

BarTales

ANNO II | N. 8 | APRILE 2015

Report

TOP NIGHT
NELLA ROMA
DA BERE

Liquid Story

RESA RATA FIAT

Luxury

MADAME
CHARTREUSE

TREND

SPIRITO
NORDICO



CARPE

IL PRIMO V



www.carpe.it

CARPANO

VERMOUTH





10



20



28



38



46



54



60



66

- 7** **L'editoriale** di Melania Guida
NO, SINTETICO NO...
- 8** **News DAL MONDO**
- 10** **Report** di Valerio Sperelli
TOP NIGHT
- 20** **Star Memory** di Fabio Bacchi
STORYVILLE E LE MEMORIE
DI NELL KIMBALL
- 28** **Bar Story** di Gianni Zottola
FILIPPINO MIXOLOGIST
- 38** **Liquid Story** di Alessandro Palanca
RESA RATA FIAT!
- 46** **Trend** di Fabio Bacchi
SPIRITO NORDICO
- 54** **Luxury Bottle** di Fabio Bacchi
MADAME CHARTREUSE
- 60** **Art&Craft** di Luca Di Francia
ORA (BEVI) ET LABORA
- 66** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
TUTTO QUANTO FA ADDITIVO
- 70** **Book corner** di Alessandro Palanca
THE SAVOY COCKTAIL BOOK 2014
- 72** **Informaibes** IN FINALE...

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia,
Alessandro Palanca, Valerio Sperelli,
Gianni Zottola**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

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

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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

Gustarla per gradi.
Amarla per sempre.



40° - 50° - 60°
Fai la tua scelta.

B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



@GrappaNardini

www.nardini.it

bevi responsabilmente.



THE
TEQUILA

DonJulio | **MAKE YOUR MOVE™**

DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

NO, SINTETICO NO...

È una polverina bianca a cui vanno aggiunti 15 cl di acqua. Il tempo veloce di una mescolata e voilà: eccola trasformata in un drink. Alcolico.

Non solo. Con l'aroma giusto potrà diventare (a partire dalla prossima estate) una simil-Vodka, assomigliare al Rum portoricano, magari al Cosmopolitan o al Lemon Drop. Prodigio del *Palcohol* (abbreviazione di powered alcohol), ovvero l'alcol disidratato, l'alcol in polvere che il governo federale americano ha appena autorizzato al commercio. Per la verità il via libera era già stato dato lo scorso anno, ma alcune obiezioni riguardo l'etichettatura ne avevano frenato l'avanzata. Adesso *Palcohol* ha la strada libera. Potrà oltrepassare il divieto della vendita di alcolici in alcuni stati e soprattutto potrà ubriacare all'istante, di "botto".

Basato sulle benzodiazepine, quelle che hanno fatto la fortuna del Valium per capirci, l'alcol di sintesi agirebbe sul sistema nervoso, regalando benessere e relax, alla stessa maniera dell'alcol tradizionale. Con la differenza, a dire di David Nutt, lo psichiatra che l'ha inventato, di evitare dipendenza e danni all'organismo. Eppure Alaska, Louisiana, Nebraska, Pennsylvania, Sud Carolina, Vermont, Virginia e Massachusetts lo hanno vietato. Preoccupati per la salute e la sicurezza dei cittadini e per la facilità con cui i minorenni potrebbero accedere al *Palcohol*. Senza contare l'inquietante prospettiva di ingurgitare un misterioso composto chimico a base di psicofarmaci.

Ce ne era davvero bisogno? Se ne sentiva davvero la mancanza di un'invenzione del genere? La difesa di parte, di Nutt in primis, è che la ricerca intorno all'alcol sintetico, con il correlato di una pillola in grado di azzerare immediatamente ebbrezze e stati confusionali, porterebbe all'abbattimento dei costi sociali che l'alcol genera ogni anno. Noi che del bere responsabile portiamo la bandiera, non ce la beviamo. Spaventati dal sintetico e dalle sue conseguenze. E più che mai convinti che un sorso di Whiskey, un Manhattan o un Kyr Royal facciano la vera differenza. Quella del gusto e piacere.





MELTING COGNAC

ABK6 è una combinazione di Cognac monocru invecchiato e miele monorigine creato da Francis Abecassis presso il suo Domaine di Chez Maillard vicino al villaggio di Claix nella regione di Charente. L'obiettivo è quello di introdurre uno spirito di qualità, giovane e moderno nel tradizionale mondo dei distillati di vino. Il master cellar Christian Guérin ha miscelato il miele al Cognac

durante l'invecchiamento per arrivare a un prodotto definito "intenso e aromatico". ABK6 è imbottigliato a 35° e presenta note di gelsomino, viola, caprifoglio, petali di rosa, vaniglia e caramello. Francis Abecassis possiede anche i marchi Leyrat e Réviseur che negli ultimi anni hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti. Insieme, i tre marchi sono stati onorati con più di 60 premi negli ultimi anni. ABK6 si presenta con diverse età di invecchiamento.

STRANE GIN

Smogen Distillery è una delle prime distillerie svedesi a produrre single Malt Whisky con un pot still da 100 lt. Si trova a Hunnebostrand, a 160 km da Goteborg dove fu fondata nel

2009 da un avvocato. Per creare Strane Gin, la cui gamma presenta Merchant Strength a 47,4°, Navi Strength a 57,1°, e adesso il London Dry Uncut Strane, la distilleria ha allestito un secondo distillatore. Dichiarano l'utilizzo di 12 botanical.

Strane Uncut non è un Gin per chiunque. È il Gin con il più alto contenuto alcolico, 75,3°, il ginepro è preponderante ma al palato presenta distinte note di menta e salvia che lo rendono leggermente salato. Strane Uncut è prodotto in quantità molto limitate. Il 2015 è l'anno che vedrà questo Gin varcare i confini nazionali svedesi.



SPIRITI ARTIGIANI

La giornalista freelance inglese di food e drink Emily Miles ha recentemente pubblicato la guida *Craft Spirit World: a guide to the artisan spirits-maker and distillers you need to try*. Emily Miles ha recensito in tutto il mondo le distillerie che, a suo parere, rispettano il codice deontologico che parte dalla raccolta della materia prima sino al liquido nel bicchiere. Come criteri identificativi l'autrice ha tenuto presente "l'individualità e l'integralità" di artigiani della spirti industry spesso schiacciati a causa delle loro modeste dimensioni aziendali.

BELVEDERE CHALLENGE

Belvedere Vodka lancia un concorso di cocktail aperto ai bartender di 60 paesi per la creazione di un Belvedere Martini. La ricetta sarà servita a tutte le premiere di Spectre, ultimo movie della saga bondiana. Attraverso una serie di selezioni, nove finalisti verranno invitati alla finale che si terrà a Londra il 19 giugno. Tema del concorso sarà la creazione di un contemporary classic. Le iscrizioni saranno aperte sino al 12 aprile sul sito belvederevodka.com/thechallenge.

La partnership di Belvedere nell'ultimo film di Bond, la cui prima sarà in Uk il 23 ottobre 2015, è la più grande iniziativa di marketing nella storia del brand.



TRISCA, BIRRA DELL'ANNO

È siciliana e rigorosamente artigianale la birra dell'anno 2015. Trisca, del birrificio Tarì di Modica (Ragusa), è infatti fra le tre premiate, nella sezione "spezie e cereali, alta e bassa fermentazione", al Beer Attraction alla Fiera di Rimini. La Trisca, che era già stata inserita nella Guida alle Birre d'Italia 2015 Slow food nella categoria "Birra Quotidiana", nasce dalla collaborazione tra Birra Tarì e il maestro pasticcere del Caffè Sicilia di Noto Corrado Assenza.

KENTUCKY DERBY

Il Mint Julep rtd a 60° prodotto con Old Forester Kentucky Straight Bourbon sarà il drink ufficiale del prossimo Kentucky Derby che si terrà a Louisville il 2 maggio.

La partnership celebra la quasi contemporanea nascita delle due realtà. Old Forester Whiskey fu fondata nel 1870, la prima edizione del Kentucky Derby risale al 1875. Durante l'evento si prevede di servire 120.000 drink. Lo scorso anno Old Forester ha investito 30 milioni di dollari per raddoppiare la propria capacità produttiva con una nuova distilleria. Il rtd Old Forester Mint Julep è venduto in bottiglie da 1l al prezzo di 24,99 usd.





TOP NIGHT

Piccolo tour nella Roma da bere. Sorseggiando e confrontando drink, atmosfera e ospitalità

DI VALERIO SPERELLI

“**T**uttavia Roma è la mia città. Talvolta posso odiarla, soprattutto da quando è diventata l'enorme garage del ceto medio d'Italia. Ma Roma è inconfondibile, si rivela col tempo e non del tutto. Ha un'estrema riserva di mistero e ancora qualche oasi.” Scriveva così Ennio Flaiano, uno dei più grandi giornalisti e uomini di cultura del secolo scorso, parlando della città che lo aveva amabilmente accolto tra le sue braccia: Roma.

Esattamente come Flaiano la fotografava, ancora oggi Roma rivela all'occhio attento una dualità arcaica e sanguigna: la città caotica, centro del mondo, borgatara, verace, turistica e la Roma dei

mille segreti e sfaccettature, dei salotti di insospettabile nobiltà, della bellezza che, improvvisa, blocca il fiato appena girato un angolo, appena aperto un portone. E il mondo del bartending, che per antonomasia è specchio del contesto sociale all'interno del quale si sviluppa, non può che esserne fedele trasposizione.

Grazie a BarTales, di ritorno da un viaggio durato forse troppo, ho avuto il privilegio di lasciarmi trasportare dalla corrente della sua ospitalità, mentre quelle strade e quei palazzi dai mormorii antichi continuavano a raccontare storie che nessun'altra capitale al mondo può vantare. Ed ecco un resoconto dei migliori locali in cui ho avuto il privilegio di essere cliente.



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO

CHORUS



Fellini lo avrebbe adorato. Entrare al Chorus è come immergersi in una vasca di oro liquido: un portale di comunicazione tra la contemporaneità delle nostre vite e l'immortalità della Città Eterna. Situato in uno dei viali più celebri al mondo, quella via della Conciliazione che collega Castel Sant'Angelo a Piazza San Pietro, è parte dell'Auditorium dalla cui sala del coro prende il nome. Originariamente concepito come luogo dove il Pontefice riceveva le delegazioni, il Chorus è un tripudio di marmi e linearità dorata, con i suoi 8 metri di altezza dei soffitti e le sue luci soffuse. Il bancone, ampio e maestoso, troneggia nella sala senza snaturarne l'austera eleganza e la pregevole ariosità.

Massimo D'Addezio, deus ex machina di questa nuova creatura romana, ha scelto un menu semplice e d'impatto, dove trovano spazio alcuni signature drink di pregevole fattura e una selezione food ristretta e lussuosa, dove in una serie di amouse-bouche e in soli 3 piatti a la carte riesce a rendere al meglio lo spirito che pervade questa nuova creatura romana. I drink classici vengono trattati con autorevolezza ed è realmente piacevole l'utilizzo al massimo delle potenzialità delle conoscenze sui molti e pregevoli bitter italiani, che sapientemente dischiudono tutta la loro forza aromatica all'interno delle preparazioni tradizionali, rendendo così questo locale straordinariamente internazionale nella sua esaltazione delle nostre amate eccellenze italiane.

Via della Conciliazione, 4

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO





Il calore delle luci soffuse, il chiacchiericcio allegro, l'accompagnamento musicale mai invadente, come se fosse creazione unica dello stesso demiurgo in bretelle e baffi all'insù brandente fango e bourbon: questo è uno dei migliori locali del mondo – e se ve lo steste chiedendo, sì, merita questo appellativo. Tipico *speakeasy* richiamante l'atmosfera gatsbiana e gli anni del proibizionismo, il JTP fa dell'ospitalità e del calore il suo punto di forza. Una volta riusciti ad entrare (non sempre semplicissimo a dire la verità, bisogna precauzionalmente prenotare con un paio di giorni di preavviso), si ha l'impressione di far parte di una famiglia, di un circolo, di una ristretta cerchia di persone autorizzate a degustare un morso di una grande bellezza non squisitamente romana, ma internazionale e senza tempo. La lista drink – che non prevede vodka – è piena di piacevoli sorprese e richiami filologici attenti alle reali radici delle ricette proposte: ed è questo sicuramente il punto di forza del locale, che fa della ricerca storica e del “twist con criterio” una bandiera del proprio *modus operandi*. Oltre ai classici drink e relativi twist a base whiskey e rye, che sicuramente ci aspettiamo di trovare in uno *speakeasy*, una menzione particolare meritano i drink a base tequila e mezcal: la materia prima viene trattata con grande sapienza e rispetto, coccolata senza essere snaturata ed esaltata senza eccedere. Amore allo stato liquido.

Vicolo Cellini, 30

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



BARNUM



Il locale che ci si aspetterebbe di trovare nella Berlino più cosmopolita, con i modi affabili ed attenti tipici del bartending capitolino, nel cuore della città più bella del mondo. L'informalità delle sedute, dell'ambiente, dell'abbigliamento dei barman, sono la chiave alla comprensione dello spirito di ospitalità da cui si viene abbracciati varcando la porta d'ingresso di questa piccola chicca di Campo de' Fiori. Il Barnum è infatti il locale per eccellenza dove fermarsi a bere un drink ma anche incontrare persone, dove leggere un libro al tardo pomeriggio ma fermarsi per una chiacchierata col barman, dove andare in piacevole compagnia ma anche passare da soli a fare un saluto: un meltin'pot di culture in cui il buon bere si coniuga allo spirito del locale – che prende il nome non a caso dal padre di tutti gli imprenditori circensi e da cui in psicologia è stato tratto il concetto di “universale che possa calzare su ogni particolare”, l'Effetto Barnum. Al bar si lavorano moltissime materie prime fresche e vengono trattate tutte affinché rendano il massimo delle loro potenzialità aromatiche – senza perdere di vista la convivialità e la comunicazione fondamentali nell'avvicinare qualunque tipo di consumatore alle eccellenze merceologiche e tecniche proprie del mondo del bar. Propedeutico.

Via del Pellegrino, 87

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



DERRIERE



Sappiatelo, quando lo cercherete per la prima volta non lo troverete. Situato sul retro di un ristorante nel cuore pulsante di Roma, il Club Derrière ha accesso indipendente su un vicolo buio e nascosto, un'insegna praticamente invisibile, e una porta di ingresso che non si aprirà a meno che non troviate il campanello giusto dove suonare. Ma una volta individuato... Vi ritroverete all'interno di uno *speakeasy* di elegante fattura, accogliente, con sedute comode e luci discrete; intimo ed unico, continuerà a stupirvi per la grande attenzione ai dettagli (lode a chi riuscirà a trovare la toilette senza che gli venga accuratamente indicata...). Tra le proposte del locale, emerge una volontà di ricerca molto marcata degli abbinamenti aromatici tra i vari ingredienti nei drink: sentori floreali ed agrumati inusuali danzano amabilmente regalando piacevoli esperienze sensoriali. ottimi i classici serviti e twistati con attenzione e rispetto, sempre utilizzando materia prima di qualità.

Vicolo delle Coppelle, 59

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



BACCANO



Nel bel mezzo della Roma più affollata e turistica nasce il Baccano, a due passi da Fontana di Trevi e Piazza di Spagna: sarebbe lecito aspettare di trovarsi di fronte ad un'attività commerciale che ne rispecchi i volumi potenziali – e invece bisogna piacevolmente ricredersi. Cucina e cocktail – un binomio che dopo vari esperimenti sta prendendo piede anche in Italia e che regala una valenza completamente diversa al bere miscelato: finalmente sdoganato dall'esclusivo appannaggio dei bar per assurgere a livello di vero e proprio partner di una cena di alto livello, in cui non possono mancare un aperitivo di qualità ed un drink piacevole per chiudere la serata in bellezza. L'arredamento, che punta ancora una volta sul trend del retro-chic, è piacevole e non eccessivo. Il locale è composto da un unico ambiente intelligentemente ripartito in zona bar e zona ristorante, senza precluderne la compenetrazione ed il naturale e dinamico interscambio, che lo rendono vivo e vibrante: non il classico locale della Roma Bene austero e diffidente, ma un luogo di piacevole ed importante ricreazione. Se mai c'è stato l'emblema di un locale dove il direttore ha fatto bene il proprio lavoro, questo è quel locale: insospettabili sia l'attenzione ricevuta dal personale che il servizio incredibilmente solerte. Sono le 21, ora di punta, il locale è pieno e non aspettiamo neanche un secondo; esattamente come per gli ordini, il corretto intervallo tra le varie portate, la solerzia dei molti camerieri - in impeccabile uniforme bianca. I drink sono di buona fattura e di importante varietà, la bottigliera è imponente ma di pregevole costituzione, i modi sono amichevoli ma rispettosi – e, dettaglio non da poco, la selezione di Sherry di qualità e affini che vengono proposti a menu permette una distinzione non solamente nel modo ma anche nella sostanza tra il Baccano e gli altri ristoranti del centro di Roma.

Via delle Murate, 23

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



BAJA



Roma ha da sempre avuto un rapporto speciale con l'acqua: il Tevere, partendo dalle cui anse la città prese vita ormai qualche millennio fa, ne regola e domina sia la pianta urbana che la quotidianità dei trasporti cittadini. E trascorrere una serata tra il mormorio sommesso e continuo dei suoi flutti non può che aiutare a calarsi all'interno della Vita Capitale. Il Baja, infatti, sorge all'interno di una barca ormeggiata sul Lungotevere: uno spot luminoso e caratteristico a cui accedere tramite una tipica passerella che collega la banchina al locale. Ospitato su due piani, il Baja concede la possibilità sia di cenare che di bere un drink – ed è proprio al piano superiore che ha il suo punto di forza, al bar che sorge sull'immaginario ponte della nave, plasmato da Max La Rosa secondo le sue idee di miscelazione e di ospitalità. La possibilità di sperimentare e di innovare, anche in modo piacevolmente “irriverente”, sembra non spaventare né chi gestisce il bar e né tantomeno i suoi clienti, tanto da trasformare spesso e volentieri questo piccolo rifugio nascosto in un High Energy Bar, dove è possibile trascorrere una serata conviviale e divertente bevendo bene e con criterio: la sensibilità in miscelazione dell'ottimo La Rosa permette di bere ottimi classici o visionari twist, secondo la volontà del cliente.

Lungotevere Arnaldo da Brescia

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



HOTEL MAJESTIC



Dalla fine del 1800 in via Veneto a Roma c'è un punto di riferimento dell'ospitalità alberghiera italiana: teatro di alcune scene de "La Dolce Vita", il Majestic è stato infatti il capostipite dei grandi hotel di lusso della Capitale. Tra i suoi saloni, finemente decorati, sono passati artisti, personaggi del cinema, celebrità e chiunque facesse parte del jet-set di quegli incredibili anni, tra il boom economico e la grande affermazione dello Stile Italiano. L'hotel, finemente arredato secondo un gusto senza tempo, è uno dei veri salotti romani – luogo eletto per elevare una semplice discussione conviviale a reale avanguardia culturale, dove i grandi personaggi che ne popolano i saloni, pur senza avere un autore, hanno un'anima non puramente estetica. E proprio cavalcando la grande onda emozionale che animava il concetto di italianità di quegli anni, è piacevole lasciarsi guidare dallo charme di Emanuele Broccatelli alla scoperta dei signature drink dell'hotel, tra cui un pregevole Negroni ossidato in vetro che regala piacevoli e setose sensazioni al palato. Un tuffo nella meravigliosa Roma degli anni 60.

Via Vittorio Veneto, 50

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



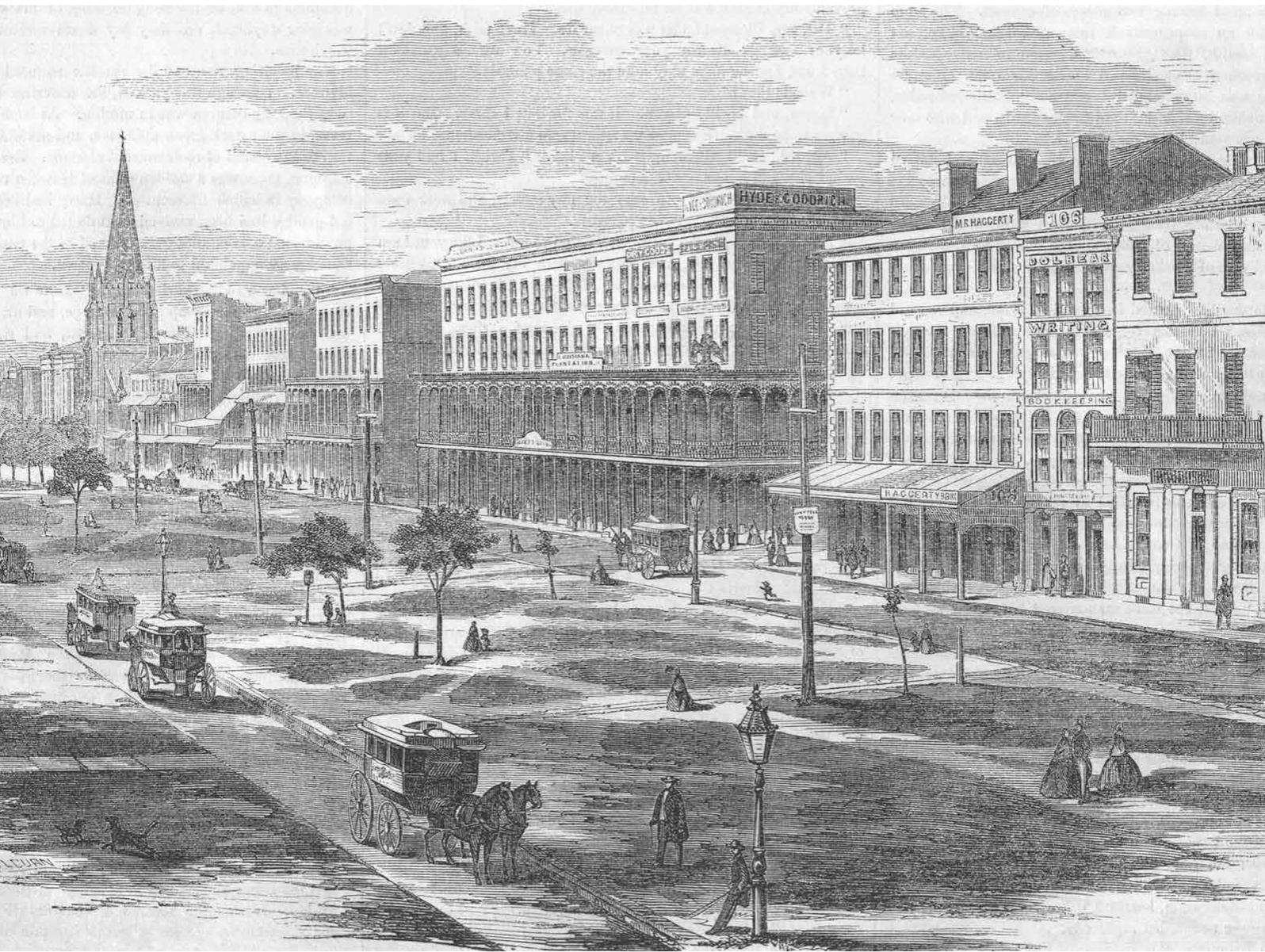
Ron
Zacapa[®]
Centenario

WWW.RUMZACAPA.IT



**NATO DALLA PASSIONE E DAL TEMPO
PER UN GUSTO INTENSO.
ZACAPA. OLTRE OGNI CONFINE.**

Gusta ZACAPA® responsabilmente. La parola ZACAPA e il logo associati sono marchi registrati ©Rum Creation & Products, Inc. 2015.



STORYVILLE E LE MEMORIE DI NELL KIMBALL

Nella città proibita tra Blue Book
e honky tonks

DI FABIO BACCHI

Napoleone vendette New Orleans agli USA nel 1803. Tuttavia alla fine del 1800 la città risentiva ancora dell'influenza francese. I nostalgici snob della grandeur francese erano orgogliosi di avere il loro domicilio nel Vieux Carrè che nella sua leggenda andava a rassomigliare sempre più al libertino "adorabile e inconfondibile" Montmartre.

Gli aristocratici francesi di New Orleans guardavano ancora alla moda dei sarti di Faubourg St. Honorè, "per negri e criminali quella locale", e i giovani rampolli venivano spediti a studiare nelle università di Montpellier e Grenoble. In quel cocktail di etnie che era la Louisiana dell'epoca i creoli, figli di padre bianco e madre nera, costituivano una specie di cuscinetto tra l'élite e la plebe.

Sotto il nuovo governo i creoli non godevano più di un editto napoleonico che li equiparava a cittadini francesi, ambivano a uno status migliore, volevano essere chiamati Madame e Monsieur, ma le loro pretese erano relegate a un ruolo secondario. In una città dagli stridenti contrasti i creoli divennero coloro che reggevano le fila del commercio dei liquori e dello sfruttamento della prostituzione. Il carnevale assumeva un ritmo diverso negli sfavillanti palazzi padronali di Canal Street rispetto le strade del cuore della città. Champagne a fiumi da un lato, migliaia di neri ubriachi d'Assenzio dall'altro.

Non sappiamo se sia stato veramente il creolo Alphonse Derubel il primo importatore di Assenzio in Louisiana ma certamente il liquore amaro era consumato in quantità dalla popolazione di colore e da tutti coloro che non potevano permettersi Whisky scozzese e Champagne. Ne facevano largo uso gli interpreti della musica popolare e le ragazze di vita. Nel 1897 queste ultime



Middy Cook.

Miss White's house would be incomplete without Middy Cook. She is everything that one desires—charming, pretty, sweet. There are lots of pebbles on the beach, but there is only one Middy Cook. She is a native of Alabama, and a girl to be proud of. Call and see her.

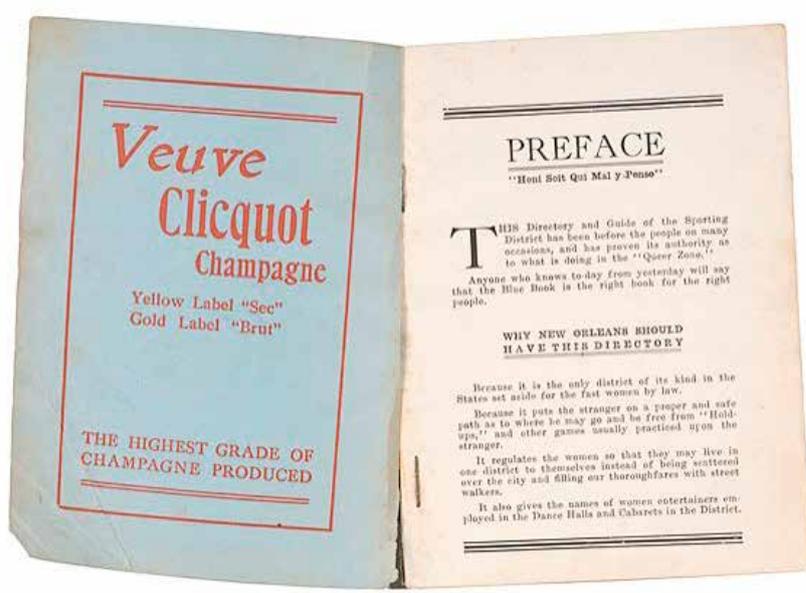


'Chippie' McKee.

The name often tells the tale. Miss Chippie is a young lady whom any man would call to see the second time. Why? Because she can make your visit one never to be forgotten. You may have heard Paderewski play the piano, but hear Miss Chippie. While we do not claim that she is a superior player, we do say, with emphasis, that she can interest you equally as well—demure, petite. "Nuff sed."

MEMORIE
ALCUNE
IMMAGINI
STORICHE
DELLA VECCHIA
NEW ORLEANS.





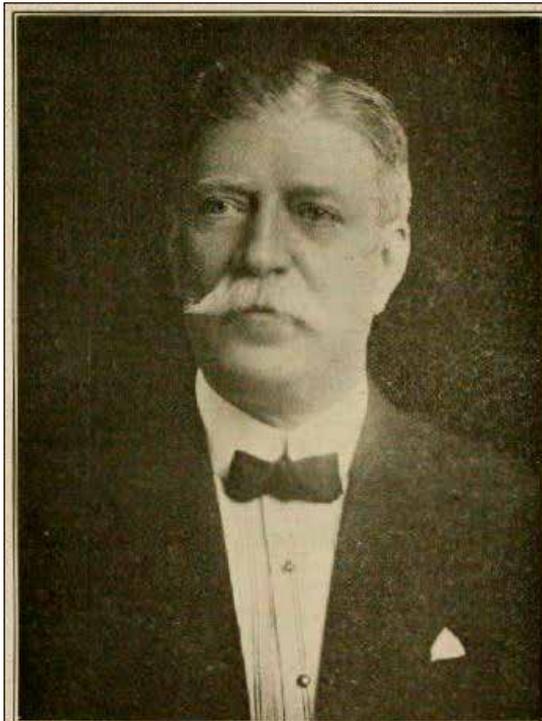
712-714 GRAVIER STREET
OPPOSITE ST. CHARLES HOTEL

**The STAG
Cafe**

Tom Anderson,
Prop.

Cumberland Phone :: 2062-II.
NEW ORLEANS, LA.

RICORDI
IN ALTO IL BLUE
BOOK.
QUI A DESTRA
THOMAS
ANDERSON.
IN BASSO
ALDERMAN
SIDNEY STORY.



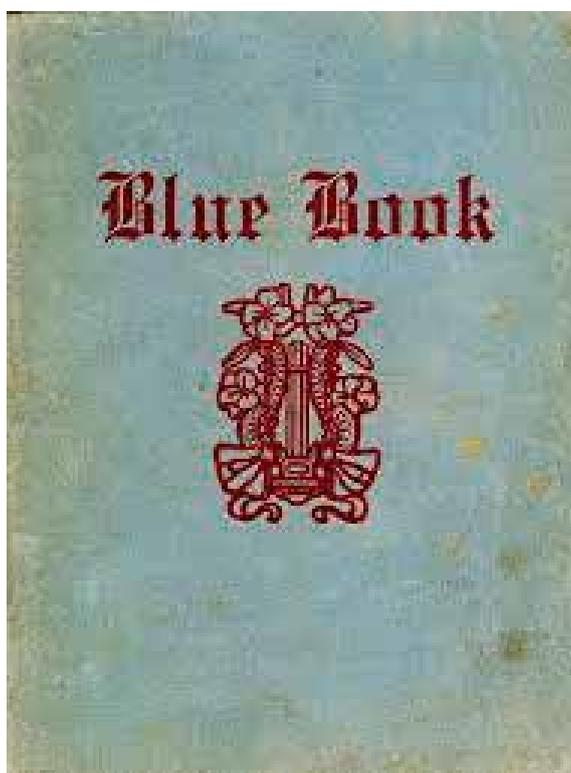
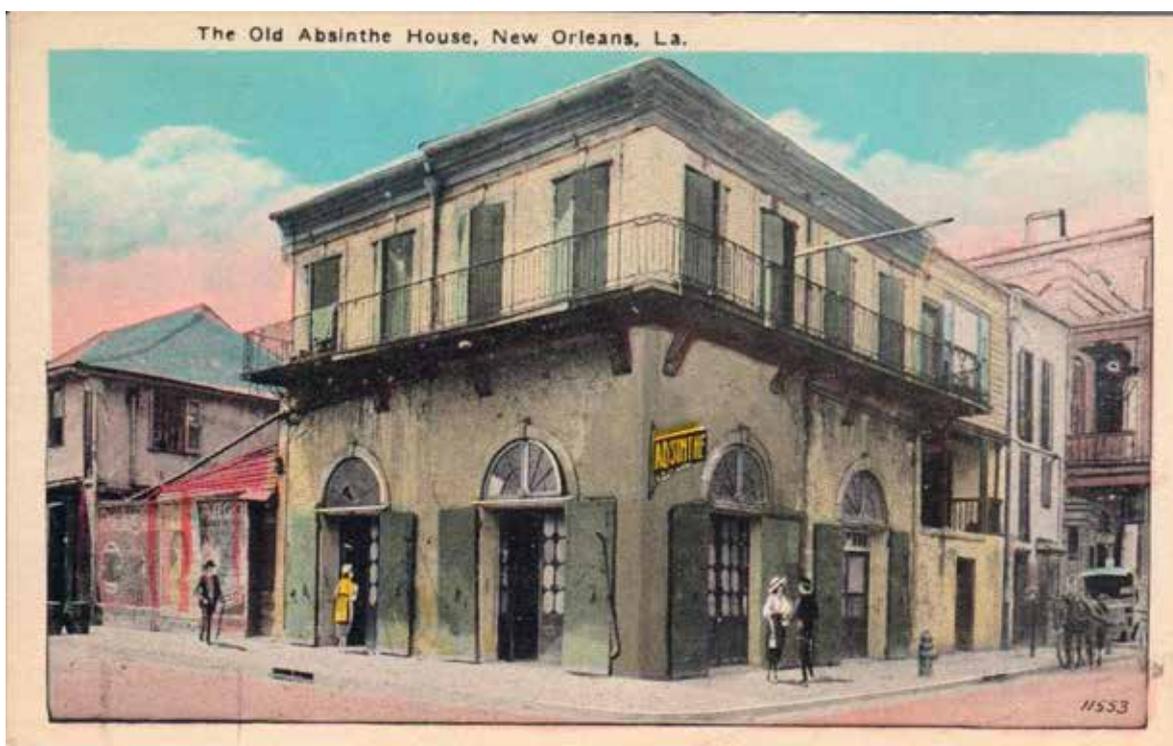
THOMAS C. ANDERSON.
Representative, Orleans Parish.

Representative Anderson lives at 122 North Rampart Street, New Orleans, and is a merchant and real estate owner. He owns considerable property in New Orleans, and is always found ready and willing to do anything to improve the city. He is a great friend to the young men who are trying to better their condition, and has aided several to do this. Mr. Anderson is a staunch Democrat and is a member of the various Democratic clubs of his home city. He is very active in New Orleans politics, always standing for the better class of politics. He has been a member of the Legislature for twenty years, and has always served his State faithfully and earnestly.

erano talmente tante che il consigliere comunale Alderman Sidney Story propose di delimitare la zona entro la quale poteva svolgersi liberamente la prostituzione. Nacque il quartiere di Storyville, una città proibita dove i locali si definivano, presuntuosamente, palace, chateau, maison. In realtà si trattava spesso di volgari locali volgarmente detti honky tonks (scannatoi) dove era possibile incontrare donne di fragile virtù sempre assetate di alcol.

Storyville non dormiva mai. Fu redatta una guida alle attività del quartiere, il Blue Book. Questa guida conteneva i nomi delle





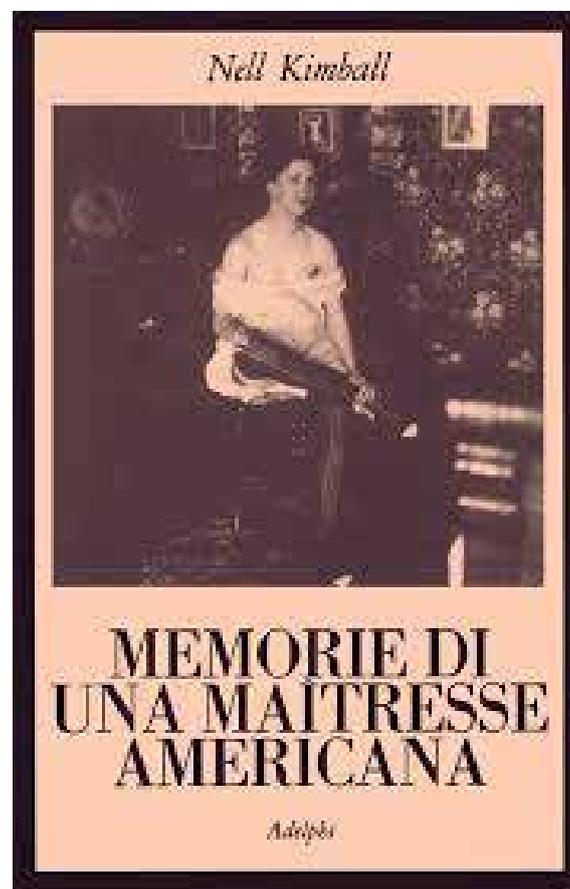
case di piacere, i profili delle professioniste, indirizzi di bar e quant'altro potesse essere utile a una variegata umanità con annessi annunci pubblicitari. A ogni inizio di Carnevale venivano stampate 20.000 copie che erano vendute a 25 cent.

Fautore di questa opera fu il creolo Tom Anderson, proprietario di diversi Café e Saloon, che ne affidò la stesura a Billy Struve, cronista di cronaca nera dell'epoca nonché suo factotum. Tom era una sorta di ras di Storyville, imprenditore e maggiore importatore di Champagne e liquori per tutta la Louisiana. Quando capì la popolarità



dell'Assenzio tra i neri poveri, Tom pensò bene di produrselo in casa riuscendo ad offrire ai malcapitati consumatori un distruttivo e letale liquido che ne causava la morte anticipatamente.

All'Anderson's Annex vi erano otto porte aperte giorno e notte e camere ai piani superiori per incontri galanti. Louis Armstrong ricorda il Tom Anderson's Annex nelle sue memorie: *"Al Tom Anderson's Annex si davano convegno, durante la stagione delle corse di cavalli, gli scommettitori. Quando vincevano, i musicisti erano premiati con mance e regali che superavano largamente il loro salario settimanale"*. E non si possono non citare le pietre miliari di New Orle-



ans; il Ramos Saloon al 306 di Carondele Street, il Sazarac al 118 di Royal Street, il Crescent Hall al 107 di St. Charles Street, l'Old Absinthe House in Bourbon Street.

Nell Kimball è l'autrice di un bellissimo libro autobiografico che sprofonda il lettore nella New Orleans dalla seconda metà dell'800 all'inizio '900, notturna e fosforescente, ipocrita e corrotta, tra case di piacere dense di profumi d'oppio, musica jazz e cocktail. L'autrice iniziò a scrivere la storia della sua vita dopo il 1917, anno in cui il governo decise di chiudere Storyville. La stessa autrice aveva passato gran parte della sua vita come tenutaria di case di tolleranza. Il libro "Memorie di una maitress" offre una visione viva e reale di quello che succedeva in dei luoghi dove ipocrisie e conformismi si mischiavano rozzamente a sentimenti e paure di una società in rapida trasformazione. Ma oltre la visione sociale, stigmatizzata con molta semplicità, è interessante sapere cosa si consumava in questi posti che funzionavano come dei veri e propri club che si fregiavano di una



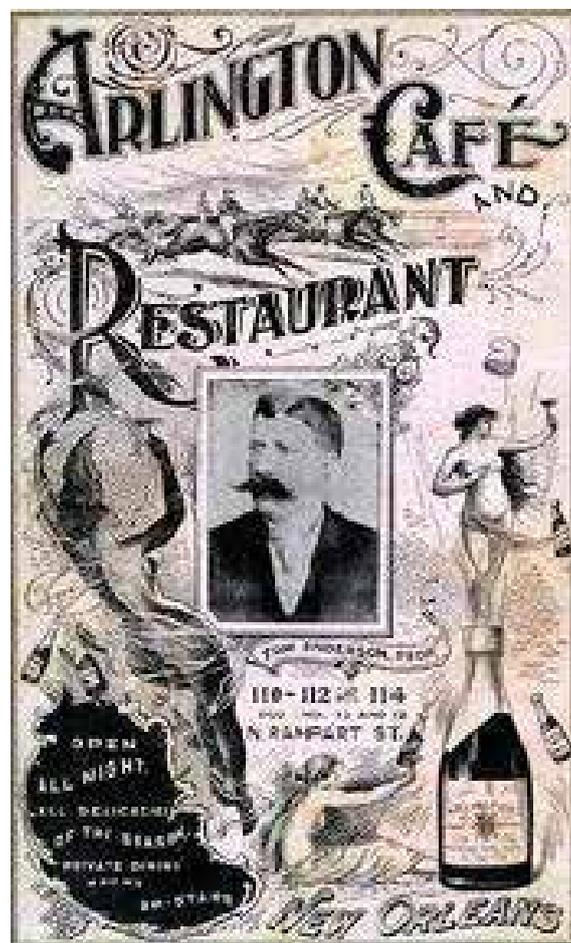
classificazione in base agli agi che offrivano ai loro frequentatori e di conseguenza non erano accessibili a tutti indistintamente. Potere di spesa e posizione sociale erano i requisiti che facevano una prima selezione. Cucina e cantina dovevano essere particolarmente curate. Ricette francesi e americane con influenze creole erano le predilette dai frequentatori e le bottiglie di vino e Champagne dovevano essere il meglio che il mercato poteva offrire per accompagnare foie gras e caviale russo.

Il Whisky preferito era il migliore Bourbon del Kentucky. Nelle case frequentate da tedeschi non mancavano mai Steinhager, Kirschwasser e Kummel che spesso si accostavano ai prosciutti della Westfalia serviti con i tipici pani tedeschi, il Graunbrot, il Kummelbrot e il Pumpnickel. Liquori, Cognac francesi, Gin olandesi e inglesi facevano bella mostra negli angoli bar dei salotti privati, poi, non potevano mancare i cocktail. Il barman di Nell, Harry, doveva preparare ricette che in alcuni casi affondavano le loro radici nella seconda metà del 1700 e arrivate alle soglie del 1900 attraverso la guerra civile americana.

Come sottolinea l'autrice, col passare del tempo bere diventava sempre più di moda ma non significava che le bevande fossero migliori, semplicemente acquistavano un nome, spesso elegante, che serviva a farle riconoscere e a renderle più popolari tra i "gaudenti", per dirla alla Jerry Thomas. Sazerac, Zazà, Blue Blazer, Adonis, Horse's Neck e Old Fashioned, Mamie Taylor, Hop Toad, Stone Fence, Goat's Delight, queste ricette sarebbero state sovrastate dall'irruzione sulla scena mondiale del Martini, il Proibizionismo avrebbe fatto il resto. A ogni Capodanno Nell preparava un punch in una enorme coppa di cristallo versando sul ghiaccio parti uguali di Champagne e Sauternes che si aromatizzavano con foglie di menta, fettine di arancia e limone, fragole fresche e una pinta di acquavite.

Sin dai tempi della Guerra Civile ameri-

*“Memorie
di una maitresse
americana”
annota ricette
francesi e creole:
le preferite
dagli avventori*



NOVECENTO

IN ALTO UNA FOTO DEL SULTAN'S PLACE. A DESTRA UNA LOCANDINA D'EPOCA.

cana la ricetta dello Stone Fence è stata sempre combattuta nella sua composizione. Jerry Thomas, specifica la ricetta in questo modo: in un bicchiere con ghiaccio versare un calice di Bourbon Whiskey e allungare con Sidro dolce. Nella seconda metà del 1700 il Bourbon Whiskey ancora non esisteva ed è molto probabile che nella ricetta originaria venisse utilizzato il Rum della marina coloniale inglese.

Il Mamie Taylor sarebbe stato inventato nel 1899 da Bill Sterrit, un barman di Rochester, New York, che lo dedicò a una star dell'opera dell'epoca. Secondo quanto scritto sull'Old Waldorf Bar Days di Albert Stevens Crockett, la ricetta apparve pubblicata per la prima volta sul New York Herald Tribune nel 1900. Però, secondo questo articolo, il drink era già servito in Texas da circa trenta anni con il nome di The Scotch Lassie. Durante la Convention Repubblicana del 1900 a Philadelphia il Mamie Taylor ne divenne il drink ufficiale.

Anche per l'Hop Toad esistono diverse

ricette. Tom Bullock nel suo *Ideal Bartenders* del 1917 lo cita con l'originario nome di Leaping Frog: 7 cl di Apricot Brandy secco ungherese (Barack) e 2,5 cl di succo di lime, shakerato. Le versioni moderne utilizzano Rum scuro, Apricot Brandy dolce e lime. Questa ultima versione viene attribuita al Waldorf-Astoria Hotel di New York.

Molto particolare la ricetta del Goats's Delight: in questa edizione dell'Old Waldorf Bar Days del 1930: 5 cl. di Kirschwasser, 4 cl. di Brandy, un cucchiaino di crema di latte, gocce di orzata e di Assenzio. Il tutto shakerato e servito in un cocktail glass.

Nata in una cascina dell'Illinois nel 1854, Nell Kimball morì ottantenne, in Florida nel 1934. Il manoscritto delle sue memorie, già fin dal 1932 nelle mani dello scrittore americano Stephen Longstreet, fu da lui pubblicato integralmente quasi quarant'anni dopo per ovvie ragioni di opportunità. Storyville cessò di esistere nel 1917.

Fabio Bacchi

Gosling's Rums

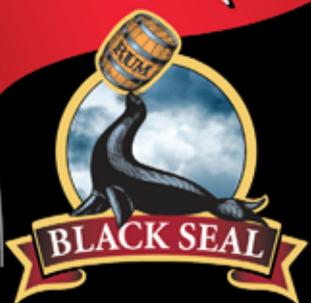
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI

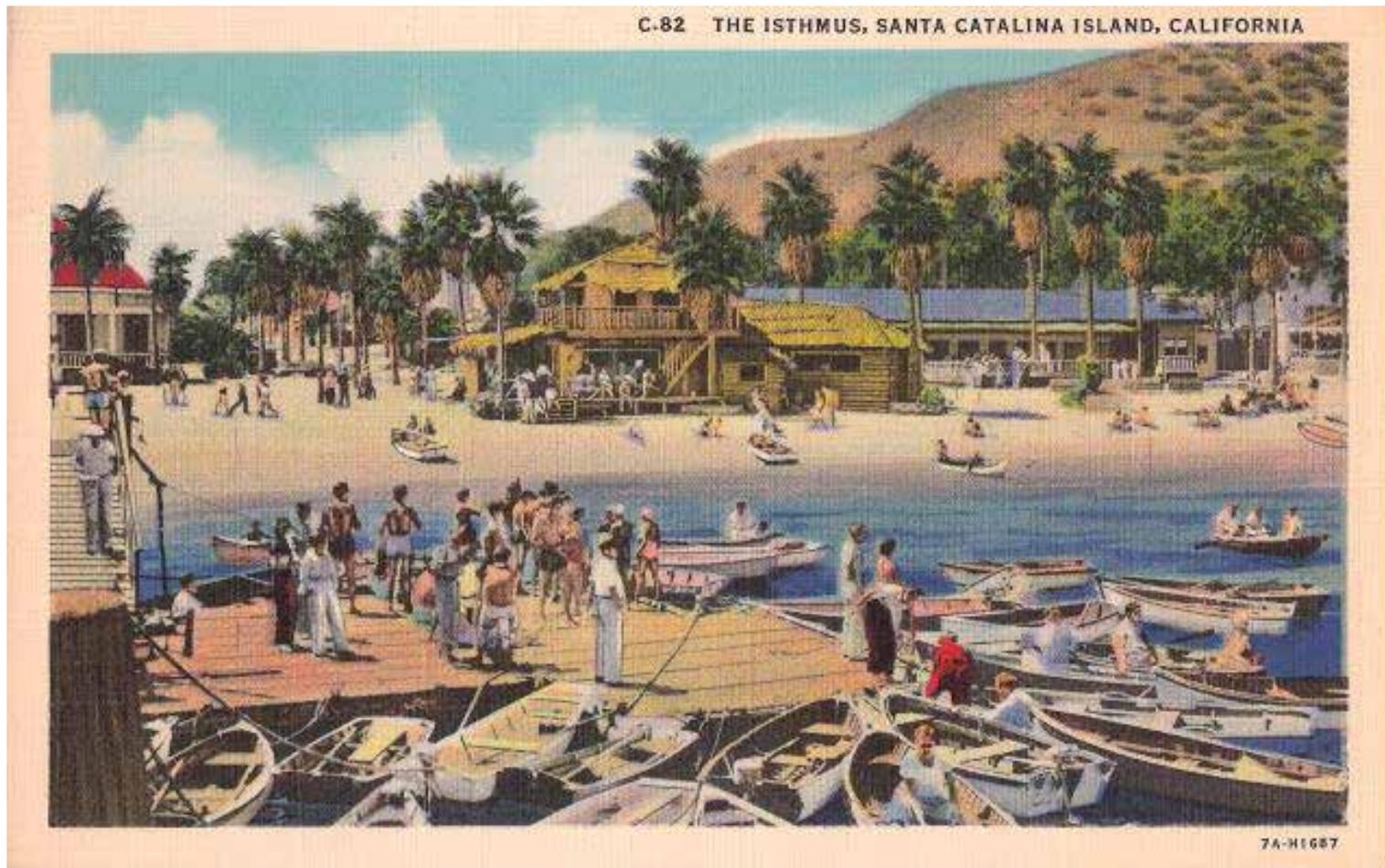


Gosling's DARK 'n STORMY®



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

C-82 THE ISTHMUS, SANTA CATALINA ISLAND, CALIFORNIA



FILIPPINO MIXOLOGIST

Seguace di Don Beach, Buhen custodi gelosamente i segreti della Tiki culture

DI GIANNI ZOTTOLA

Raymond Realista Buhen è stato uno dei quattro filippini alla corte di Don Beach. Il padre sperava per lui una vita dedita alla religione, ma si lasciò convincere dal figlio a finanziargli gli studi di medicina.

Buhen aveva 21 anni nel 1930 quando si iscrisse all'Università di Los Angeles, ma le idee ancora poco chiare sul suo futuro. Accantonò gli studi e iniziò un percorso lavorativo decisamente movimentato e poco soddisfacente. Cominciò

a lavorare come addetto all'ascensore del Figueroa Hotel di Beverly Hills e così continuò sino a quando, dopo la fine del Proibizionismo, l'allora manager dell'hotel decise di formare Ray per la riapertura del bar interno all'albergo. In poco tempo Ray sarebbe arrivato alle dipendenze di Don Beach.

Nel 1934 Ray era già parte fondamentale dello staff del primo exotic bar divenendo custode dei segreti di Don e suo stretto e prezioso collaboratore. Ray può essere definito una diretta emanazione di Don e del suo stile di bartending. La fama del locale ebbe subito ripercussioni inaspettate sugli affari e sulla notorietà di Don ma, come Ray racconta al Bum, l'unica cosa che non era in espansione era la sua paga. La sua voglia di emergere si scontrava con il confino nel retro bar al quale era relegato insieme agli altri suoi colleghi "filippino mixologist".

Fu così che nel 1937 Ray abbandonò la corte di Don per ruoli da protagonista nei locali esotici che stavano nascendo sull'onda del finto tropicale. Il primo di questi fu il mitico Seven Seas, locale di proprietà di Bob Brooks e strutturato secondo lo stile del Don Beachcomber. Da quel momento Ray cominciò a prestare la sua opera in molti locali apportando il suo stile esotico ovunque andasse.

Nel 1935, era all'opera in un bar sull'istmo dell'isola Catalina dove la casa cinematografica Metro Goldwyn Mayer aveva costruito un set polinesiano per girare il celebre film "Mutiny of The Bounty". Il bar, finanziato proprio dall'attore Clark Gable, fu in seguito chiamato Christian's Hut proprio dal nome del personaggio interpretato dall'attore nel film. Le star di Hollywood e i numerosi velisti fecero di questo bar in legno poggiato

Ray Buhen (far right) is pictured here in 1935 with members of the cast of *Mutiny on the Bounty* in front of **Christian's Hut** on Catalina Island. **Christian's Hut**, a bar named after Clark Gable's character in the film, was built on the island to serve the cast and crew who were there filming *Mutiny on the Bounty*. The six-paned window above the bar was Clark Gable's private room while he was on the island. Buhen was hired to bartend during the filming. After filming of the movie was completed, **Christian's Hut** was removed and relocated to Hollywood where it became a popular bar among celebrities and servicemen. It burned down in 1963. (Courtesy of Mike Buhen.)



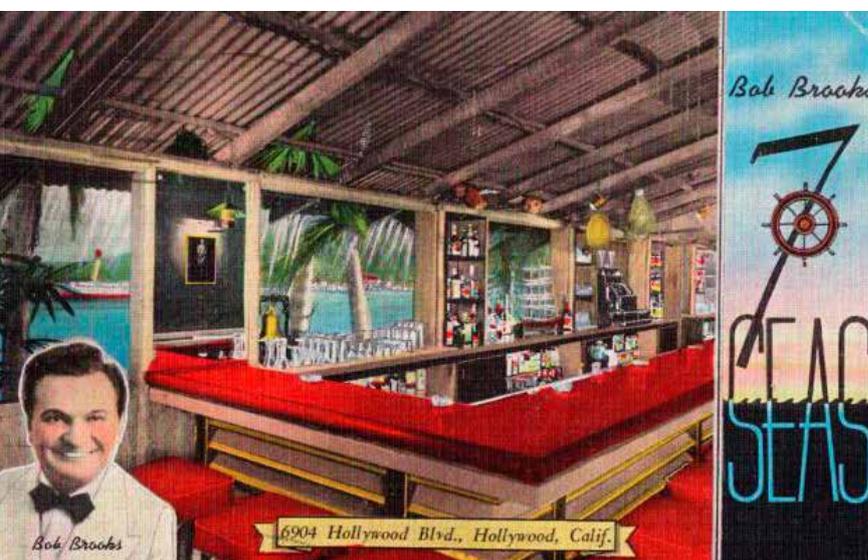
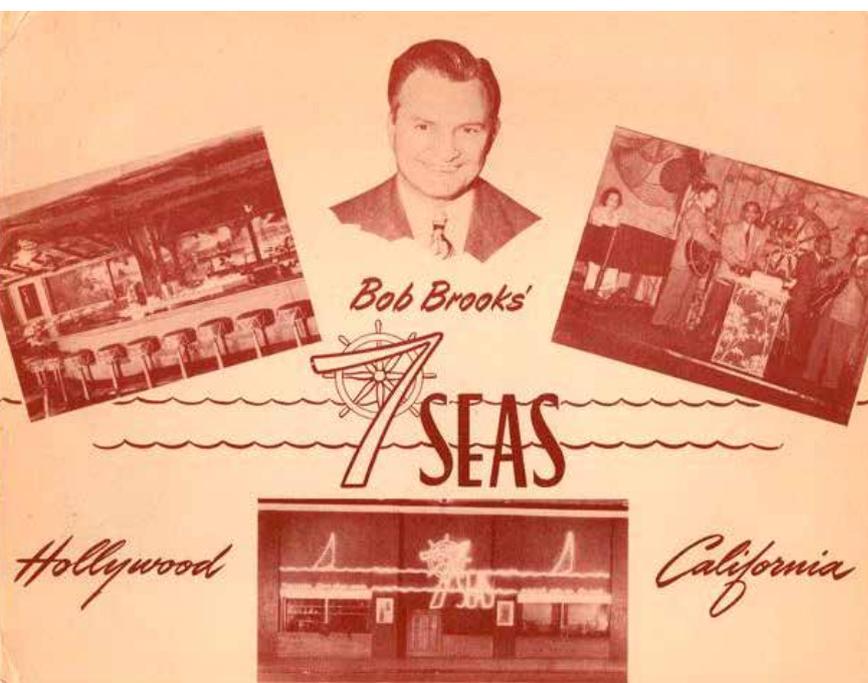
Ray Buhen (left) serves drinks to the cast and crew of *Mutiny on the Bounty* at **Christian's Hut** on Catalina Island in 1935. The film won the Academy Award for best picture and co-starred Charles Laughton and Franchot Tone. (Courtesy of Mike Buhen.)

TIKI CULTURE

IN ALTO UNA FOTO DEL CHRISTIAN'S HUT. QUI SOPRA RAY BUHEN.

su una spiaggia bellissima loro meta e rifugio. John Wayne, Humphrey Bogart, Errol Flynn, Victor McLaglen, Ward Bond, erano tra i suoi clienti, gli stessi attori che dettero luogo a numerosi aneddoti spesso derivati proprio da un abuso dei drink esotici e soprattutto dei Whiskey serviti da Ray. Christian's Hut divenne un luogo talmente di successo del cocktail esotico da originare l'apertura di una catena a tema con sedi a Balboa Bay, Shelter Island e San Diego.

Al seguito dello star system hollywoodiano Ray si trovò a lavorare stagionalmente; al The Doll House per il periodo



invernale e poi al Sugie's Tropics, al Dresden Room per tornare nuovamente al Seven Seas. Quest'ultimo godeva, come il Trader Vic's e il Don Beachcomber, di una grandissima popolarità tra i soldati reduci dalla Grande Guerra che vi si incontravano per i loro rendez vous cammateschi. Il Seven Seas disponeva della professionalità di otto bartender a pieno regime. Il Seven Seas di Hollywood, proprio a pochi isolati dal Don Beachcomber, era uno dei primi locali dell'epoca pre-Tiki fondato da Ray Hallen. Era decorato con oggetti nautici, pietre laviche e artifici che riproducevano le ambientazioni notturne durante il giorno. Ma fu con la nuova pro-

prietà di Bob Brooks che il Seven Seas divenne uno dei principali concorrenti ed imitatori di Don; per le animazioni interne, per gli show polinesiani, le scenografie, come ad esempio il registratore che riproduceva i suoni delle ambientazioni tropicali con la finta pioggia che si abbatteva sul tetto di lamiera. Nella sfrenata concorrenza a Don, Brooks usufruiva della maestria di Ray che di Don sapeva tutto o quasi.

Ma la fortuna del Seven Seas andava oltre i drink di Ray. Brooks, appassionato di Tahiti, comprò 97 quadri d'autore di Edward Leeteg. Molti di essi li pagò con bottiglie di Whiskey allo stesso autore. I quadri erano esposti tutti al bar, sopra un velluto nero. Dopo la morte del pittore nel 1953, ogni quadro assunse il valore di ben ventimila dollari e Brooks pensò bene di rimuoverli e rimpiazzarli con delle copie.

Il Seven Seas avrebbe calato il sipario con l'arresto dell'ultimo proprietario, Eddie Nash, per traffico di droga e omicidio. Infatti costui, negli anni '70, ne aveva fatto una copertura per il traffico di cocaina che aveva sostituito il Rum. Fortunatamente la strada di Ray Buhen prese un'altra direzione già negli anni '50. Ben calato nell'ambiente del cinema Ray si ritrovò a dirigere il bar del noto direttore fotografico James Wong Howe, grande protagonista del cinema con oltre centotrenta film all'attivo, due Academy Awards e quindici nomination. Questo successe prima di iniziare a lavorare in un altro storico locale Tiki, il Luau di Steve Crane.

La storia di Steve Crane merita un approfondimento particolare. Nel 1953 l'eccentrico bon vivant, ex attore ed imprenditore, dopo l'apertura del Luau ricoprì un importante ruolo nella scena del



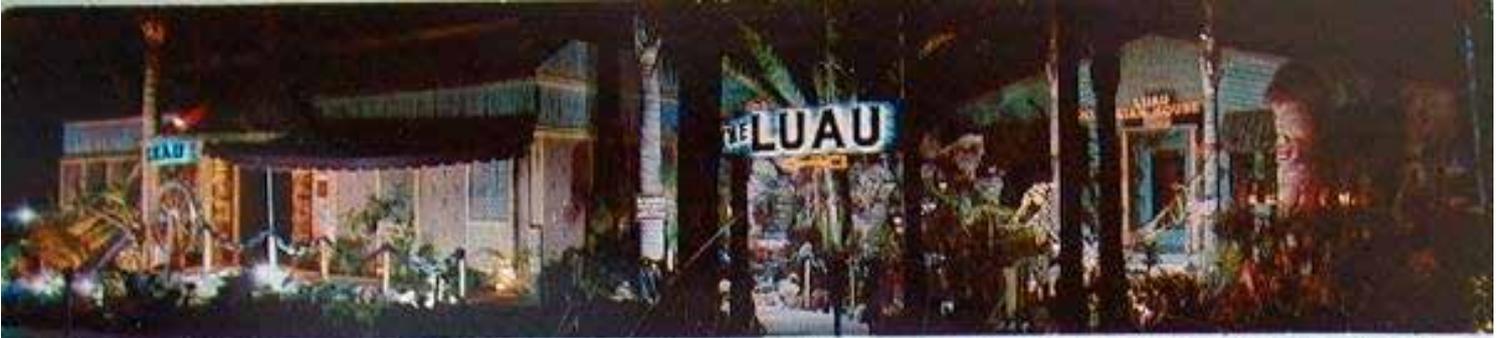
Tiki per tutta la sua seconda fase più avanzata. Il Luau in realtà altro non era che il “The Tropics” di Harry Sugarman (Sugie) nel quale Ray aveva già lavorato prima dell’era Tiki. L’ottima capacità di venderci di Ray, che si presentava come unico conoscitore dei drink esotici, lo portò subito alla conduzione del bar. La sua esperienza nel creare un feeling con la clientela permetteva la regolare presenza di clienti abituali e personaggi noti come il milionario, regista, imprenditore e aviatore Howard Hughes.

Nessuno dubita dell’importanza dell’apporto che Ray ha dato alla miscelazione di Don, come nessuno può mettere in dubbio l’eccezionale professionalità dello stesso Ray. È proprio nel leggere uno dei primi menu del Luau che viene ancor più apprezzata la genialità di Raymond Gantt. Nel menu in cui vengono proposti i drink di Ray, si può notare come

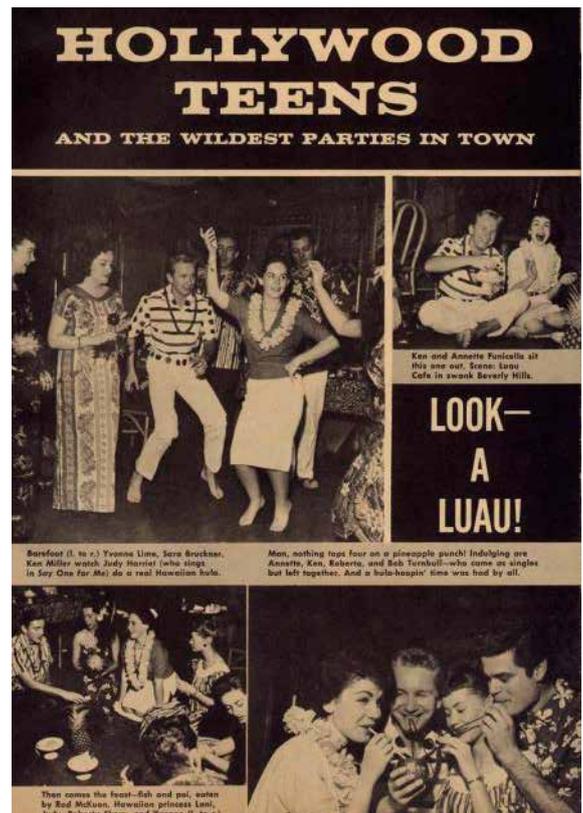
la stragrande maggioranza dei drink siano delle rivisitazioni delle originali pozioni esotiche; come lo Zombie, il Gold Cup, Steven’s Pearl (Pearl Diver) e Dr. Fong (Doctor Funk).

Ma il peregrinare di Ray per i bar non poteva fermarsi al successo del Luau, e dopo pochi anni, iniziò a lavorare in uno dei locali più strani ed estremizzati del mondo esotico; il The Palms in the Jungle ad Anaheim California. Jack Dutton, il proprietario, era inizialmente un venditore di stracci e abiti usati di poco valore. Aveva ammaestrato una scimmietta “Baby Boy” Jerry, e con la collaborazione della moglie, iniziò ad accudire ed allevare vari animali domestici ed uccelli esotici.

I coniugi Dutton comprarono un aranceto all’interno del quale allestirono un piccolo zoo. La seconda era Tiki dei primi anni '50 diede loro l’ispirazione per aprire all’interno dello zoo un ristorante in cui



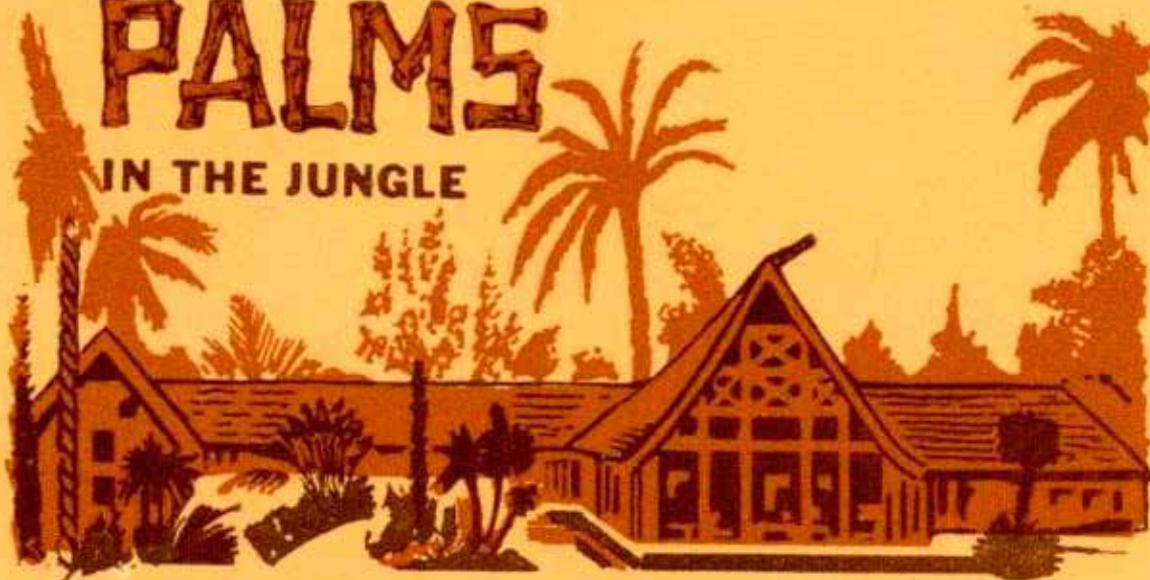
le persone potessero mangiare e bere in compagnia di serpenti, alligatori, elefanti, orsi, struzzi, cervi, scimmie, un leone e centinaia di uccelli esotici. Successivamente al ristorante affiancò anche un salone di bellezza chiamato Head Hunter, un giardino per i Luau ed un negozio di souvenir esotici. Nel 1955, con l'apertura di Disneyland, Jack iniziò ad avere numerose cause legali per via della presunta pericolosità degli animali. Tali vicissitudini portarono la moglie a scappare con l'avvocato e Dutton a vendere l'attività.



Dutton racconta dell'impossibilità di accudire la scimmia con la quale aveva iniziato il successo della sua azienda, allevata, o come preferiva raccontare lui stesso, "umanizzata". Baby Boy Jerry non

871-2410

THE
PALMS
IN THE JUNGLE



1110 E. ORANGETHORPE • ANAHEIM, CAL.

CLOSE COVER BEFORE STRIKING

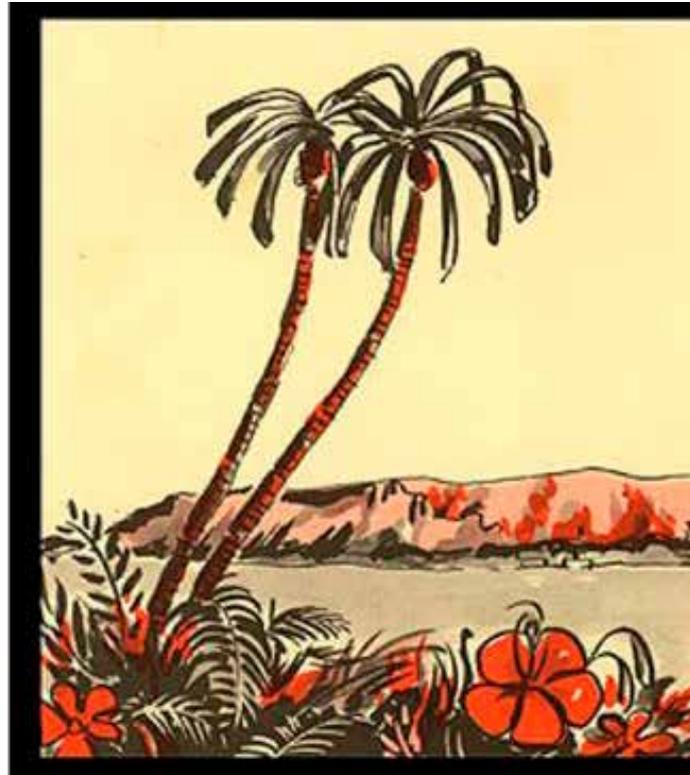
era abituata a vivere in gabbia, la recinzione infatti la faceva talmente impazzire che nemmeno i parchi zoologici accettarono di prendersene cura. La conclusione della vita della scimmia è decisamente macabra. Un giorno, mentre portava Jerry a passeggio nell'aranceto, Jack le diede una pala con la quale la stessa si scavò una fossa profonda e appena Jack le disse di saltare all'interno della buca un poliziotto suo amico gli sparò in testa. Successivamente Jack divenne sindaco di Anaheim ma il Palms in the Jungle scomparì definitivamente.

Anche per Ray fu una nuova fine ma subito arrivò un nuovo inizio. Iniziò a lavorare al China Trader, proprio vicino alla Warner Brothers a Burbank California. Il China Trader entra a far parte della storia del Tiki perché è lo storico bar dove gli attori della nota serie Hawaiian Eye andavano a bere quattro/cinque volte a settima-

na dopo le riprese. Proprio in questo bar Tony Ramos inventò il cocktail Hawaiian Eye fatto con l'Okolehao, il tipico spirito hawaiano accompagnato sempre con una collana di fiori. Il locale era un alternarsi di personaggi famosi come Bob Hope, Jack Weeb e Lee Marvin che alternavano i 36 drink esotici al Whiskey.

Si narra però che il più grande sperimentatore di cocktail esotici non fu uno di questi personaggi ma un professore universitario della California Institute of Technology che una sera ne consumò ben sedici diversi prima di svenire. Non fu invece di particolare rilievo il lavoro al Montebello Bowl se non per

*I coniugi Dutton
comprarono
un aranceto
con un piccolo
zoo dove
aprirono
un ristorante*



l'occasione di conoscere Danny Balsz, il fondatore di uno dei più conosciuti villaggi polinesiani il "The Tikis", gigantesco villaggio di dodici acri a Monterey California.

Dopo ventisei anni di lavoro Ray aveva lavorato in tutti i luoghi più emblematici della storia del Tiki, eccetto il Trader Vic's il cui bar manager cinese aveva la

propensione ad assumere solo suoi connazionali.

Il grande salto di Ray avvenne invece con l'acquisizione del vecchio negozio, di proprietà del suocero in cui lo stesso riparava violini. Il piccolo negozio era situato a Sunset Boulevard a pochi isolati ad est da Vermont. L'idea iniziale fu

LE RICETTE

PUKA PUNCH TIKI TI 1961

INGREDIENTI

- 1,0 oz lime juice
- 3/4oz orange juice
- 3/4oz pineapple juice
- 3/4oz passion fruit syrup
- 3/4oz honey mix
- 1/4oz Falernum
- 1 oz Puertorican Rum
- 1,0 oz Amber Virgin Island Rum
- 3/4oz dark Jamaican Rum
- 3/4oz Lemon Hart 151 overproof float
- 1 dash Angostura
- 8,0 oz crushed ice

PROCEDIMENTO

Blended, servito in tumbler alto e float di overproof Rum

DR. WONG LUAU 50'

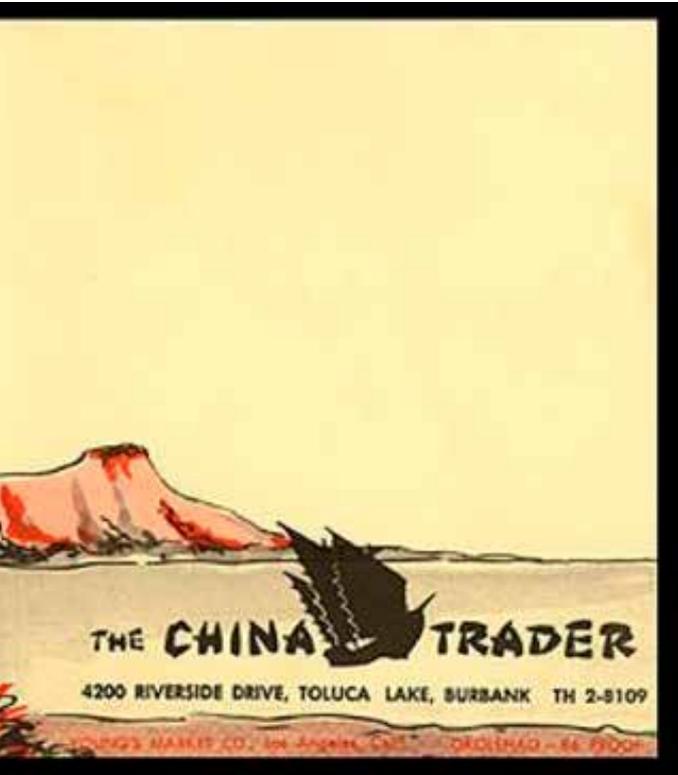
INGREDIENTI

- 1/2oz lime juice
- 1/2oz Tonga Mix (4oz grantina 1 passion fruit)
- 2 barspoon Pernod
- 1,0 oz Rum Cubano
- 3,0 oz crushed ice

PROCEDIMENTO

Servizio in bicchiere pilsner.

Blended con aggiunta di parte del ghiaccio alla fine.



quella di aprire una scuola di bar ma in realtà, con l'influenza della moglie e la concomitanza della imminente scadenza della licenza di somministrazione di alcolici, in soli tre mesi si sviluppò l'idea e il progetto di aprire un bar, e il 28 aprile del 1961 nacque il Tiki-Ti. La licenza 48 fu acquistata per cinquemila dollari e la fret-

ta di aprire il locale divenne un'esigenza impellente perché la legge prevedeva la cancellazione dell'autorizzazione qualora l'esercizio non fosse stato aperto entro novanta giorni. Tutta la famiglia lavorò alacremente per decorare il bar in stile tropicale con bamboo, sugheri, galleggianti, pesci palla, lampade orientali e dipinti Tiki di vario genere. Una volta aperto il locale si riempì di vecchi clienti che Ray aveva abitualmente servito nel corso degli anni ma che in realtà non apportavano un grande contributo all'economia del bar. Ma la storia della nota casa cinematografica Monogram Pictures, diventata Allied Artist Pictures, e oggi Allied International, si intrecciò con il locale di Ray portando tutto lo staff all'occupazione totale del "Tiki in the Ti" durante l'ora di pranzo.

La miscelazione esotica entrò solo successivamente nel contesto del locale Tiki, ovvero solo quando la moglie, Jerry, proibì a Ray di servire le birre che continuamente venivano richieste da questa particolare clientela. Da quel momento in poi il significato del nome del bar, che come spiega Ray è "Il Dio del Drink", è pienamente in attinenza

HAWAIIAN EYE 1963 (CHINA TRADER TONY RAMOS)

INGREDIENTI

- 1/2 oz lime juice
- 1/2 oz Falernum
- 1/2 oz sugar syrup
- 1/2 oz Okolehao
- 1,0 oz Rum Cubano
- 8,0 oz crushed ice

PROCEDIMENTO

Blended, servizio in bicchiere alto.

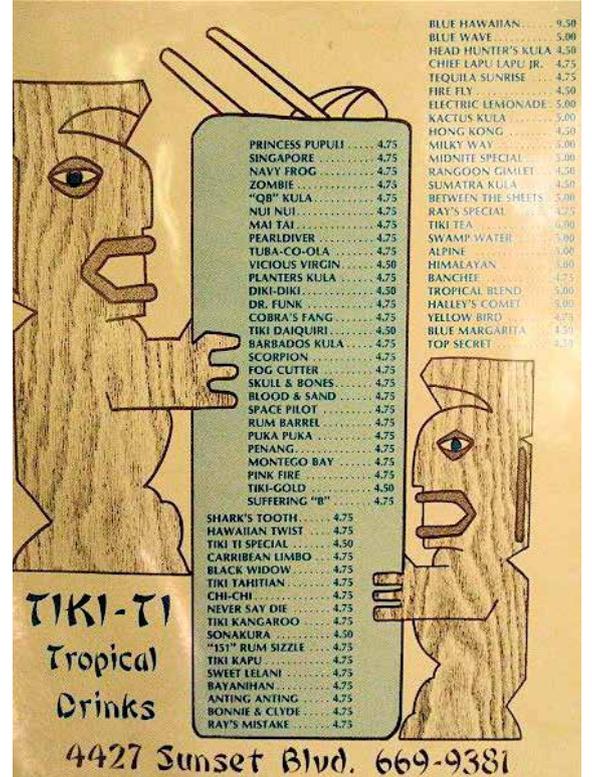


alla trentennale miscelazione di Don di cui Ray era uno dei più grandi esperti.

Ai numerosi drink di Don si affiancarono molti drink di Ray e il Tiki-Ti divenne un laboratorio di esperimenti alcolici a cui prendevano parte suo figlio Mike e la moglie Jerry. Mike, non essendo ancora maggiorenne, iniziò a lavorarci solamente più tardi. Precisamente dopo la scuola e quando venne licenziato dalla sua occupazione primaria che era in un autonoleggio; fino ad allora infatti si era solo occupato di aiutare i genitori alla chiusura.

Nel tempo il Tiki-Ti divenne uno dei maggiori locali di successo e più tardi anche Mike contribuì alla carta dei cocktail con l'inserimento di un paio dei suoi drink. Tutt'oggi, come tradizione, star come Nicolas Cage frequentano il locale. Tale successo fu ulteriormente agevolato dalla decadenza dell'era Tiki, periodo nel quale i locali prima citati ebbero gravi collassi fino a scomparire, così che il Tiki-Ti rimase uno dei rari posti dove poter bere un drink esotico. Nel 1968 nacque il cocktail che definitivamente istituzionalizza Ray come leggenda del bar.

Il Ray Mistake prese vita da un errore di preparazione nella miscelazione degli sciroppi durante la preparazione di un Anting Anting, un drink tutt'ora in carta il cui nome deriva dal misticismo della cultura popolare filippina. Ogni mercoledì



alle 8.30 si ripete ancora oggi il rituale in memoria di quello che fu "The Man behind the Man" o all'epoca, semplicemente "uno dei ragazzi", scomparso a quasi novanta anni il 30 settembre 1999. In tale data, con la metà del prezzo, tutti i clienti si accingono a brindare in sua memoria incitati dal suono della campana del figlio Mike che recita: "Oh my dad, the Master Ninja. Thanks to him for the Tiki-Ti, the last of the Mohicans, the original in tropical drinks!".

Oggi la terza generazione Buhen si accinge a prendere possesso del Tiki-Ti, ad entrare nella storia del locale conservato ad oggi come dal giorno dell'apertura e curato dai nipoti di Ray Mike Jr e Mark.

Gianni Zottola

ENRIQUE IGLESIAS

HAND-CRAFTED RUM
PRODUCTO DE LA REPUBLICA DOMINICANA



"A Rum to Savor"

-THE WALL STREET JOURNAL

"Rum Masterpiece"

-FORBES



BEVI RESPONSABILMENTE

Discover Your Atlantico
ATLANTICO[®]
RUM

IMPORTATO DA: COMPAGNIADEICARAIBI.COM



RESA RATA FIAT!

Storia del “grattafiato” che salvò dalla peste e di una memorabile stretta di mano

DI ALESSANDRO PALANCA

"E *t sic resa rata fiat!*". La cosa sia valida! *"Pax rata fiat!"*. E sia la pace! Che siano state le parole finali a suggello di un accordo privato, o la solenne promulgazione di un accordo politico tra ambasciatori, sembra proprio che l'origine del termine Ratafià discenda da queste circostanze nelle quali il brindisi finale so-

stituiva la stretta di mano. Probabilmente lo stesso liquore con il quale si brindava convivialmente ad accordo raggiunto.

Una leggenda narra che nell'anno Mille il liquore salvò dalla peste la popolazione di Andorno, in Piemonte, e la figlia del suo inventore, dapprima accusato di stregoneria, poté sposare il giovane Armando Golzio, figlio del più fiero nemico del padre,



ristabilendo la pace tra le famiglie. Al notevole del luogo non restò che ratificare il lieto fine: *“Et sic res rata fiat”*. *“Rata fiat!”*, ripeterono a gran voce i presenti. Ancora una volta la locuzione latina testimonierebbe il nome del liquore.

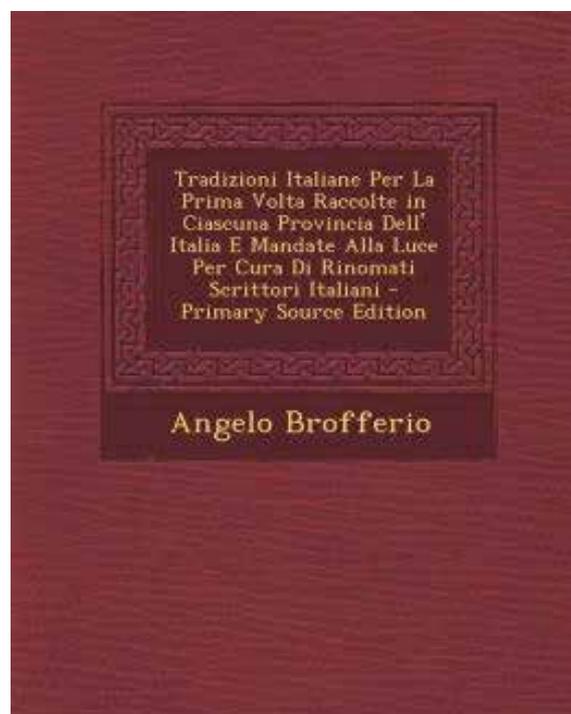
Ratafià è un tipico liquore di frutta prodotto un po' ovunque nelle regioni italiane ma anche in altri paesi. Bevande simili al Ratafià si trovano in Francia, Ungheria, Repubblica Ceca, Portogallo, Spagna. In Catalogna è quasi la bevanda nazionale e a Santa Coloma de Farners ogni anno in dicembre si tiene la Fira de la Ratafià. A Lisbona vi è la mitica Ginjinha nel largo de São Domingos, tempio dell'omonima bevanda a base di amarene, alcol zucchero, acqua e cannella. La Ginjinha è rigorosamente consumata con un frutto nel bicchierino.

I Ratafià sono liquori di frutta molto gradevoli e delicati, ottenuti da frutti freschi o loro succo, per macerazione a freddo in alcol, con aggiunta di zucchero e speziatura. Tempi di macerazione e quantità degli ingredienti variano a seconda delle ricette dei singoli produttori. La loro gradazione varia sempre intorno ai 20°. Liquori deli-



STORIA

QUI SOPRA LA FACCIATA DELLA CHIESA DI SANTA MARIA DI SALA. QUI A DESTRA ANGELO BROFFERIO E IL SUO LIBRO SULLE TRADIZIONI ITALIANE.



cati, perché la freschezza del frutto deve essere preservata al massimo durante le fasi di lavorazione, e per ogni qualità di frutta che si usa c'è un procedimento diverso.

La produzione dei Ratafià ha una lunga tradizione che nell'800 visse il suo momento migliore. Il 1800 è il secolo di questi liquori spesso fatti in casa. Non c'era padrona di casa che non tenesse nella credenza qualche bottiglia preparata personalmente. Dopo ogni pasto, in piccolissimi bicchieri, il liquore veniva offerto a tutti.

Questo rituale è citato anche dall'eminente gastronomo francese Brillat-Savarin.

Antiche tracce del Ratafià portano in Piemonte dove sembra venisse prodotto



MARCHI
IN ALTO A
SINISTRA LA
BOTTIGLIA DEL
LIQUORE
QUAGLIA.
IN BASSO I
FONDATORI
DELL'AZIENDA
EVANGELISTA.

già nel 1600 nel monastero cistercense di Santa Maria della Sala. Ma i francesi ne rivendicano la paternità attribuendola a Matthieu Teisseire. In Piemonte la tradizione di questo liquore affonda le radici nel paese di Andorno Micca, in provincia di Biella. Nel 1848 lo scrittore piemontese Angelo Brofferio citò il Ratafià di Andorno in una lunga lettera al parroco di Veglio, poi allegata nell'opera antologica *"Tradizioni italiane per la prima volta raccolte in ciascuna provincia dell'Italia e mandate alla luce per cura di rinomati scrittori italiani"*. In dialetto piemontese "ratafià" significa anche "grattafiato", termine usato per indicare la sensazione dell'alcol.

Negli ultimi tempi il bartending ha riscoperto i Ratafià e, in particolare, quello di ciliegie. Si utilizzano ciliegie bianche

e nere, girotte, visciole, amarene. In Piemonte questa antica tradizione è portata avanti con successo da diversi produttori. Giovanni Rapa, già artista scultore ebanista, iniziò a produrre Ratafià nel 1880 rifacendosi all'antica ricetta del monastero di Santa Maria della Sala e fondando il suo liquorificio ad Andorno Micca in provincia di Biella.

Un produttore che ha pensato a un Ratafià studiato appositamente per le esigenze del bartending moderno è l'Antica Distilleria Quaglia. Il Cherry Quaglia si basa su un'antica ricetta nella quale si utilizzano ciliegie di Pecetto Torinese, zucchero di canna e una ricca speziatura. Le ciliegie bianche rimangono in piccole damigiane da 25 litri per 4 mesi in modo da arrivare sino al seme e estrarre i sentori mandorlati. Le girotte rosse vengono spremute e di loro si usa solo il succo. La preparazione del liquore finito dura 1 mese unendo l'infuso con il succo di ciliegie rosse ed effettuando una speziatura composta da estratti di cannella, chiodo garofano, macis, coriandolo, vaniglia, ange-



lica e altre spezie minori, zucchero bianco e alcol da cereali italiano. La maturazione viene effettuata in una vasca inox. Data la naturalezza dei suoi ingredienti il prodotto varia da anno a anno in base alla clima-

tologia. Il produttore sceglie personalmente il raccolto di ciliege dall'azienda agricola Pertusio di Pecetto, nel torinese. Si lavorano circa 1.200 kg di ciliege all'anno.

In Abruzzo i Ratafià sono diffusi in tutta la regione. Rispetto agli altri i Ratafià abruzzesi hanno una par-

ticolarità nella fase di macerazione che viene effettuata con vino ottenuto dalle uve Montepulciano. Tradizionalmente, in proporzioni variabili secondo la ricetta locale, le ciliege intere o snocciolate vengono messe con zucchero dentro recipienti di vetro esposti al sole per circa 30 giorni per favorire la fermentazione. Al prodotto così ottenuto viene poi aggiunto il vino rosso e

si lascia macerare il tutto per almeno un mese sino a un massimo di 5-6 mesi. La tradizione del Ratafià abruzzese è ricordata da Alessio de Berardinis in "Ricordi sulla Maniera di Manifatturare Vini e Liquori" del 1868. Dopo la filtrazione si aggiunge dell'alcool per aumentarne la gradazione e bloccare eventuali rifermentazioni.

In Abruzzo troviamo la Distilleria Evangelista che oltre il suo celebre Punch d'Abruzzo produce un ottimo Ratafià. L'azienda fu fondata da Antonio Evangelista nel 1907 a Borrello, un piccolo paese montano in provincia di Chieti del quale era sindaco. Simile ai Ratafià abruzzesi è anche un tipico prodotto delle Marche, la Visciolata del Cardinale. Le Cantine del Cardinale è una piccola azienda a conduzione familiare. La famiglia Cardinali essendo erede di un'antica ricetta di metà Ottocento tramandata dai propri antenati, con lo spirito di preservazione degli antichi sapori, ha deciso di produrre la "Visciolata del Cardinale", una bevanda tipica marchigiana ottenuta nel rispetto della tradizione contadina da vino, visciole e zucchero.

L'ingrediente principale è la visciola,

*Diffusissimi
in tutto
l'Abruzzo,
i Ratafià locali
utilizzano
vini di uve
Montepulciano*



varietà di ciliegia con la quale vengono arricchiti i vari prodotti realizzati dall'azienda, tra i quali acquavite, cioccolato, pecorino e confetture. Nel mese di giugno le ciliegie selvatiche, raccolte a mano, vengono messe in damigiane di vetro con lo zucchero ed esposte al sole fino a settembre-ottobre. Finita questa prima fermentazione le visciole vengono separate dal succo prodotto che viene stoccato in botti di acciaio mentre le visciole vengono aggiunte al mosto di vino rosso per una seconda fermentazione. Terminata la fermentazione, intorno al mese di febbraio, il prodotto resta in affinamento nelle botti per sei mesi. Una volta imbottigliato occorrono altri due mesi per l'affinamento prima di essere pronto per la vendita.

Il lungo ciclo di produzione ne fa una bevanda da meditazione unica e preziosa. È di color rosso cardinalizio, dal bouquet fruttato con netto sentore di visciola, il gusto è dolce ed avvolgente con retrogusto asciutto. Ha una gradazione alcolica di soli 14°. Ad alcuni Ratafià prodotti in Ciociaria vengono aggiunte anche delle gocce di caffè insieme a cannella e vaniglia.

THE CHERRY'S FOUNTAIN di Michele Garofalo Jerry Thomas Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 30 ml Ratafia Cherry Quaglia
- 30 ml Creme de Noyaux
- 30 ml Cocchi Vermouth Amaro

PROCEDIMENTO

Tecnica: shake. Glass: Coupette.

Guarnizione: lemon peel discard



NEW HIGHLAND di Michele Garofalo Jerry Thomas Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 10 ml all spyce syrup*
- 6 dashes Pimento bitter
- 15 ml Ratafia Cherry Quaglia
- 60 ml Glenmorangie 10 yo Whisky

PROCEDIMENTO

Tecnica: stirred come un old fashioned cocktail. Glass: Old Fashioned. Guarnizione: lemon peel & star anise

*all spice syrup: decozione di cannella, chiodi di garofano e pimento berries. Syrup 2:1 (sugar e acqua di decotto)

CHERRY LEE di Riccardo Semeria The Fumoir Bar - Claridge's Hotel - Londra

INGREDIENTI

- 45ml Kirsch
- 45ml Cherry Ratafia Giovanni Rapa
- 5ml coffee liqueur
- 3 gocce vanilla bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica: Stir & Strain. Glass: coppetta

da cocktail Guarnizione: ciliegia al Maraschino



DIABOLO ROSSO di Riccardo Semeria The Fumoir Bar - Claridge's Hotel- Londra

INGREDIENTI

- 30ml ScotchWhisky
- 30ml Cherry Ratafia Evangelista
- 30ml succo di blood orange
- 10ml maple syrup
- 5 gocce chocolate bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica: Shake & Strain su ghiaccio. Glass: Old Fashioned.

Guarnizione: dattero secco

LE RICETTE

WAR IN BED di Claudio Peri **Seymour's Parlor/The Zetter Townhouse** **Marylebone - Londra**

INGREDIENTI

- 45ml El Dorado 12 yo Rum
- 30ml Espresso coffee
- 20ml Visciolata del Cardinale
- 10ml sugar syrup

PROCEDIMENTO

Tecnica: Shake & Double Strain.
Glass: cocktail glass ghiacciato.
Guarnizione: side di due amaretti.



GOOD AND TREND di Claudio Peri **Seymour's Parlor/The Zetter Townhouse** **Marylebone - Londra**

INGREDIENTI

- 40ml Cognac Pierre Ferrand
- 25ml Cherry Ratafià Giovanni Rapa
- 15ml Vermouth del Professore white
- 10ml Carpano Antica Formula
- 25ml succ di blood orange

PROCEDIMENTO

Tecnica: Shake & Double Strain.
Glass: large cocktail glass.
Guarnizione: ice clear chunk.

RATIFICATION di Lorenzo Antinori **Beaufort Bar at Savoy - Savoy Hotel - London**

INGREDIENTI

- 30ml Tequila Tapatio Reposado
- 25ml Vermouth rosato aromatizzato alle fragole
- 10ml Illegal Mezcal Joven
- 2.5ml coffee liqueur
- 10ml Cherry Ratafia Evangelista
- 2 drops Chipotle bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica: Stir & Strain.
Glass: Old Fashioned.
Guarnizione: "Shot" di lamponi disidratati



Abbiamo detto che il Ratafià si può ottenere da diversi frutti e tra questi anche dalle noci. Il Ratafià di noci è tipico della Catalogna. Gli ingredienti sono acqua, alcol, noce verde, piante aromatiche e spezie. Il mix viene lasciato macerare per almeno 40 giorni. Il liquido risultante si lascia invecchiare in botte per almeno tre mesi. Il prodotto finale sarà una bevanda dolce color caramello, dal contenuto alcolico che oscilla tra il 26° e il 29°.

Nella regione di Garrotxa (tra Girona e i Pirenei), il Ratafià è considerato una bevanda nazionale e gode del riconoscimento di origine geografica garantita. A Santa Coloma de Farners, nei pressi dell'area montuosa di Montseny, nella Catalogna centrale, si svolge ogni anno, da circa un trentennio, il Ratafia Contest Festival durante il quale questo liquore viene celebrato in tutte le sue espressioni.

La regione Piemonte ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole il riconoscimento del Ratafià tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Il medesimo riconoscimento è stato ottenuto dai prodotti di Abruzzo e Valle d'Aosta.

Alessandro Palanca



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Finest Call Premium Cocktail Mix is used to create high quality, consistent, quick and profitable cocktails for bar and restaurant operators worldwide.



Puree
Collection



Specialty
Cocktails

THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE



Bar
Essentials



" Scopri la gamma completa sul sito
www.onestigroup.com
Distribuito in esclusiva da Onestigroup S.p.A.
Contatti Tel. +39 0523 24 55 11
customerservice@onestigroup.com"

**American
Beverage
Marketers**

Delivering
the Ultimate
Cocktail Experience

SPIRITO NORDICO

Cerali ridistillati e botanical aromatizzanti per un gusto dolce e speziato

DI FABIO BACCHI

La storia dei distillati in Scandinavia ha tracce che partono dal 1500, quando gli alcoli erano considerati medicinali e usati come tali. Che fosse in Norvegia, Danimarca o Svezia il distillato locale era comunemente chiamato Akvavit, acqua della vita, e con questo termine è arrivato sino ai giorni nostri.

Gli Akvavit sono ridistillati di cereali o patate in presenza di botanical aromatizzanti come anice, bucce di agrumi, cardamomo, finocchio e, in particolare, aneto o cumino, erbe e spezie. Hanno un colore che va dal chiaro al dorato, un contenuto alcolico normalmente compreso tra 40° e 45°, secondo le norme UE non possono avere un contenuto abv inferiore a 37,5° e deve essere necessariamente presente il cumino o l'aneto. Possono essere invecchiati o meno ma alcuni tipi subiscono anche invecchiamenti di dieci anni.

La Svezia è uno dei maggiori produttori. I distillati svedesi e norvegesi hanno un gusto più speziato e dolce, colore più dorato. I prodotti danesi sono normalmente chiari, non invecchiati, l'Akvavit norvegese è prodotto con alcol di patate, i distillati finlandesi sono normalmente più speziati. La prima menzione di un distillato scandi-

nava la si trova in una lettera datata 13 aprile 1531 e spedita dal nobile danese Eske Bille del castello di Bergenshus a Olav Engelbrektsson, arcivescovo di Trondheim.

Nel Nord Europa i distillati erano comuni soprattutto nei pressi delle zone costiere dove arrivavano dai confini settentrionali di Olanda e Francia. La produzione locale di spiriti dai cereali sarebbe stata spesso alternata e contrastata. In paesi come la Norvegia, dove i raccolti erano spesso scarsi con conseguenze sul fabbisogno alimentare, furono adottate severe norme per regolamentare l'utilizzo di grani per la produzione di alcolici. Furono elevate le tasse su importazione e produzione e il divieto di produrre alcolici nei periodi in cui i raccolti erano scarsi. Era una forma di proibizionismo che si sarebbe protratta a fasi alterne sino al 1900 e che esentava alcune attività.

Nel 1756 fu promulgato il blocco della distillazione. Era la prima legge che interveniva in modo importante nel settore e sarebbe durata per decenni. Tuttavia ciò non servì a scongiurare la distillazione clandestina che avveniva nelle zone rurali dove era affidata alle donne. Spiriti

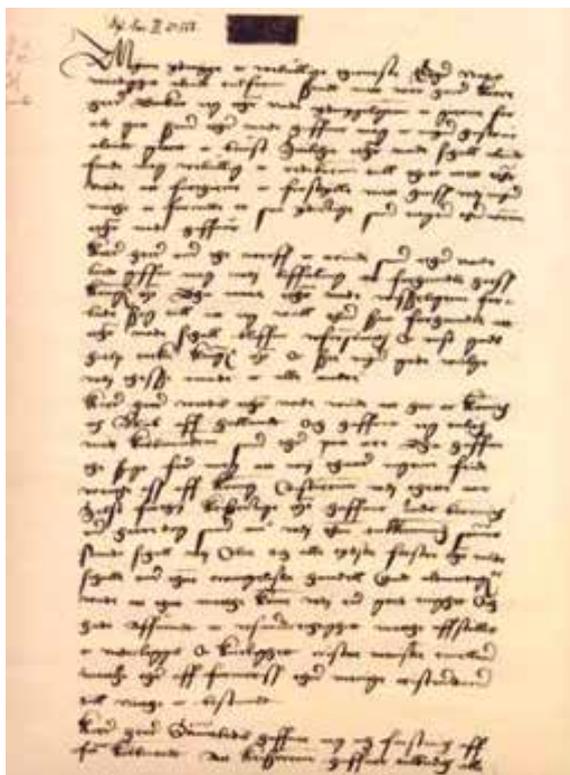


SVANHOLM. 1549. Eske Billes Gaardtvæie

1:20



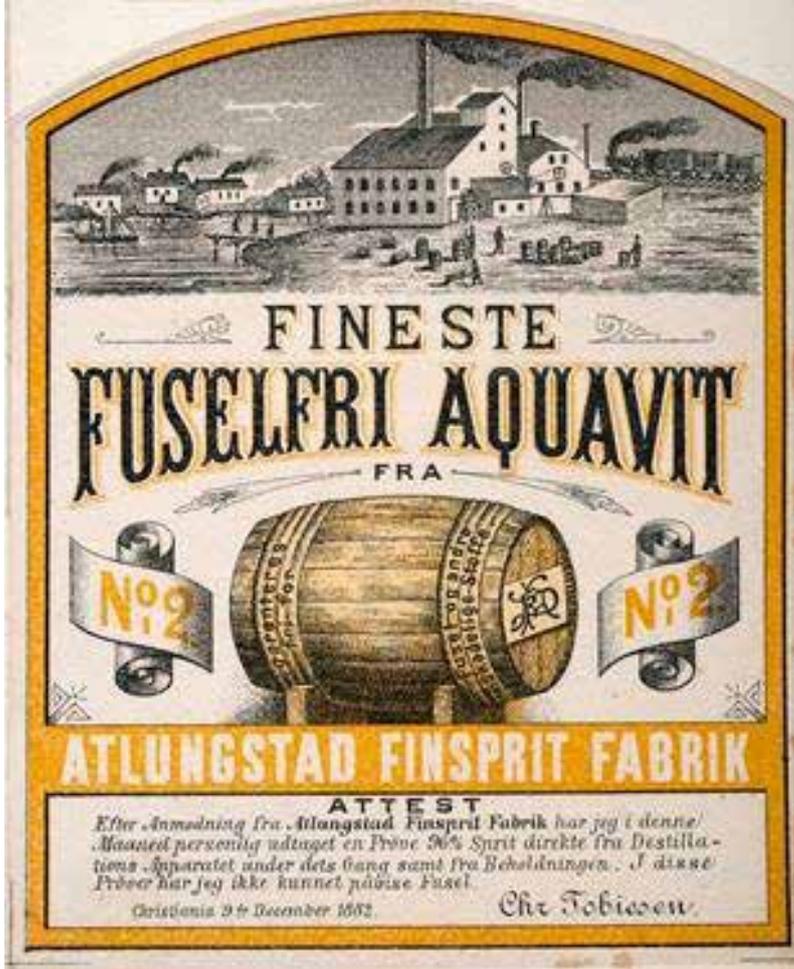
DISTILLATI
QUI SOPRA
UNA VECCHIA
DISTILLERIA.
IN BASSO
EVA EKLEBAD
E CRISTOPHER
HAMMER.



grezzi, distillati in modo rudimentale e spesso aromatizzati per sistemare il sapore. Christopher Hammer, conosciuto come il padre delle acquaviti norvegesi, nel 1776 scrisse un manuale su distillazione e aromatizzazione degli spiriti e loro usi e rimedi medicinali.

Nel 1700 la patata era divenuta di comune uso alimentare in Scandinavia. Nel 1746 la contessa svedese Eva Ekeblad, agronoma, riuscì a scoprire come ottenere l'amido e l'alcol dalle patate e a quel punto non sarebbe passato molto tempo dall'apparizione del primo alcol di patate. Le patate venivano fatte bollire per dissolvere l'amido, poi convertito dagli enzimi dell'orzo maltato, e fermentato. Questa scoperta permise a Eva Ekeblad di divenire la prima donna membra della Accademia Reale Svedese delle Scienze. L'alcol di patate soppiantò quello di cereali in Norvegia e si cominciò a parlare delle patate come dell'uva di Scandinavia. Nel 1833 era stato calcolato un consumo pro capite di 16 lt. di alcol; una quantità elevatissima che produsse seri problemi





sociali legati all'alcolismo diffuso.

Le aree di Mjosa e Trondelag divennero i più importanti centri di produzione di patate e alcolici. Delle circa 10.000 produzioni locali, spesso rudimentali alambicchi casalinghi, presenti nel 1833, solo 40 rimasero nel 1850. Ciò era dovuto alla legislazione che sfavorì i piccoli produttori e a una rivoluzione industriale che nel 1821 introdusse nuove tecnologie, concesse solo ai grandi produttori, che producevano uno spirito migliore.

Nel 1919 un nuovo referendum vietò la vendita di alcolici in Norvegia. Ancora una volta il commercio illegale fiorì. Furono introdotte delle licenze per il consumo di alcol a scopi medicinali e solo se prescritti dai medici. Nel 1923 si contavano



1,8 milioni di questi permessi e si parlò di "spirit doctors". Questo proibizionismo durò sino al 1927.

L'Akvavit norvegese più noto è sicuramente il Linie. Nel 1798, Heinrich Meicke, commerciante, insieme a sua sorella Catharina commissionò la costruzione di

un brigantino, il Trondhjem Prove. Ne 1805 la nave fu stivata con stoccafissi, salumi, formaggi e altri generi che si presumeva potessero essere di interesse commerciale in Indonesia. Tra le tante cose anche cinque botti di acquavite norvegese. In Indonesia il comandante riuscì a vendere tutto tranne l'Akvavit, troppo diverso dai Rum e Arak locali prodotti e consumati in loco. Nel dicembre 1807 la nave fece ritorno in Norvegia con i barili di Akvavit invenduti. L'esame dello stato della merce rivelò un prodotto completamente diverso da quello che era partito dalla Norvegia. Le diverse condizioni atmosferiche e am-



bientali sopportate durante il viaggio, il continuo rollio della nave, avevano cambiato il prodotto contenuto nelle botti di quercia. Era più rotondo, complesso ed elegante. Era nato un nuovo spirito, unico nel suo genere.

Nel 1821 Jorgen Lysholm fondò una distilleria vicino Trondheim e nel 1830 cominciò a spedire Akvavit in America. La Lysholm Linie divenne l'azienda leader di mercato. Il prodotto fu chiamato

Linie proprio perché attraversava la linea dell'equatore, due volte. Oggi Linie affronta ogni mese un viaggio che dura circa 19 settimane; parte dalla Norvegia, tocca circa 35 paesi, arriva in Australia e ritorna indietro. Ogni bottiglia di Linie riporta in etichetta i dati del viaggio compiuto dal liquido che essa contiene. Le botti di quercia da 500 lt precedentemente usate per maturare Sherry Oloroso per almeno 10/15 anni contengono l'Akvavit a 60°.

LE RICETTE

AKVAVIT FRAPPÈ di Michele Garofalo Jerry Thomas Speakeasy – Roma

INGREDIENTI

- 30 ml Akvavit
- 30 ml succo di mela
- 15 ml succo di lime
- 15 ml sciroppo di polline di api*
- 1 tea spoon Kummel liquor
- 4/5 foglie di menta

PROCEDIMENTO

Tecnica: churn su crushed ice. Glass: calice vintage.

Guarnizione: foglie di menta e polline di finocchio

*sciroppo d polline di api: polline di api infuso e lavorato per leggera decozione. Syrup 2:1 (zucchero e acqua di decotto)



NORTHERN COLLINS di Michele Garofalo Jerry Thomas Speakeasy – Roma

INGREDIENTI

- 50 ml Akvavit
- 30 ml succo di limone
- 20 ml oakmoss syrup*
- 2 dashes orange flowers water
- top di earl grey tea

PROCEDIMENTO

Tecnica: build. Glass: Collins. Guarnizione: lemon peel & borage flowers

* oakmoss srup: muschio che si sviluppa sulla corteccia della quercia bianca, molto profumato e balsamico spesso utilizzato nell'arte profumiera. Trattato e lavorato per infusione e leggera decozione. Syrup 2:1 (zucchero e infuso)



PRODUTTORI
NELLA PAGINA
ACCANTO DUE
RITRATTI DI
ISIDOR HENIUS
E DI HARALD
JENSEN (A
DESTRA).

Durante il viaggio le botti cedono a Linie il suo colore dorato e una piacevole dolcezza con note di legno e vaniglia. Complessivamente la combinazione cumino/anice prevale nel gusto, assolutamente lontano da un classico aniciato, che rimane sec-

co e quasi neutrale. Linie è consigliato servito a temperatura ambiente, ottimo per accompagnare salmone affumicato, pesce marinato e tipici piatti della cucina scandinava.

In Danimarca il più noto Akvavit è Aal-

ROUND THE WORLD TRIP di Riccardo Semeria **The Fumoir Bar – Claridge's – Londra**

INGREDIENTI

- 60ml Akvavit Linie
- 10ml Galliano l'Autentico
- 15ml Manzanilla Sherry
- 2 gocce Fernet Branca
- 2 gocce Assenzio

PROCEDIMENTO

Tecnica: stir & strain. Glass: cocktail cup. Guarnizione: aneto fresco



DANISH AMBER di Riccardo Semeria **The Fumoir Bar – Claridge's – Londra**

INGREDIENTI

- 50ml Akvavit
- 4 kumquat
- 10ml miele (diluito con acqua 1:1)
- 25ml succo di limone
- 10ml Aurum
- Top up lemon verbena soda*

PROCEDIMENTO

Tecnica: shake & strain su ghiaccio. Top up con soda. Glass: Collins. Guarnizione: foglie di citronella e polvere di semi di cumino.

* infusione di 15 foglie di citronella in 700ml di acqua a 90-95 gradi per 7 minuti.



borg, che prende il nome dall'omonima piccola città dello Jutland. Arcus Sa è il principale produttore di nordic spirit. La storia degli spirit danesi è legata a Isidor Henius e Harald Jensen, considerate le persone più importanti nella produzione di acquavite danese. Isidor Henius (1820-1891) era di origine polacca, a 13 anni iniziò a lavorare come garzone in una distilleria. Nel 1838 si trasferì in Danimarca, divenne un abile distillatore ed è a

lui che si deve la creazione nel 1846 di Aalborg Taffel Akvavit, ancora oggi il più noto Akvavit danese.

Il termine taffel riferito all'Akvavit danese significa chiaro. Isidor si impegnò nella modernizzazione dell'industria locale e nella sua opera sarebbe ben presto stato affiancato da Harald Jensen (1837-1914). Harald nutriva velleità artistiche e frequentò l'Accademia di Belle arti di Copenaghen. Nel 1861 suo padre aveva avviato

LE RICETTE

TERMINUS di Claudio Peri Seymour's Parlor/The Zetter Townhouse - Marylebone - Londra

INGREDIENTI

- 40ml Akvavit
- 20ml Dolin Dry Vermouth
- 10ml Palomino Fino Sherry
- 2 dash Absinth Duplais
- 1 dash orange bitter
- 5ml sciroppo di finocchio (1:1)

PROCEDIMENTO

Tecnica. mixing glass. Glass: coppetta cocktail.

Guarnizione: lemon twist



CARA-WAY IMPERIAL CABINET di Claudio Peri Seymour's Parlor/The Zetter Townhouse - Marylebone - Londra

INGREDIENTI

- 50ml Akvavit
- 20ml succo fresco di yuzu
- 10ml succo di lime
- 30ml simple syrup
- 30ml cream
- 30ml bianco d'uovo
- 2 foglie di basilico
- splash di soda water

PROCEDIMENTO

Effettuare dry shake. Quindi, aggiungere ghiaccio e shakerare vigorosamente per 1 minuto. Mescolare lo splash di soda in un Collins glass ghiacciato privo di ghiaccio e filtrare il drink all'interno. Guarnire con twist di limone e un rametto di aneto fresco.



una piccola distilleria di Brandy e lo volle con se nella conduzione dell'attività. Il padre di Harald non vedeva di buon occhio la carriera artistica del figlio e pose una condizione: avrebbe sostenuto le spese per i suoi studi artistici a patto che Harald vincessesse un importante premio. La cosa non riuscì e Harald si ritrovò in distilleria.

Nel 1863 anche i Jensen lanciarono il loro Taffel Akvavit. Harald elevò la qualità dell'Akvavit Jensen introducendo nella ricetta nuovi botanici come il pimento, lo zenzero e le arance amare. Questi nuovi ingredienti spinsero qualcuno a considerare la sua estrosità artistica che si rivelava nella ricetta del nuovo Akvavit e che fu definito "acquavite di artista". Rimasto solo alla guida dell'azienda Harald Jensen vendette la distilleria nel 1883 e si dedicò alla vita artistica sostenendo musei, biblioteche e fondazioni ancora esistenti.

Oggi la produzione di tutti gli spirit danesi è sotto il controllo di una azienda norvegese, la Arcus Gruppen AS, che nella distilleria di Aalborg produce 14 diversi Akvavit. I distillati di vino a marchio Jensen sono ancora oggi sinonimo di alta qualità e i loro Cognac sono considerati tra le massime espressioni. Aalborg Akvavit prevede nei suoi ingredienti anche dell'ambra, ha un gusto più piccante rispetto ai suoi simili, ed è preferibile consumarlo freddo.

Gli Akvavit costituiscono la bevanda



TESTIMONIAL

IN ALTO
ROSALIND
RUSSEL
MENTRE GUSTA
L'AKVAVIT.

nazionale dei paesi scandinavi, le ricette dei brand variano localmente e per i locali il loro consumo è spesso un rituale nelle occasioni speciali, consumati lisci o in abbinamento ai piatti della tipica cucina nordica. In America alcune micro distillerie stanno lavorando su reinterpretazioni del prodotto e in miscelazione è ancora un prodotto da scoprire a fondo.

Tra i grandi fan dell'Akvavit ricordiamo la star di Hollywood Rosalind Russel alla quale fu dedicata il Rosalind Russel Martini (Akvavit, Vermouth rosso e lemon twist) presente nello Stork Club Bar Book di Lucius Beebe del 1946.

Fabio Bacchi

MADAME CHARTREUSE

Sublime elisir per una ricetta ricca di colpi di scena

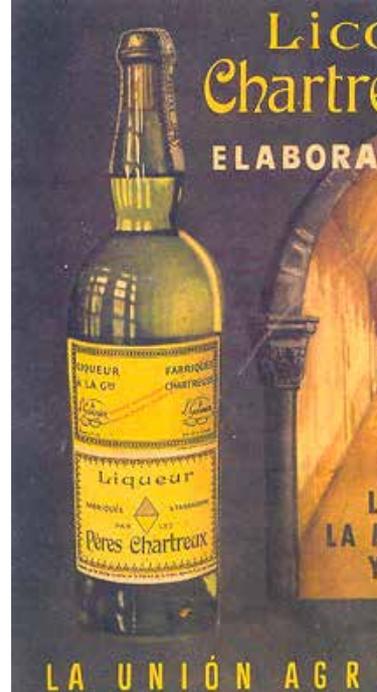
DI FABIO BACCHI

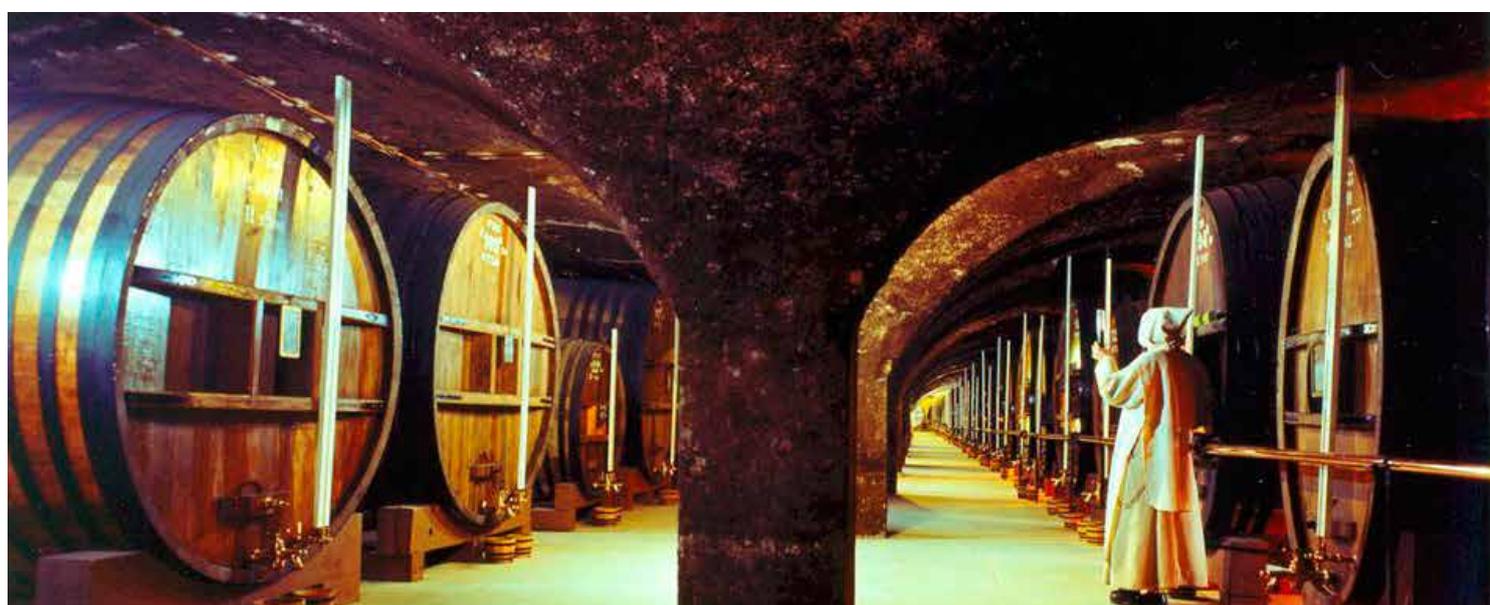
Quando si beve un liquore come Chartreuse da giovani lo si fa spesso senza la dovuta attenzione. È un liquore che ha bisogno di esperienza e rispetto, quasi di deferenza. Il suo carattere non ammette mezze misure, ama atteggiarsi a prima donna. Perché lo è. Chartreuse ha un sapore caratteristico e molto forte, dolce, in equilibrio tra speziato pungente.

In un giorno del 1995 durante un'asta di liquori vintage a Druout, in Francia, una Chartreuse Tarragone fu battuta a 5.000 franchi francesi. Potrebbe sembrare una cosa bizzarra non conoscendo la particolarità di questo liquore. Le Chartreuse dette "de Tarragone" furono elaborate e affinate in Spagna tra il 1904 e il 1989. Erano di una qualità diversa ma altrettanto straordinaria delle loro sorelle francesi. La differenza era dovuta ad alcuni fattori sostanziali. In primis l'acquavite di base. In Spagna si usava un distillato ottenuto dai vini del Priorat, in Francia i vini base erano quelli di Languedoc. Alcune piante usate nel processo di aromatizzazione in

Spagna erano diverse da quelle francesi; le condizioni di invecchiamento in Francia, a Fourvoirie, erano in condizioni climatiche a temperatura quasi costante, a Tarragona le botti erano messe a riposare in granai esposti a repentini cambiamenti climatici che favorivano una complessità senza eguali.

Michel-Jack Chasseuil è uno dei più noti collezionisti al mondo di alcolici e vini, perennemente a caccia di tesori liquidi. Nel 1992 capitò in una cantina di Augé e vide che vi erano conservate sessanta bottiglie di Chartreuse Tarragone gialle e





verdi. Dopo un momento di incredulità lo stupito commesso cominciò a confezionare l'intero stock di bottiglie di Chartreuse che lo sconosciuto cliente aveva chiesto di acquistare. Le bottiglie costavano tra i 350 e 500 franchi francesi l'una e sarebbero lievitate a un prezzo oscillante tra i 2.000 e 3.000 euro ciascuna nel 2009. Oggi Chasseuil dispone di una collezione di Chartreuse che spazia dal 1869 al 1989.

Olivier Poussier, miglior sommelier del mondo nel 2000 è uno dei massimi esperti di questo liquore. Si è così espresso dopo aver assaggiato una Chartreuse Tarragone verde del 1910, "Il pro-

fumo è una meraviglia: incenso, cera per legno, spezie, tè verde e menta piccante. Al palato è sciropposo, l'equilibrio di sapori è totale, l'insieme è molto ricco, saporito, la persistenza quasi impressionante. Un vero elisir".

La ricetta della Chartreuse, gelosamente e segretamente custodita da due, tre monaci, prevede l'utilizzo di 130 piante. Questa ricetta ha una storia antichissima a affascinante, piena di colpi di scena. Già nel XVIII secolo la Grande Chartreuse d'Isère avviò la commercializzazione dell'*Elixir Vegetale* con tenore alcolico di 71°. La più vecchia bottiglia di Chartreuse presente nella collezione di Michel-Ja-



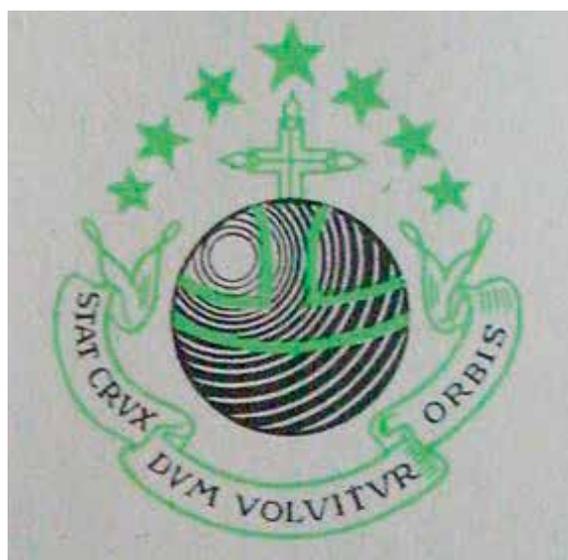
© Can Stock Photo - csp14693268

ck Chasseuil è datata 1869 ed è l'unica bottiglia al mondo del 1800 che reca la scritta Chartreuse in rilievo sul vetro. L'etichetta di questa bottiglia, una delle prime versioni e depositata nel 1869, riporta alcuni simboli che costituiscono l'identità del monastero e del suo prodotto. Queste particolarità erano dettate dall'esigenza di proteggere il prodotto dalle numerose contraffazioni che ha subito nel 1800. I simboli più identificativi erano

il globo crocifero e le sette stelle in rilievo, che in alcuni caso erano riportati in etichetta e in altri sulla bottiglia. Il motto informale dell'Ordine certosino, "Stat Crux Dum Volvitur Orbis" (la Terra ruota, ma la croce è), apparve più tardi. Questo rappresenta un globo

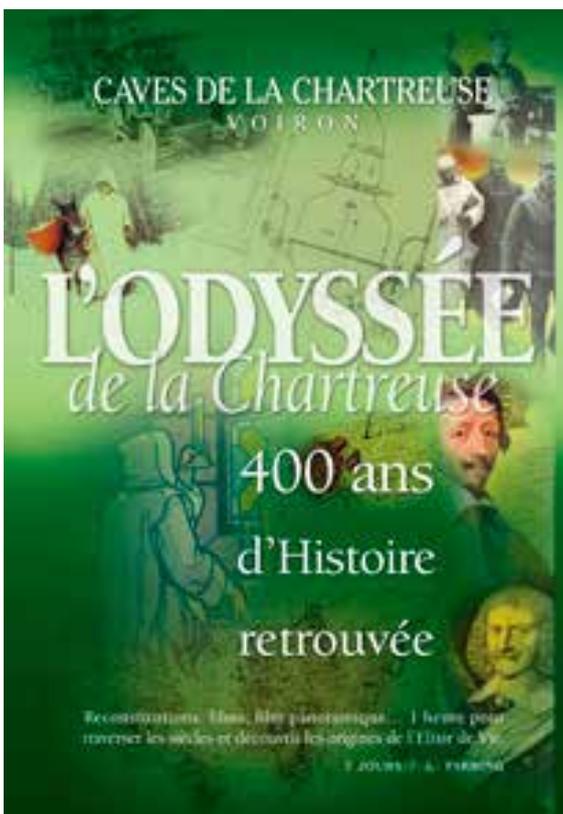
La ricetta della Chartreuse, gelosamente e segretamente custodita, prevede l'utilizzo di 130 piante

sormontato da una croce circondata da sette stelle. Secondo una versione le sette stelle simboleggiano frate Bruno e suoi sei compagni il cui arrivo a Grenoble fu annunciato da un sogno premonitore in cui il vescovo di St. Hugh riferì di aver visto sette stelle. Le caratteristiche dell'etichetta del 1869 riportano "Liqueur Fabbriquée a la Grande Chartreuse" con



la firma del monaco Louis Garnier "L. Garnier" a destra e sinistra, il globo e la dicitura "Lith Allier Grenoble". Il tutto su carta filigranata.

Nel 1605 i monaci della certosa di Vauvert, piccolo sobborgo alle porte di Parigi, il luogo dove attualmente sorgono i Giardini del Lussemburgo, ricevettero in dono un manoscritto che riportava la ricetta di un "elixir di lunga vita". Il benefattore era il Maresciallo dell'Artiglieria Reale di Re Enrico IV, Francois Hannibal d'Estrées. Era una ricetta molto comples-



sa che comprendeva l'utilizzo di più di 100 erbe in macerazione. La ricetta, sicuramente frutto del lavoro di un grande esperto era talmente complessa che solo una piccola parte di essa fu compresa e realizzata. All'inizio del 1700 il manoscritto fu spedito alla grande Certosa vicino Grenoble per essere studiato più approfonditamente. Fu qui che nel 1737 frate Jerome Maulbec riuscì a decifrare ingredienti e formule per la preparazione dell'elixir che sarebbe diventata l'Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse; 130 er-

be infuse ed estratte in alcol di vino. Nel 1764 la ricetta fu adattata a palati più miti e nacque Chartreuse Vert a 55°.

La Rivoluzione Francese del 1789 costrinse molti religiosi ad esiliare. I certosini partirono nel 1793 e lasciarono una copia della ricetta a un loro confratello che rimase come custode del monastero. Il monaco che partì con la copia originale fu arrestato e imprigionato a Bordeaux. Non essendo stato perquisito riuscì a passare la ricetta al suo amico Dom Basile Nantas. Costui pensò che l'Ordine



non sarebbe mai più tornato in Francia e vendette al ricetta a un farmacista di Grenoble, monsieur Liotard, che però non produsse mai il liquore. Nel 1810 un editto di Napoleone III impose di spedire tutti i manoscritti medicinali al Ministro degli Interni che ne assumeva la proprietà. Ligo alla legge, monsieur Liotard spedì la ricetta dell'Elixir che, con suo grande stupore, si vide tornare indietro con l'aggettivo "rifiutata" in quanto non considerata segreta. Alla morte di Liotard nel 1816 gli eredi ridettero la ricetta ai monaci.

Nel 1838 i monaci svilupparono Chartreuse Jaune, meno forte rispetto la Vert, a 40°, prodotta con le stesse erbe ma in misure differenti. Nel 1903 il Governo francese nazionalizzò la distilleria Char-

treuse, espulse i monaci e vietò loro l'utilizzo del nome del liquore. I monaci andarono in Spagna ed edificarono una distilleria a Tarragona e un'altra a Marsiglia. Il Governo francese vendette la distilleria a un gruppo di distillatori che però fallì nel 1929. Dopo solo un anno di produzione a Tarragona il liquore riconquistò il mercato ma, se si voleva il prodotto originale, si chiedeva "une Tarragone". Le azioni del gruppo furono acquistate in sede di fallimento da alcuni amici dei monaci che restituirono la proprietà ai fondatori.

La distilleria di Fourvoirie fu sommersa da una frana nel 1938 e tutta la produzione fu trasferita nella nuova sede di Voiron dove risiede tutt'ora e che ospita una del-

LE RICETTE

TRESOR DE FRANCOIS di Nicola Ruggiero Katuscia Lounge - Bari

INGREDIENTI

- 1.1/4 oz Calvados
- 3/4 oz Green Chartreuse
- 1/2 oz zucchero liquido
- 1/2 oz succo di limone
- 1/4 oz glassa di aceto di mele
- 2 dash orange bitter



PROCEDIMENTO

Tecnica: Shaker & Strain. Glass: coppa vintage.
Guarnizione: orange zest

THE OLD JAGGED di Stefano Agostino The Doping Club - The Yard Milano Hotel

INGREDIENTI

- 30 ml Mezcal Alipus San Juan
- 30 ml Chartreuse Liqueur du Centenaire
- 30 ml Bergamino liqueur
- 3 dash Peycheaud bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica: Stir & Strain. Glass: Old Fashion. Guarnizione: pomelo twist





le cantine di liquore più grandi del mondo nelle quali le botti di rovere invecchiano il liquore. Dal 1963 una piccola parte del prodotto è selezionata per un trattamento speciale; un invecchiamento extra che costituirà Chartreuse VEP (Vieillissement Extra Prolongé) imbottigliata nella riproduzione originale della bottiglia del 1840, a 42° la jaune e 54° la vert.

Altri imbottigliamenti speciali sono la Chartreuse 1605 e il Liquore del IX Centenario sviluppato nel 1984 in commemorazione della fondazione dell'ordine monastico nel 1084. Chartreuse è



certamente uno dei liquori che non può mancare in alcun bar, ottimo ed eclettico in miscelazione, liscio o con ghiaccio, Chartreuse è uno dei prodotti di massima espressione della liquoristica mondiale.

Fabio Bacchi

CHARTREUSE DAISY di Max la Rosa Baja - Roma

INGREDIENTI

- 4,5 cl Tanqueray Rangpur
- 2,5 cl Creme de Cassis
- 2,0 cl succo di limone
- 1,0 cl ribes freschi
- 2 dash Elisir Chartreuse
- orange twist

PROCEDIMENTO

Tecnica: Shake & Double Strain. Glass: Asti cup.
Guarnizione: orange peel



FORMIDABLE di Massimo Stronati The Doping Club - The Yard Milano Hotel

INGREDIENTI

- 60ml JW Blu Label
- 30ml Sherry Amontillado Williams Humbert
- 15ml Chartreuse Gialla
- 4 dash Mexican Mole Bitters
- Twist limone

PROCEDIMENTO

Tecnica: Stir & Strain. Glass: vintage coupette.
Guarnizione: lemon peel





ORA (BEVI) ET LABORA

Rabarbaro, Millefiori e Ferrochina: tesori d'abbazia

DI LUCA DI FRANZIA

La fitoterapia e la liquoristica trattate nei monasteri e nelle abbazie sono un argomento del quale nel bartending si parla ancora poco. Fatti salvi alcuni grandi brand poco si sa di un patrimonio culturale e turistico del nostro paese molto importante e non da

trascurare. Vi sono alcune differenze che sussistono tra le varie strutture monastiche.

Il monastero è un edificio dove vive una comunità di suore o frati. È quasi una piccola città, che nel passato fu autosufficiente dal punto di vista econo-



MONASTERI E ABBAZIE

NELLA PAGINA
A SINISTRA
L'ABBZIA DI
CASAMARI.
IN QUESTA
PAGINA
MONACI AL
LAVORO NELLE
TERRE, UNA
LIBRERIA E
DELLE TISANE
PRODOTTE DAI
RELIGIOSI.



mico. L'Abbazia è un particolare tipo di monastero che per diritto, risulta come ente autonomo. L'Abbazia e il territorio circostante sono sotto il diretto controllo dell'abate o della badessa. Una certosa invece è un particolare tipo di monastero retto da monaci certosini (solitamente posizionato in zone collinari).

La liquoristica elaborata entro le mura monastiche è qualcosa dal sapore antico e affascinante. L'uso, presso i cistercensi, di preparare erbe e pozioni a scopo terapeutico è antico quanto il loro Ordi-

ne. Da sempre essi si sono preoccupati di produrre infusi e tinture per la cura di disturbi e malattie, per uso proprio e per coloro che cercassero un rimedio. La liquoristica era strettamente legata alla farmacia, in quanto anche i prodotti che richiedevano l'uso dell'alcool erano finalizzati alla cura delle malattie. Solo successivamente si è pensato di renderli più gradevoli, lavorando sul gusto.

Nel territorio del comune di Veroli, vi è l'Abbazia di Casamari, (costruita nel 1203 e consacrata nel 1217) tutt'oggi



ORA ET LABORA

SOPRA
L'APOSTOLO
PAOLO E LA
TINTURA
IMPERIALE
PRODOTTA
NELL'ABBAZIA
DI CASAMARI.
QUI SOPRA IL
GINEPRO
TOSCANO E
AFFIANCO IL
GIN DI
VALLOMBROSA
DELL'OMONIMO
MONASTERO (A
DESTRA).

uno dei più importanti monasteri italiani di architettura gotica cistercense. A Casamari, la ricerca in questo campo ha avuto un impulso decisivo nel '700 e nell'800. Si è cercato con particolare insistenza di migliorare l'aroma e il sapore di alcuni prodotti rendendoli veramente piacevoli al gusto. Particolare merito va attribuito in questo sforzo al geniale fra' Eutimio Zannucoli di Casamari. Egli iniziò nei terreni del monastero, più vicini al torrente Amaseno, la coltivazione della canna da zucchero, dalla quale ricavava melassa per la produzione dell'ottimo Rhum.

Un'antica ricetta probabilmente dello stesso frate Zannucoli è la Tintura Imperiale datata 1766. Le proprietà di questo prodotto dalla gradazione record di 90° sono molte anche se può essere bevuto puro in piccolissime quantità. Tintura

Imperiale è un distillato a base di anice, senza zucchero, di colore giallo dovuto all'uso di zafferano, che può essere usato come correttivo del caffè, allungato con acqua come un Pastis, come aromatizzante per cocktail e fu citato anche da d'Annunzio che così lo celebrò: *"Essenza tra il Mistrà e l'Assenzio con altri succhi medicinali, squisitissima..., poche gocce bastano a trasformare un bicchiere d'acqua in una specie di opale paradisiaca"*.

È per il lavoro di paziente e tenace provare e riprovare dei monaci che sono giunti fino a noi delizie quali l'Elixir San Bernardo al rabarbaro, il Rosolio Stomacico al mandarino, il Rosolio al Caffè, la Sambuca all'anice, il "Millefiori" Gran Casamari, o prodotti salutiferi quali la speciale Ferrochina, amaro tonico per astenici ed anemici, reperibili in farmacia.



LUOGHI

QUI SOPRA IL
CHIOSTRO
DELL'ABBZIA
DELLE TRE
FONTANE.
A SINISTRA
FIORI DI
EUCALIPTO.



Negli ultimi 30 anni, è nata una sorta di solidale collaborazione tra le varie case della Congregazione e di altri Ordini, che ha permesso una migliore divulgazione di questi prodotti anche nel mondo laico.

Al confine tra la Diocesi di Arezzo e Firenze si trova un'altra realtà monastica molto interessante: l'Abbazia di Vallombrosa. I monaci di Vallombrosa producono un Gin artigianale seguendo un'antica ricetta e metodologia mai mutate nel corso degli anni e utilizzando un particolare ginepro che cresce sulle colline della

provincia di Arezzo.

Circondata da un bosco di eucalyptus, l'antichissima Abbazia delle Tre Fontane si erge nel cuore di Roma. Qui si venera la memoria del martirio dell'apostolo Paolo decapitato il 29 giugno del 67d.c. Il nome Tre Fontane si riferisce, secondo tradizione, alle tre sorgenti d'acqua scaturite quando la testa dell'Apostolo, recisa dal carnefice, rimbalzò tre volte sul terreno. L'abbazia, fondata all'inizio del VII secolo, fu affidata nel 1140 a S. Bernardo. Nel 1810 i Cistercensi, monaci di clausura, in seguito alle leggi napoleoniche, furono allontanati fin quando nel 1868 Papa Pio IX affidò nuovamente ai monaci il monastero. Tuttavia l'intera area era umida e malsana, piena di acquitrini che favorivano il proliferarsi della malaria, una piaga difficile da debellare.

Nel 1869, l'Arcivescovo di Melbourne, recatosi a Roma per il Concilio Vaticano I, portò in dono ai fratelli delle Tre Fontane una manciata di semi dell'Eucalypt-



tus Globulus. L'eucalyptus ha la capacità di assorbire tanta acqua, bonificando i terreni paludosi, ma, essendo un albero molto sensibile al freddo, inizialmente non riuscì ad attecchire. Fu la proverbiale e paziente tenacia dei monaci a far sì che questa pianta riuscisse ad adattarsi al nostro clima.

L'Eucaliptus bonificò l'Agro Romano e dalle foglie del Globulus si estraeva un efficacissimo elisir

I monaci divennero sempre più esperti nella conoscenza delle varie specie, coltivarono anche l'Eucalyptus Melliodora, l'Eucalyptus Rostrata, l'Eucalyptus Viminalis. Pertanto il governo italiano nel 1879 affidò loro una grande estensione di terreni perché attraverso le piantagioni di Eucalyptus, contribuissero a bonificare l'agro romano dalle malattie febbrili. I fautori del chinino si mostrarono scettici, mentre molti in Europa e Australia guardavano con interesse all'introduzione di questa pianta per migliorare il clima. Dalle foglie del globulus, i monaci estraeva-

no un elisir che Frà Orsise preparava con arte, dalle virtù febbrifughe, suscitando molto interesse tra i cittadini romani che si recavano assiduamente all'abbazia.

Nel 1873, tra l'area di clausura e l'abbazia all'interno delle mura monastiche, i monaci realizzarono un laboratorio galenico di ricerca per contrastare e prevenire malattie. Il primo prodotto fu l'estratto di eucalipto (un ottimo anti bronchiale esportato in tutta Europa). Agli inizi del '900 il laboratorio divenne un vero e proprio liquorificio "un opificio di trasformazione a freddo" tutt'oggi operativo, dove i processi di trasformazione delle materie prime sono rimaste intatte come allora. Le ricette originali sono affidate alle sapienti mani di Maurizio, un liquorista laico che ne è depositario. Attualmente i liquori prodotti sono quattordici. Ma quello che sicuramente più rappresenta l'attività del liquorificio è l'Eucalittino. Il liquore è ottenuto per infusione a freddo delle foglie di tre specie di eucalyptus (Rostrata, Melliodora, Viminalis).

Il termine eucalyptus, introdotto all'epoca della sua scoperta alla fine del 1700, deriva dal greco eu (ben) e calyp-



**PIANTE
E LIQUORI**
NELLA PAGINA
ACCANTO
ALCUNI
PRODOTTI
DELL'ABBZIA
DELLE TRE
FONTANE.
QUI SOPRA
L'ERBORISTERIA
E, A SINISTRA,
L'EUCALIPTUS
GLOBULUS.

tus (coperto) in riferimento alle caratteristiche del fiore (di colore bianco rosaceo) che prima della fioritura è "ben nascosto" in capsule. Le foglie una volta raccolte, rigorosamente in inverno poiché non c'è fioritura e quando contengono più sostanze attive, vengono fatte essiccare in un ambiente arieggiato per circa 15 giorni. Quindi vengono messe in vasche di preparazione riempite per l'80% di alcol e 20% di acqua che viene filtrata attraverso un dissalatore per depurarla da eventuali metalli pesanti e dal calcare. La presenza dell'acqua nella miscela serve a preservare le foglie dall'alcol a 96° che risulterebbe troppo aggressivo estraendo troppa clorofilla. L'infusione delle foglie in alcol e acqua dura un mese, dopo di che il liquido viene trasferito in un altro silos. La vasca di preparazione contenente le foglie di eucalipto già esauste viene riempita di acqua. Questa ultima operazione permetterà, in circa 10 giorni, di estrarre altro alcol e sostanze attive presenti nelle foglie. Questo secondo infuso viene filtrato a sacco "di iuta" per ottenere una filtrazione fittissima. A questo punto i due infusi vengono miscelati tra loro e si aggiunge un'ulteriore miscela formata da acqua e zucchero di barbabietola, per poi fare riposare il tutto prima di sottoporre il prodotto al processo di imbottigliamento ed etichettatura.

L'Eucalittino è un gradevole digestivo

dal profumo intenso ed aromatico, persistente al palato con complesse note vegetali e 38°abv, interessantissimo in miscelazione come bitter aromatizzante. L'estratto di Eucalyptus, invece, è un liquore amaro privo di zucchero e suggerito a chi ha problemi di diabete. Per produrre questo estratto, i monaci utilizzano esclusivamente le foglie di Eucalyptus Globulus. Dalla loro infusione nell'alcol per diverse settimane, si ottiene questo estratto, che viene usato, tra l'altro per contrastare affezioni delle vie respiratorie (tosse, bronchiti ed altro) con 40°abv. Nel liquorificio si producono circa 15-20.000 bottiglie l'anno.

Dediti alla regola benedettina dell'*ora et labora*, i monaci da sempre dedicano la propria esistenza alla preghiera e al lavoro della terra. In questo scorcio di Roma a due passi dal caotico Eur un'armonica atmosfera senza tempo fa da cornice al lavoro che i monaci svolgono per la propria sussistenza. Una produzione di qualità e limitata il cui ricavato serve al fabbisogno della comunità e per aiutare alcuni bisognosi. Mai solo per profitto.

Luca Di Francia

Si ringraziano il liquorista Maurizio e Sergio Daniele, manager del liquorificio, per la visita ai luoghi dell'abbazia.



TUTTO QUANTO FA ADDITIVO

Polifunzionali e versatili trasformano e performano ogni alimento

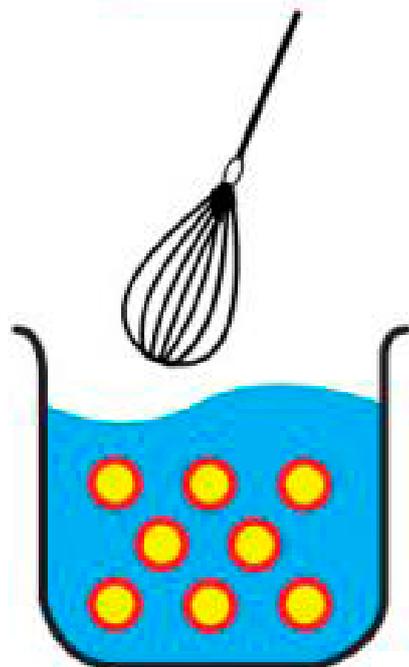
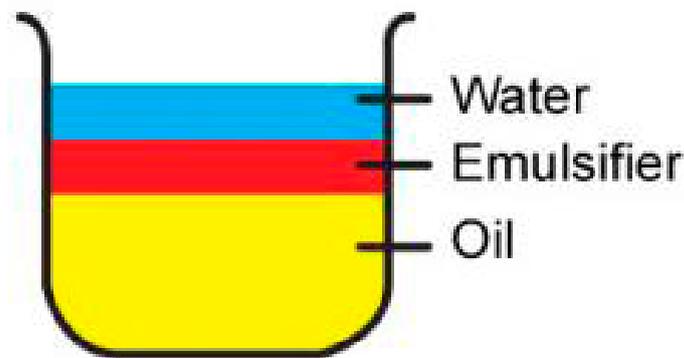
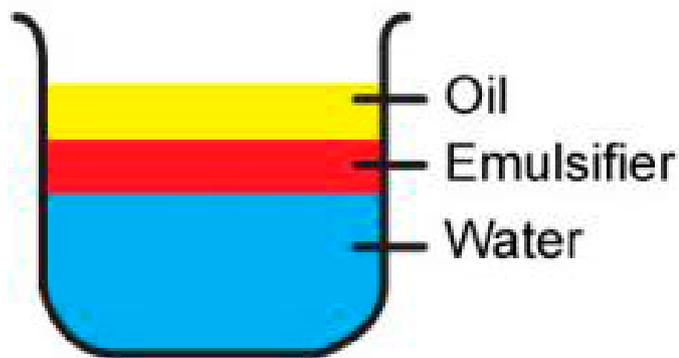
DI GIOVANNI CECCARELLI

Con il termine *additivo alimentare* si intende una sostanza generalmente non consumata come alimento che viene usata nell'industria alimentare durante produzione, imballaggio, conservazione e trasporto di un alimento vero e proprio.

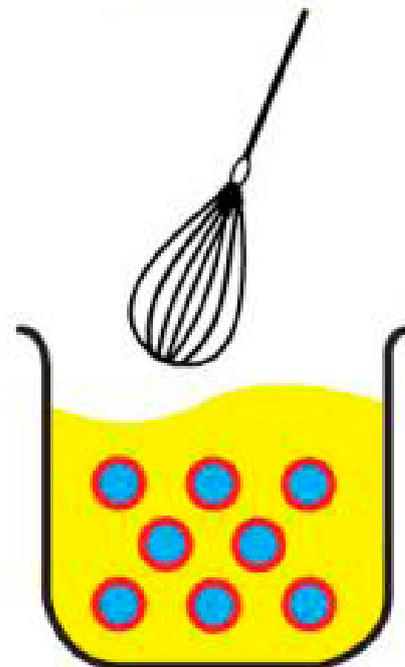
Un additivo è definito tale indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo; per la definizione completa si consiglia di consultare la normativa europea 89/107/CEE. I principali sono: coloranti, conservanti, correttori di acidità e sapi-



dità, cere e gas per il confezionamento, addensanti, *stabilizzanti* ed emulsionanti. Queste sostanze vengono classificate da una sigla composta dalla lettera E



Water-Based



Oil-Based

seguita da tre o quattro cifre. La prima cifra indica la famiglia di appartenenza: E1XX sono i coloranti, E2XX i conservanti, E3XX gli antiossidanti, E4XX gli addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti, E5XX i regolatori di acidità, E6XX gli esaltatori di sapidità, E9XX cere, schiumogeni e gas per il confezionamento.

Nel mondo del bar, soprattutto nell'ambito dei drink molecolari, alcuni di questi additivi sono ampiamente utilizzati: addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti. Chiamati anche idrocolloidi, questi possono svolgere più di una funzione e quindi essere utilizzati in diversi modi.

Gli *addensanti* aumentano la viscosità di un liquido, quindi la sua consistenza o texture, senza però alterare in maniera significativa il suo sapore. Possono essere dei polisaccaridi come l'amido

di mais, tapioca, agar-agar, la fecola di patate oppure delle proteine come la colla di pesce o il collagene, entrambe di origine animale.

Gli amidi vengono ampiamente utilizzati per aumentare la densità delle cioccolate calde (la temperatura minima di gelificazione è di 60°C circa); un cucchiaino da the non altera il sapore e dovrebbe essere già sufficiente a rendere cremoso il nostro preparato.

Con la colla di pesce invece sono stati a lungo sperimentati i drink in gelatina.

Gli stabilizzanti aiutano a mantenere la struttura di un alimento: impediscono la formazione di cristalli di ghiaccio nei gelati oppure mantenere intatta la struttura delle marmellate che, altrimenti, rischierebbero di separarsi. Molti di questi sono anche emulsionanti come,



per esempio, accade nel latte. Quest'ultimo infatti è una emulsione tra due liquidi non miscibili, acqua e grasso, tenuti insieme da alcune proteine.

Altri additivi sia stabilizzanti che emulsionanti sono la lecitina di soia e la gomma arabica. L'olio è un liquido non solubile in acqua ma, con l'aggiunta di uno di questi due agenti, si ottiene una perfetta emulsione. La lecitina ha anche capacità *schiumogene*: quando viene ag-

giunta ad un liquido analcolico e si favorisce l'ingresso di aria con un frullatore ad immersione, si forma una schiuma leggera e persistente che viene chiamata "aria" da chef e bartender. Per ottenere una schiuma in presenza di alcool è necessario utilizzare

gli "esteri di saccarosio degli acidi grassi", generalmente conosciuti come sucro ester (E473), solubili in alcool e capaci di ridurre la tensione superficiale del liquido. La schiuma ottenuta prende il nome di velluto e può essere raccolta con un cuc-

chiaio e adagiata sopra un drink creando un'interessante differenza di texture.

A differenza dell'albumine d'uovo che si aggiunge al drink per renderlo più cremoso senza alterarne il sapore, il velluto (o l'aria) permette di creare accostamenti di sapore e texture diversi. Si provi a creare un velluto di liquore alla menta e adagiarlo sopra un White Lady. Da notare che il sucro viene utilizzato nell'industria alimentare soprattutto come stabilizzante.

È possibile acquistare additivi alimentari in rete. Molto conosciuta è la linea Texturas di Ferran Adrià, lo chef che ha reso famosi questi tipi di ingredienti. Non presentano un rischio per la salute tuttavia, per ottenere risultati soddisfacenti, devono essere utilizzati nelle quantità indicate sulle confezioni. La maggior parte sono di origine vegetale e quindi possono essere utilizzati anche in drink che verranno consumati da clienti vegetariani, fatta esclusione per il collagene e la colla di pesce.

Giovanni Ceccarelli

*Tra gli additivi:
coloranti,
correttori
di acidità e
sapidità, cere,
gas, stabilizzanti
ed emulsionanti*

Dal 1779 non solo grappa.
Aperitivi e Amari Nardini.



B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



@GrappaNardini

www.nardini.it

bevi responsabilmente.

OTTANT'ANNI DI GUSTO

THE SAVOY COCKTAIL BOOK 2014

Constable &Co – GBP 14,99

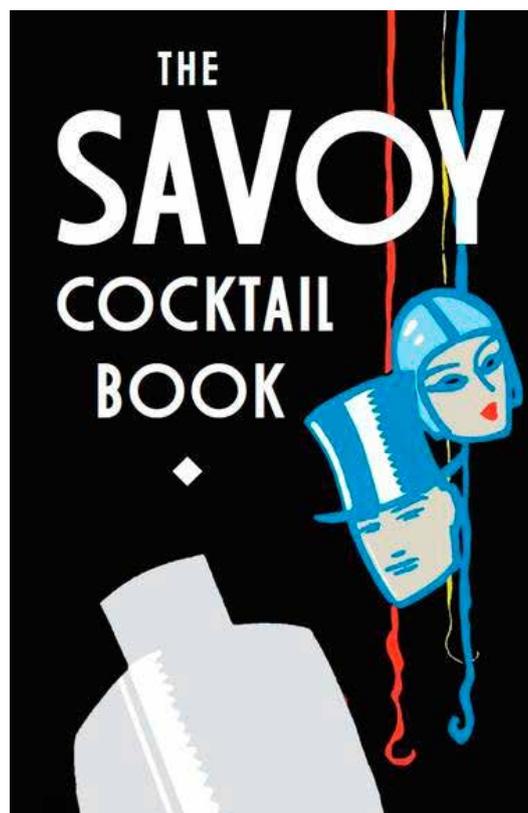
Non è il Savoy Book di sempre. Ci sono alcune novità sostanziali nell'ultima edizione del cocktail book più longevo del mondo. Innanzi tutto il ritorno dell'editore originario, Constable & Co di Londra, gli aggiornamenti del ricettario e, soprattutto, la vera novità di quest'anno: sette drink del Pop Art Menu del Beaufort Bar, il secondo gioiello del Savoy Hotel.

L'edizione del 125° anno della fondazione del Savoy inizia in linea come per le passate edizioni: una selezione delle nuove ricette del Savoy, tutte create per importanti eventi o persone speciali, oppure vincitrici dei più prestigiosi concorsi internazionali di cocktail.

La grafica e i colori variano quel tanto che serve a rinnovare la storia di un libro che è sempre nuovo quando lo si rilegge.

Come un testimone discreto e riservato, il Savoy Cocktail Book ha attraversato 80 anni di storia del bar vissuta ed espressa ai massimi livelli da un bancone sul quale si sono avvicendati alcuni dei bartender più famosi della storia.

Scritto da Harry Craddock e pubblicato per la prima volta nel 1930, l'ultima edizione del Savoy Cocktail book presenta quasi 800 ricette. Nel corso della sua lunga storia il volume si è arricchito sempre più grazie all'apporto professionale che i bartender del Savoy hanno aggiunto con



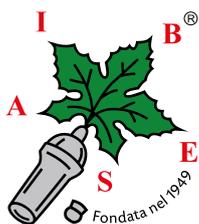
la propria professionalità. Ottanta anni di storia del bere miscelato si susseguono in uno spaccato di gusto che testimonia l'evoluzione delle ricette e il loro apprezzamento da parte di una clientela esigente e sempre attenta ai dettagli che fanno al differenza.

Oltre che essere un punto di riferimento per le nuove generazioni di bartender, il Savoy Cocktail Book è un vero e proprio oggetto di culto che è diventato un regalo perfetto per professionisti e appassionati.

Alessandro Palanca



PALLINI
- ITALIA -



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

IN FINALE...

Si è appena concluso il primo concorso regionale della Sezione Puglia e Basilicata. La manifestazione ha preso il via il 9 Marzo con un meeting sul bere consapevole che ha visto l'intervento di autorità, forze dell'ordine e dirigenti A.S.L.. In questo contesto di tutela e prevenzione ha dato il via ai lavori il Dirigente Scolastico, Prof. Giuseppe Verni che ha coordinato l'incontro studio avvenuto con 16 Istituti Alberghieri. Questo primo concorso, tenutosi nell'auditorium dell'Istituto Alberghiero di Castellana, ha visto una competizione costruttiva e vivace, ma ancor più l'amicizia che unisce i colleghi in una giornata professionale e familiare. Quest'anno vengono assegnati 5 posti per ciascuna Sezione d'Italia e anche per la Sezione Puglia sono stati decretati i primi 5 finalisti che accederanno alla Finale Nazionale 2015.

I vincitori per le categorie Premio A. Zola, Aspiranti Barmen, Barmen/Capi Barmen sono rispettivamente Mirko Di Taranto, Loris Prisciano, Camillo Tagliente, Michele Maraglino, Onofrio Ruggiero. L'evento ha anche premiato una speciale categoria di Soci, contraddistinti per *savoir faire* e valore umano come Camillo Tagliente e Giovanni Sanasi.

I Concorsi regionali sono quindi ufficialmente partiti con questa prima tappa e proseguiranno con tutte le altre Sezioni nelle date indicate di seguito. Facciamo un forte in bocca al lupo a tutti gli oltre 2.000 partecipanti dei concorsi regionali e, per coloro che non riusciranno a superare questa selezione, rinviamo l'appuntamento al Last Call Final Competition che si terrà il giorno prima della Finale Nazionale.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.

PIEMONTE	lunedì 16 marzo 2015
TOSCANA	martedì 17 marzo 2015
CAMPANIA	mercoledì 18 marzo 2015
ESTERO	lunedì 23 marzo 2015
LOMBARDIA	lunedì 23 marzo 2015
GENOVA	martedì 24 marzo 2015
SARDEGNA	martedì 24 marzo 2015
TRENTINO ALTO ADIGE	mercoledì 25 marzo 2015
VENETO	mercoledì 25 marzo 2015

CALABRIA	lunedì 30 marzo 2015
MARCHE	lunedì 30 marzo 2015
EMILIA ROMAGNA/RSM	martedì 31 marzo 2015
LAZIO/UMBRIA	martedì 31 marzo 2015
ABRUZZO/MOLISE	lunedì 13 aprile 2015
FRIULI VENEZIA GIULIA	mercoledì 15 aprile 2015
VALLE D'AOSTA/SAINT VINCENT	giovedì 16 aprile 2015
SICILIA	martedì 21 aprile 2015
SANREMO	venerdì 8 maggio 2015

ALESSI



CAMPARI

RON
Caney

1492 COLONIALE
GROUP

DISARONNO

FABBRI
1905

Finest
CALL
Premium Cocktail Mixes

FiveSenses
by MAVOR DRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

ZF

GARNET
Europe



LA PAZIALE
espresso coffee machines

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

MARTINI

MIXER

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

parmalat

Pernod Ricard Italia

PIAZZA

Simply
Squash
REAL
COCKTAIL INGREDIENTS

RCR
CRISTALLERIA
ITALIANA

Red Bull

SAN BENEDETTO

Santàl

SIRMAN

SLIDE

UOLARE

BY APPOINTMENT TO HER
MAJESTY THE QUEEN
TANQUERAY GIN
A COMPANY LIMITED
LONDON, ENGLAND
GIN DISTILLERS



Tanqueray

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —
FRESH CITRUS FRUIT

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile
www.drinkiq.com