittore e appassionato di Pisco e miscelazione sudamericana questa sarebbe la versione più attendibile e documentata che ha donato la forma attuale al Pisco Sour.

Non si attribuisce a Bruiget l'invenzione del Pisco Sour ma la versione attuale che è una diretta evoluzione a partire dall'idea avuta da Morris. Il bianco d'uovo era ormai molto utilizzato nelle ricette in tutti i bar degli Stati Uniti. In effetti ciò che Morris faceva nel suo bar era un Whiskey Sour,

**OFFICIAL PISCO SOUR****(Comision Nacional de Pisco / CONAPISCO)**

6 cl Pisco Quebranta  
 1,5 cl succo lime  
 1,5 cl simple syrup  
 albume (1/2)  
 3 gocce di Angostura

Ricetta attuale ufficiale così come viene preparata, per legge, durante tutte le funzioni diplomatiche ufficiali del Perù in tutto il mondo. Le gocce di Angostura devono solo macchiare la corona di schiuma in quanto servono a dare aroma durante la bevuta. Shaker. Straight.

**OLD SCHOOL PISCO SOUR**

9-12 cl Pisco Quebranta  
 3 cl succo lime  
 3 col simple syrup  
 albume 1/4 (meno che sopra)  
 3 gocce di Angostura o Amargo Peruviano

Ricetta preparata al Bar Inglés dell'Hotel Country Club di Lima usando gli scritti originali di Victor Morris e Mario Bruiget secondo la fonte Roberto Mendelez de la Cruz. Secondo i puristi questa ricetta è l'unica che permette di assaporare il sapore del Pisco, data quantità, a differenza dell'altra giudicata dolce, quasi candita, e dove il Pisco quasi non si sente. Shaker. Straight.



con 3 parti di Pisco per una di sciroppo e una di succo di lime verde peruviano, tre gocce di Angostura o Amargo Chungo, servito con ghiaccio o senza.

Il Pisco Sour è il drink nazionale peruviano che viene servito durante le cerimonie ufficiali e ricorrenze in tutte le Ambasciate peruviane nel mondo e il primo sabato di febbraio di ogni anno viene denominato "el dia del Pisco Sour" come ricorrenza nazionale. Anche in alcuni dei più rinomati bar del mondo questa data viene celebrata con eventi a tema e l'immane ricetta figlia del nobile distillato definito spirito del Perù.

La ricetta del Pisco Sour in cento anni di storia ha attraversato guerre civili e terremoti, crisi economiche e periodi bui della storia peruviana arrivando sino ai giorni nostri con il suo carico di testimonianza, discreta e riservata, della storia di un intero paese. Ambasciatore per eccellenza il Pisco Sour sta vivendo uno dei massimi momenti di splendore e gradimento sui mercati di tutto il mondo grazie ai suoi migliori amici: i bartender senza frontiere. Happy Mixing.

**Fabio Bacchi**

poi rimpiazzato con Pisco.

Anche secondo il barman Eloy Cuadros del Maury il Pisco Sour era una specie di limonata alcolica in quanto il bianco d'uovo e il gum syrup, per dare texture e morbidezza alla ricetta, e il bitter per equilibrare, sarebbero stati aggiunti al Maury. Al Maury oggi la ricetta viene preparata





ANTICA DISTILLERIA  
**PETRONE**

RISCOPRI IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



**FALERNUM**  
ELIXIR

TRADIZIONI CENTENARIE IN  
UN MODERNO LIQUORE

*Liquore nobilitato  
in barrique con  
Brandy invecchiato*

*3 Anni.*



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

# RITORNO ALL'ORIGINE

In Liguria, tra boschi  
e salmastro,  
l'eccellenza del biologico

di **FULVIO PICCININO**

**A**Cengio, piccolo paese con 4000 abitanti in provincia di Savona, praticamente al confine con il Piemonte, ha sede una piccola realtà liquoristica, la Origine Green Spirits, condotta da due giovani imprenditori, Alessandro Pancini e Luca Graffo. L'azienda si trova immersa in un contesto paradisiaco, in una zona ad alta densità boschiva

*Vodka 0.1 è il prodotto di punta di Origin Green Spirit, ottenuto da grano biologico e acqua di fonte purissima*

a poche decine di chilometri dal mare da dove gode dei miti effluvi salmastri. Con la nascita dell'azienda i due giovani hanno deciso di proseguire la storia familiare iniziata con l'apertura, alla fine dell'800, dell'Osteria del Castello che propone-

va, come molte realtà di allora, liquori artigianali digestivi che grazie al passaparola guadagnavano clienti ed estimatori.

Per rendere possibile il sogno i due



ragazzi hanno trasformato una villetta di proprietà in un laboratorio liquoristico dove trovano sede i macchinari necessari alle infusioni di erbe tutte provenienti da Agronatura, un'azienda specializzata in agricoltura biologica certificata che ha sede in un vicino paese. La gamma dei prodotti è articolata e vede prima di tutto





un'eccellente vodka biologica chiamata 01, una serie di infusi mono erbe della tradizione ed alcuni prodotti originali. C'è un prodotto a base di finocchio chiamato "Foeniculum Officinale", uno alla camomilla, molto interessante per la miscelazione di relaxing cocktail, uno alla liquirizia per una particolare aromatizzazione del Mojito e uno alla menta per uno Stinger secco dal sapore schietto e non troppo dolce. Il listino vede anche un interessantissimo liquore alla rosa damascena, preziosa varietà mediorientale, per eccezionali Martini aromatizzati con questo fiore dal profumo elegante, ideali per il pubblico femminile.

La Rosa Damascena è un ingrediente fondamentale anche nella miscelazione futurista con il Rosa Bianca di Enrico Giachino. Oltre ai classici digestivi, c'è l'infuso al ginepro chiamato "Juniperus", un ottimo gin dolcificato inserito nella tradizione olandese del genever che ben si presta alla realizzazione del Gin Fizz. Infine

il "Citrus Limonum" limoncello di altissima gamma, decisamente più secco e da non banalizzare con la produzione odierna con tasso zuccherino da sciroppo. Abbandonando le erbe troviamo "L'uomo Nero" un nocino, prodotto tipico dell'Appennino fino ad arrivare a Modena sua patria di elezione e un liquore al caffè chiamato "50 al quadrato" nato con la collaborazione della torrefazione Minuto di Savona, di pregevole fattura.

La vodka 01, prodotto di punta dell'azienda, ha ricevuto recentemente un premio come prodotto innovativo nell'ultima edizione di "Tutto Food" di Milano, premiata per le sue caratteristiche organolettiche legate alla sua produzione con grano biologico e acqua di fonte purissima. Di recente apertura, poi, il circolo culturale "Le Stelle" a Cengio Alta dove i soci di Origine stanno organizzando serate ed eventi a tema con la possibilità di gustare eccellenti piatti della tradizione ligure-piemontese, molti cucinati con prodotti bio, in linea con la filosofia aziendale che vede l'impiego di materie prime interamente biologiche.

## LA SCHEDA

### GREEN B-SPIDER

In un tumbler basso, pieno di ghiaccio, miscelare:

4 cl vodka 01

2 cl di liquore alla menta Origine

2 gocce di Angostura

Decorare con twist di scorza di lime o limone e ciuffo di menta



# JERRY THOMAS

## Vita e avventure del bartender che cambiò il mondo della miscelazione

di **LEONARDO LEUCI**

**J**erry P. Thomas anche conosciuto con lo pseudonimo "The Professor" è sicuramente uno dei personaggi, se non il personaggio per eccellenza, che ha maggiormente influenzato la storia della miscelazione moderna con la pubblicazione del suo libro "How to Mix Drinks or the Bon Vivant Companion" del 1862.

Thomas fu il primo a razionalizzare, mettere per iscritto e soprattutto rendere fruibili al grande pubblico tutti i segreti e i concetti di miscelazione, le ricette e le preparazioni artigianali degli ingredienti di base, che fino a quel momento venivano tramandati e

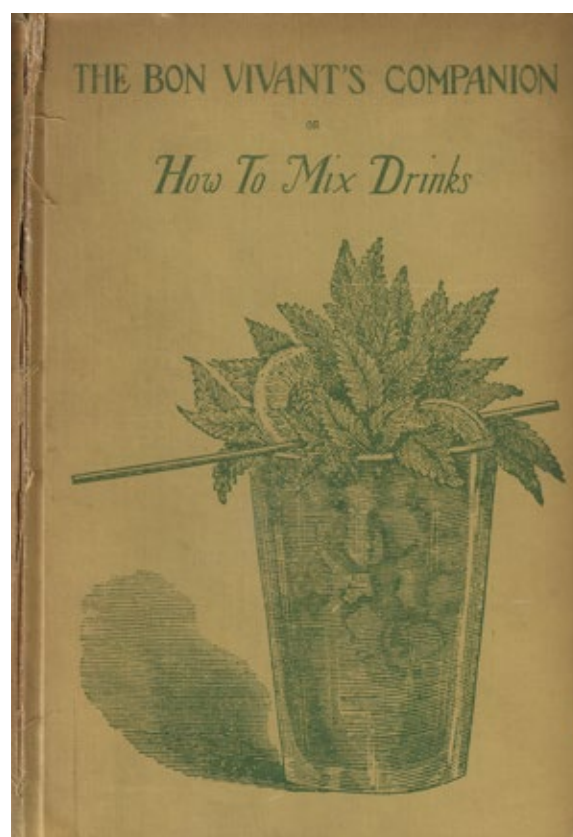
passati alle nuove generazioni solo ed esclusivamente tramite l'apprendistato e i racconti dei bartender con più esperienza. Tutto ciò senza che vi fosse, però, una visione condivisa delle dinamiche di realizzazione del-

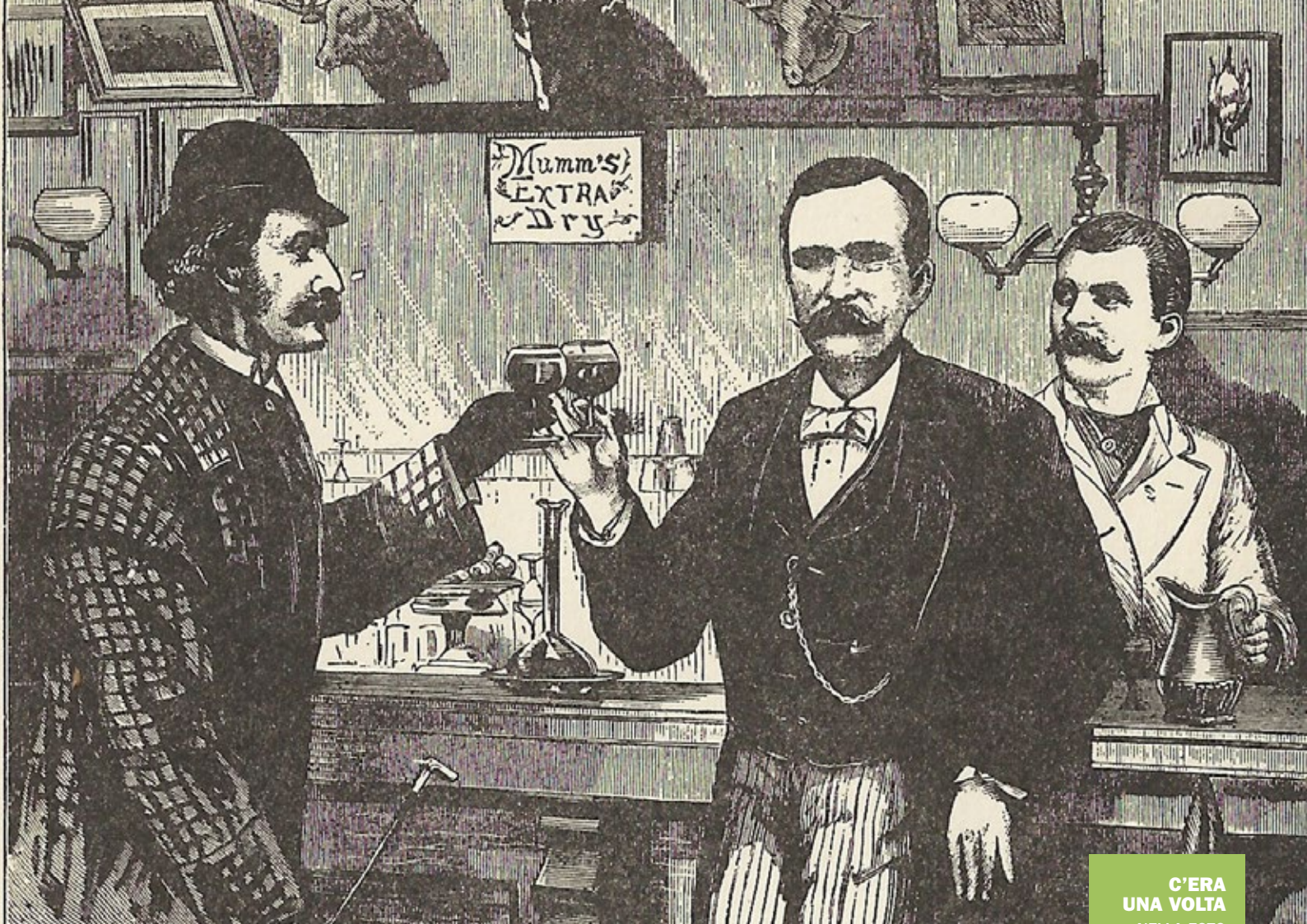
le ricette, degli strumenti da utilizzare, degli ingredienti e di tutte quelle nozioni che servivano per creare uno standard qualitativo universalmente riconosciuto e

garante della professionalità degli operatori dell'epoca. Non sappiamo e forse non sapremo mai cosa spinse Jerry Thomas a realizzare quella che ancora oggi dopo più di 150 anni è considerata la "Bibbia del Bartending", sarà stato forse per pura opportunità commerciale, oppure per appagare l'ego di un uomo che voleva lasciare un segno nella storia, sta di fatto che il lavoro di Jerry Thomas influenzerà tutte le generazioni di bartender che si succederanno fino ai giorni nostri.

La storia di questo personaggio, le sue avventure e disavventure, il suo stile di vita hanno dell'incredibile e sono tanto

*"How to Mix Drinks or the Bon Vivant Companion" del 1862 è considerata la bibbia del bartender*





**C'ERA  
UNA VOLTA**

NELLA FOTO  
SOPRA  
AVVENTORI DI  
UN TIPICO  
SALOON. IN  
BASSO A  
SINISTRA LA  
COPERTINA  
DELLA BIBBIA  
DEL  
BARTENDER.

interessanti quanto il suo lavoro perché ci aiutano a delineare perfettamente la personalità e la genialità che daranno vita al mito.

Jerry Thomas nasce a Sacket Harbor nei pressi del lago Ontario non lontano dal confine con il Canada e all'età di sedici anni inizia la sua carriera di bartender nella cittadina di New Heaven, allora importante porto commerciale e città universitaria. New Heaven era una città dinamica, il posto perfetto per poter apprendere e mettere in pratica i primi rudimenti del lavoro del bartender, lavoro molto differente dalla concezione che noi abbiamo oggi, molto più duro e difficile vista l'epoca. Verso i diciotto anni Jerry Thomas decise di imbarcarsi sulla "Ann Smith" di New Haven come marinaio, forse spinto dalla voglia di avventura e di scoperta. Il suo compito principale sulla nave era tra

i più faticosi e difficili essendo destinato al controllo dell'albero maestro.

Era un lavoro estenuante e faticoso. Arrampicarsi lungo l'albero maestro per maneggiare le vele ghiacciate sfidando i venti gelidi ed i tumulti impetuosi dell'oceano atlantico non era un compito facile. Si suppone che fu proprio sulla "Ann Smith", sotto il comando di William Henry Bowns che Thomas cominciò a sperimentare le miscele che lo avrebbero reso famoso. Molto probabilmente, mettendo in pratica le basiche nozioni apprese nel suo apprendistato a New Heaven, cominciò a cimentarsi con la realizzazione di alcune varianti della classica ricetta che il Capitano Bows proponeva alla sua ciurma. Grog e Punch sembra scorressero a fiumi e secondo alcune testimonianze dirette (tra le quali il diario personale di James Minor, un passeggero che viene citato an-



#### STORIA E ATTUALITÀ

SOPRA UNA  
VECCHIA  
ILLUSTRAZIONE  
DI JERRY  
THOMAS  
DURANTE LA  
PREPARAZIONE  
DEL "BLUE  
BLAZER".  
NELLA PAGINA  
A DESTRA UNA  
SCENA DA  
SALOON.

che nella biografia di Jerry Thomas scritta da Hebert Asbury e pubblicata nel 1920) sappiamo che la ciurma della "Ann Smith" era dedita al consumo massiccio di Grog e di Rum, e che spesso venivano organizzati veri e propri "Rum Party" destinati a marinai ed ufficiali ai quali spesso si univano anche alcuni passeggeri.

Sembra che le miscele del giovane Jerry Thomas riscuotessero un successo tale da destare gelosia nel Capitano Bows fiero ed orgoglioso della sua rinomata ricetta. A 19 anni l'avventura in mare di Thomas terminò, questo sarebbe stato il suo unico viaggio come marinaio. Quando la "Ann Smith" approdò nel porto di San Francisco Thomas scese per non fare più ritorno a bordo sebbene non siano chiare le motivazioni che spinsero l'appena diciannovenne Jerry ad abbandonare la carriera di marinaio. Probabilmente Thomas fu colpito, come molti in quel periodo, dalla "Gold Rush" che impazzava in quel

periodo, la corsa alla ricerca di oro che spostò centinaia di migliaia di persone negli stati dell'ovest e che solo per pochi significò fortuna e ricchezza. La maggior parte dei cercatori d'oro riusciva solo a pagare le spese e poco più, spese che nella maggior parte dei casi consistevano nella soddisfazione dei bisogni primari tra i quali figurava l'esigenza comune di "placare la sete".

A giovare di questa migrazione di massa fu soprattutto il business dei saloon, che venivano letteralmente invasi dai cercatori d'oro in cerca di conforto dopo le lunghe ore passate picconando alla ricerca del prezioso metallo con la speranza di trovare quel filone che avrebbe potuto cambiare la loro vita per sempre.

A questo punto la storia di Thomas si fa oscura e differenti fonti riportano notizie contrastanti. Sappiamo che la sua carriera di cercatore durò pochissimo, ma molti sono i dubbi su dove si stabilì





e quali furono i bar nei quali egli iniziò la carriera di bartender professionista. Asbury afferma che Jerry Thomas iniziò a lavorare dietro il bancone del famoso “El Dorado Saloon” di una San Francisco caotica e in tumulto, spesso funestata da incendi che distrussero più volte la città e lo stesso saloon.

Altre fonti lo vogliono dietro il banco di un altro famoso saloon sempre chiamato “El Dorad” ma sito a Sacramento. Sta di fatto che, indipendentemente da dove “The Professor” diede il via ufficialmente al percorso professionale che lo porterà nell’Olimpo dei barman della storia, sappiamo che una volta stabilitosi in California Jerry Thomas capì che sarebbe stato molto più profittevole e remunerativo raccogliere i risparmi ed i guadagni degli assetati cercatori d’oro piuttosto che vagare per le montagne alla ricerca di un sogno di ricchezza che difficilmente si sarebbe avverato. E fu proprio questa scelta di vita che

diede inizio alla carriera del più importante bartender della Storia. (1-continua)

**Leonardo Leuci**

## LE RICETTE DI JERRY THOMAS

### IMPROVED BRANDY PUNCH

Il primo drink presente nella prima edizione del libro di Jerry Thomas del 1862, interpretato in chiave moderna dal Jerry Thomas Project di Roma

- ½ oz sciroppo di lamponi
- ½ oz sciroppo di zucchero
- 1 oz succo di limone
- 3 cl Brandy
- 3 cl Jamaica Rum
- Ginger beer

Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker tranne il ginger beer, shakerare e versare in un collins glass su ghiaccio cristallino, aggiungere il ginger beer a chiudere e decorare con fette di arancia e frutti di bosco.

# LA LIQUORISTICA

## Dalla tradizione medioevale alla moderna proposta biologica

di **FULVIO PICCININO**

I Piemonte vanta una tradizione consolidata nella produzione di vini eccellenti che gli hanno dato fama e prestigio nel mondo, così come i suoi “figli” legittimi: il vermouth di Torino e la grappa. Questi due prodotti, diretta conseguenza del sapere primario, quello dell’enologia e della viticoltura, hanno oscurato nel tempo un’altra grande vocazione regionale, la liquoristica.

La posizione strategica, a ridosso delle Alpi in coesistenza con la Francia, rese possibile nei secoli un proficuo scambio di saperi che determineranno la nascita di molte realtà liquoristiche importanti, diretta conseguenza della messa in pratica a livello

“industriale” della farmacopea abbaziale e casalinga. La loro attuale presenza in Regione è sintesi evidente di centinaia di anni di storia iniziata secoli prima con il movimento alchemico arabo conosciuto come Al-Kimiya, una costola eretica dell’Islam che predicava

la purificazione dell’anima attraverso un percorso virtuoso.

Il movimento ebbe uno sviluppo spirituale e pratico legato alla pratica della distil-

lazione che diede vita all’alchimia umida. I loro risultati in ambito fisico e chimico furono trascritti ed utilizzati per la creazione di infusi alcolici a scopo curativo dai due luminari dell’epoca, Rhazes ed Avicenna, rispettivamente riconosciuti come l’alchimista più grande di tutti i tempi e il padre della medicina moderna. I loro composti non possono essere considerati dei liquori primordiali, ma solo ed esclusivamente dei rimedi farmacologici privi di piacevolezza in quanto l’abbinamento delle erbe e delle spezie era teso alla cura del malato e non alla voluttà del consumatore.

Il loro sapere venne portato a Salerno al seguito del successo della prima crociata

*La tradizione liquoristica piemontese nasce dal movimento arabo Al-Kimiya, una costola eretica dell’Islam*



che liberò Gerusalemme nel 1099 e che portò il sapere arabo sulla distillazione e la liquoristica ancestrale in Europa. Gli scritti di Galeno, Ippocrate, Rhazes ed Avicenna furono tradotti dando inizio all'epopea dell'infusione erboristica europea che ci avrebbe dato, secoli dopo, i magnifici frutti che noi oggi possiamo apprezzare.

Il sapere arabo fu fatto proprio da alchimisti europei come Arnaldo da Villanova e Raimondo Lullo i quali iniziarono approfonditi studi sulla distillazione ed infusione apportando importantissime migliorie agli studi precedenti. Studi pericolosi, che li portarono molto vicini alla scomunica e al rogo per eresia, quando nel mondo cristiano venne istituita la Santa Inquisizione per evitare il proliferare degli studi che avrebbero sancito la superiorità della ragione umana sui dogmi della religione e l'uscita definitiva dal buio del Medioevo.

L'episodio chiave che diede un'ancora di salvezza alla neonata disciplina fu un episodio casuale ma assolutamente fondamentale: una colica renale di Papa Bonifacio VIII, dissoluto vescovo di Roma, dalle abitudini ben poco morigerate, che negli anni del suo pontificato dissipò le ricchezze famigliari e per questo si guadagnò il girone infernale dei simoniaci nella "Divina Commedia" di Dante. Per ristabilire l'equilibrio delle casse vaticane fu istituito il Giubileo, una forma moderna e venale legato al perdono dei peccati. Le indulgenze, un obolo, commisurato al peccato, potevano salvare l'anima del pellegrino che si recava a Roma in penitenza. Il primo Giubileo, datato 1300, fu messo in pericolo dalla malattia del Papa che dovette ricorrere al sapere dei due alchimisti per curarsi in tempo utile per celebrarne la liturgia.

Il successo del rimedio, messo a punto



ROCK OF  
CASHEL O  
ROCCA DI SAN  
PATRIZIO, UN  
LUOGO  
SUGGERITO  
NELLA CONTEA  
DI TIPPERARY  
IN IRLANDA

dai due luminari, diede nuova attenzione alla disciplina e creò i presupposti per cui la maggioranza degli studi non venisse distrutta nei roghi purificatori che caratterizzarono il periodo più buio per la storia dell'Uomo. Il rimedio, oltre ad erbe diuretiche, conteneva scaglie d'oro, il nobile metallo puro per definizione, nei cui bagliori e riflessi risplendeva lo Spirito Santo. Per questa ragione ancora oggi esistono dei distillati che contengono lamine alimentari d'oro e liquori dal colore giallo, che sono un omaggio al padre dei moderni liquoristi.

La liquoristica, seppur farmacologica, era di fatto nata e ci si affrettò a preconizzare rimedi universali, veri e propri toccasana



ad ampio spettro, con un centinaio di erbe atte a curare ogni sorta di malanno. Villanova, Lullo e poi il francescano Rupescissa teorizzarono la liberazione della materia del principio botanico per liberare la sua essenza curativa, utile alla cura dell'uomo sia spirituale che materiale, tanto da poter essere ribattezzato elisir di lunga vita. Le conoscenze erboristiche di Discoride e dei medici arabi furono messe in pratica grazie al nuovo elemento, l'alcol, il solvente perfetto che permetteva di realizzare infusioni ed estrazioni totali molto migliori rispetto alle stesse fatte con vino o acqua.

L'elemento conservativo fu un altro elemento vincente della neonata liquoristica alcolica farmacologica, in quanto le tisane in acqua erano difficilmente replicabili in maniera continuativa per via dello stile di vita di allora. L'acqua non era quasi mai limpida e vista la precaria igiene di allora i preparati deperivano quasi immediatamente. L'alcol oviava a questi problemi e rendeva il rimedio trasportabile agevolmente da medici e viandanti anche in condizioni atmosferiche avverse.

I Gesuiti e altri movimenti religiosi implementarono in maniera determinante il sapere erboristico ripreso da medici laici,



come Michele Savonarola, medico di fama, che per curare i propri pazienti utilizzava quelli che a prima vista potrebbero essere considerati dei liquori. La peste, la febbre malarica e altre malattie meno cruente avevano come unica cura elisir composti da erbe in macerazione ed alcol. L'alcol rimase ancora chiuso nei cassetti delle farmacie abbaziali e negli studi dei dottori per ancora un secolo, considerato il suo costo elevato e la difficoltà legato alla sua produzione che necessitava di una forte expertise.



**DISTILLATI**  
NELLE FOTO  
SOPRA E A  
LATO SONO  
RAFFIGURATI  
STRUMENTI  
E TECNICHE  
DEL  
PROCEDIMENTO  
PRODUTTIVO.

Dobbiamo arrivare al 1500 perché l'ammodernamento dell'alambicco renda possibile un suo uso voluttuario in ambito liquoristico. L'aumento delle rese in distillazione, grazie al semplice raffreddamento della serpentina, ne abbasseranno sensibilmente il prezzo rendendo possibile il suo utilizzo anche per fini diversi. Con Caterina de Medici ci fu la nascita dei primi liquori voluttuari e di benvenuto, utilizzati a corte per ricevere ospiti e uomini influenti, tradizione che si è lungamente conservata in Italia, in famiglia, nelle occasioni conviviali.

Nel 1600 con la nascita della Compagnia delle Indie i liquori si arricchirono di ulteriori preziosi ingredienti che ne aumentarono la piacevolezza e la rotondità del sapore, come lo zucchero di canna proveniente dai Caraibi, elemento fondamentale nella dolcificazione dei moderni infusi, che scalzò gradatamente il miele. Nel 1700 infine si verificò l'episodio che determinò la nascita del liquore più famoso in assoluto, la pietra miliare della liquoristica, universalmente riconosciuto come il prodotto che maggiormente ha ispirato e influenzato la modernità. Venne fatto dono ai monaci certosini della Grand Chartreuse, imponente monastero adagiato sull'omonimo massiccio della Savoia francese, di una ricetta per confezionare un elisir la cui lettura ed interpretazione appare molto difficoltosa. Fu necessario più di un secolo prima che i padri farmacisti riuscissero a mettere a punto quello che viene definito il rimedio universale, preconizzato da Raimondo Lullo secoli prima, composto da 130 erbe la cui lavorazione è tuttora un segreto custodito dentro le mura dell'abbazia. Un altro episodio successivo sarà la chiave di volta sulla via della liquoristica popolare e della diffusione del sapere in ogni strato sociale.

La rivoluzione napoleonica di lì a poco sconvolgerà il mondo politico ed istituzionale e determinerà la chiusura di tutti i monasteri e l'azzeramento degli ordini ecclesiali, per dare, nella volontà dell'imperatore di Francia, il sapere in mano al popolo. I frati delle abbazie, produttori del "Benedectine" e "Chartreuse", i Gesuiti e altri ordini dediti alla lavorazione delle erbe, saranno costretti ad emigrare in altri paesi o a cercare un lavoro all'interno del tessuto laico. Fu così che il sapere erboristico si diffuse in tutti gli strati sociali ed incontrò la farmacopea casalinga e familiare, dando, di fatto, una forte accelerata alla storia, che altrimenti sarebbe rimasta circoscritta dentro le alte mura dei monasteri.

In Piemonte, la forte presenza abbaziale, sia sulle Alpi che nelle colline del Monferrato, conta numerosi ed importanti monasteri ed abbazie, che determineranno la nascita di molti opifici, molti dei quali ancora in attività. Dalla metà alla fine dell'800 ebbe l'inizio quella che viene considerata l'era della liquoristica moderna, con decine di liquori voluttuari e rimedi medici che vengono opportunamente zuccherati e resi fruibili anche per altre occasioni. Venne fondata la seconda distilleria più antica d'Italia, Mazzetti d'Altavilla, e di lì a poco nasceranno decine di opifici e di distillerie in rapida successione. Non c'era paese che non potesse annoverare una distilleria nel suo tessuto urbano, anni di guerre e di patimenti abituarono la popolazione al consumo di alcol e i consumi erano tali che le distillerie contavano anche 100 prodotti in assortimento. Il vino era considerato un genere alimentare così come l'alcol del distillato e del liquore, considerato a secondo dell'occorrenza, coraggio liquido in battaglia o in duello, lenitivo del male di vivere e fattore di aggregazione sociale

all'interno dei bar e delle osterie.

Nel medesimo periodo nella vicina Francia nasceva la leggenda dell'assenzio, la fata verde, che fra i suoi vortici lattiginosi catturerà decine di anime, tanto da essere messo fuori legge all'inizio del '900. Acquaviti e ogni tipo di liquore, sia amaro che dolce venivano venduti nei bar e consumati nelle case durante i momenti di convivialità, in special modo il Cherry Brandy che visse il suo periodo più splendente e di cui il Piemonte vanterà qualificati produttori.

Se il primo Novecento vede la nascita della moderna liquoristica e di quello che viene considerato uno dei periodi d'oro della miscelazione, con la creazione di alcuni classici immortali della nostra scuola, fra le due guerre si assiste nuovamente ad aumento del consumo di alcol fortemente radicato nello stile di vita di ogni abitante europeo.

La fine della Seconda Guerra Mondiale



porta una forte euforia nella gente dopo cinque anni di patimenti e si assiste al boom economico, alla nascita del turismo di massa e alla nascita di stili di consumo moderni. Questo nuovo benessere in realtà sancì l'inizio della crisi del liquore italiano. Il cambiamento dello stile di vita con l'abbandono della vita sociale, l'inurbamento delle famiglie, il lavoro d'ufficio che mal si concilia con il consumo d'alcol e un crescente individualismo diminuiranno le occasioni di consumo, unite anche ad un abbassamento generale della qualità per l'ingresso in campo di numerosi competitor.

La liquoristica, fatta di doppioni, cloni e sovrapposizioni di prodotto, dove la qualità è difficilmente individuabile da un consumatore poco esperto, va in crisi negli anni '70 e '80 causando la chiusura di decine di aziende. La miscelazione visse anche il suo momento peggiore, imbrigliata in una

proposta monotona e ripetitiva, complice anche il cambiamento dei locali di divertimento e di ritrovo.

Oggi la liquoristica, grazie alla tenacia di molti produttori, sta lentamente rialzando la testa, con alcune proposte innovative, quali quella biologica, che vede un fenomeno di mercato in crescita nel comparto alimentare. Proprio il biologico potrebbe essere la nuova frontiera della liquoristica e della miscelazione e il Piemonte è nuovamente in prima linea grazie alla presenza di alcuni qualificati produttori che hanno nuovamente fatto della qualità il loro credo.

La scelta salutistica, dettata dalla voglia di consumo di prodotti assolutamente sani e cresciuti in ambienti privi di pesticidi, sembra in realtà stridere con la somministrazione di alcol che invece ha vissuto negli anni la metamorfosi ad abitudine disdicevole e dannosa. In realtà la proposta biologica si propone di intercettare un nuovo stile di consumo alternativo, fatto di prodotti qualitativamente ineccepibili, lavorati solo ed esclusivamente con botanici naturali ed alcol di origine cerealicola certificata. La mancanza di pesticidi nei principi aromatizzanti e la loro fragranza rende questi prodotti ideali per il consumo liscio e in miscelazione per la realizzazione di cocktail decisamente più delicati e dal gusto superiore.

In definitiva il sogno di produrre sulla terra, la materia primordiale della creazione, il quinto elemento, che aveva spinto gli alchimisti di tutto il mondo a continui esperimenti, era durato solo lo spazio di pochi secoli, ma i suoi piccoli frutti, per quanto minimi, rispetto alla grandiosità del progetto, ancora oggi circolano nel nostro mondo deliziando i nostri palati.

**Fulvio Piccinino**



# OLTRE I SOLITI DRINK

## “I cocktail mondiali”

Federico Mastellari

Hoepli editore (14,90 euro)

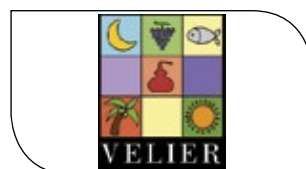
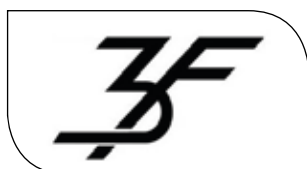
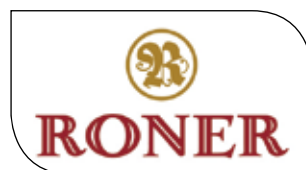
L'ultima codifica delle ricette IBA, nel novembre 2011, suscitò istantaneamente un dibattito sulla composizione delle stesse da parte delle comunità mondiali di bartenders. L'Italia non mancò a questo confronto per voce di alcuni suoi esponenti che, senza entrare nel merito delle ricette, affermarono che la lista IBA è una guida indicatrice nella forma e sostanza e non un dogma al quale attenersi scrupolosamente. L'ultima opera sulle ricette dei cocktail codificati IBA realizzata da Federico Mastellari non è solo un elenco di ricette. Nella prima parte il volume si apre con uno spaccato sulla storia del bere miscelato dal 1700 ai giorni nostri, cercando di focalizzare l'attenzione sul ruolo dei grandi bartender, sui passaggi storici nodali e i fattori che hanno contribuito alla diffusione del cocktail. Non manca una panoramica sui bar tools per le diverse tecniche realizzative in linea con le ultime mode. Il testo è dotato di un sintetico glossario degli ingredienti principali e la seconda parte del testo vede come protagonisti i 77 cocktail mondiali. Tutte le ricette sono presentate in maniera originale e per ognuno è presente un consiglio o un rimando storico. Infine troviamo un elenco delle vecchie codifiche e una bibliografia fatta di libri e di riferimenti on line. Un testo diverso e aggiornato adatto a tutti, che mira ad “andare oltre” ma con

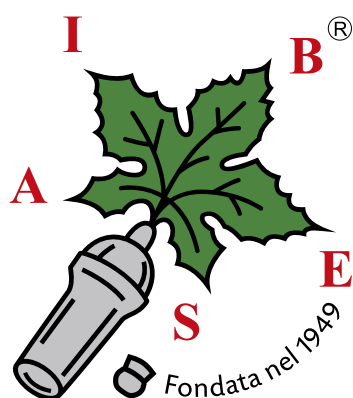


la consapevolezza dell'importanza del passato e che sicuramente contribuisce a fare chiarezza sul migliore utilizzo del ricettario IBA. Le fotografie sono di ottima fattura, i testi sono scorrevoli e leggeri adatti a una utenza prof e amatoriale per coloro che vogliono avvicinarsi alla “ fine art of mixing drinks “.

**Fabio Bacchi**







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

# Un baluardo a tutela e sostegno della professione

Nell'immediato dopoguerra, accantonate in parte le preoccupazioni, l'Italia può riscoprire i piaceri di ogni giorno. In questo clima, l'A.I.B.E.S., Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, viene fondata il 21 settembre 1949, per iniziativa del conte Antonio Spalletti Trivelli, possidente.

## L'INIZIATIVA DEL CONTE È CONDIVISA DA ALTRE NOVE PERSONE:

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| • <b>Giorgio Tremi</b>       | <b>ingegnere e cavaliere del lavoro</b>   |
| • <b>Cesare Ponti</b>        | <b>banchiere</b>                          |
| • <b>Enrico De Adria</b>     | <b>antiquario</b>                         |
| • <b>Max Imbert</b>          | <b>antiquario</b>                         |
| • <b>Rigoletto Benedetti</b> | <b>barman</b>                             |
| • <b>Giovanni Belloni</b>    | <b>commerciante e pittore</b>             |
| • <b>Federico Pariani</b>    | <b>ingegnere</b>                          |
| • <b>Max Origoni</b>         | <b>industriale</b>                        |
| • <b>Pietro Grandi</b>       | <b>commendatore e direttore d'albergo</b> |

Un barman, quindi, ed un albergatore, ma ben otto estranei all'ambiente del pubblico esercizio fra i suoi fondatori. L'AIBES, nella storia, è l'unica associazione di categoria voluta e promossa dai suoi clienti, più che dai facenti parte. Infatti il primo presidente dell'associazione, il promotore Antonio Spalletti Trivelli, ben presto cede l'incarico a Pietro Grandi, rimanendo però Presidente Onorario.

I Presidenti dell'A.I.B.E.S., dalla fondazione, sono stati: Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti, ancora Angelo Zola, Luigi Parenti, Umberto Caselli, Giuseppe Diani, Ferruccio Bocus, Camillo Bosco, Giorgio Fadda fino all'attuale Andrea G. Pieri.

La prima sede dell'A.I.B.E.S. fu l'Albergo dei Cavalieri, in Piazza Missori, 1 a Milano. Nel 1968 si trasferisce in Via Baldissera (sede propria), l'inaugurazione avvenne il 12 Novembre.

# La DAVIDE CAMPARI-MILANO spa DÀ IL BENVENUTO AI GRANDI OSPITI



Alla prima lettera, spedita il 17 Novembre 1949 nei bar più prestigiosi d'Italia, risposero 29 barmen professionisti che si erano distinti per la serietà con la quale svolgevano il loro lavoro. E quei 29 barmen furono il nucleo originario dell'A.I.B.E.S. Oggi, e questo è un dato che fa capire la crescita dell'associazione, i soci sono circa 3.100.



L'A.I.B.E.S. è altresì membro fondatore dell'Associazione Internazionale dei Barmen. Tale associazione che, in ossequio alla diffusione della lingua Inglese, verrà sempre denominata con la sigla I.B.A. (International Bartenders Association), fu costituita a Torquay, cittadina della costa meridionale Inglese, il 24 Febbraio 1951. Per diversi anni AIBES

ne ha retto la Presidenza con i carismatici: Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti, Umberto Caselli, e dall'Ottobre 2005 Derrick Lee dell'A.B.S. (Singapore) è l'attuale Presidente, mentre il nostro Umberto Caselli, con grande onorificenza, è stato nominato Presidente Onorario I.B.A.

Dalla fondazione ad oggi, l'attività dell'Associazione Italiana è proseguita con successo. Accanto ai soci effettivi sono aumentati anche i Soci Sostenitori ed Onorari.

Anni di storia riassunti in poche righe: un'impresa ardua, ma nello stesso tempo facile; perché in questi generosi decenni l'A.I.B.E.S. ha conservato intatta, senza il minimo mutamento la politica fissata dallo statuto del 1949: quella volta alla tutela e all'insegnamento della professione, affinché un barman A.I.B.E.S. sia in ogni caso giudicato un professionista inappuntabile.



# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Premium Fruit Varieties from Selected Growing Regions

## #1 Cocktail Mix

Proudly Used by Thousands of Restaurants Internationally



Hand-picked California Strawberries at Peak Ripeness



Premium California Lisbon and Eureka Lemons



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



Alphonso Mangoes from India



California Wonderful® Pomegranates



Coconuts from the Dominican Republic



Vine-ripened, Roma Tomatoes



Bar Essentials



Pure Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

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

