

BarTales



ANNO III | N. 2 | OTTOBRE 2015

Face to face
DALE DE GROFF
KING OF COCKTAIL

Liquid Story
LA GIUSTA
RAZIONE

Competition
CAPE TOWN
SHAKEDOWN

JAMES COOK

I VIAGGI DEL CAPITANO

FERNET-BRANCA



SEGUICI SU 

www.fernet-branca.com



CARPANO

DAL 1786

IL PRIMO VERMOUTH

Il Vermouth Italiano
d'eccellenza, dolce e vanigliato,
con un corpo ricco e strutturato.

servito con ghiaccio
e una fetta d'arancia

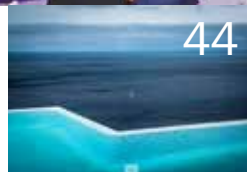
ANTICA FORMULA



Bevi responsabilmente

www.carpano.com

- 7** **L'editoriale** di Melania Guida
L'AVVENTURA CONTINUA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Fabio Bacchi
KING OF COCKTAIL
- 16** **Bar Story** di Gianni Zottola
I VIAGGI DEL CAPITANO
- 24** **Liquid Story** di Dario D'Avino
LA GIUSTA RAZIONE
- 32** **Competition/1** di Terence Terpols
CAPE TOWN SHAKEDOWN
- 36** **Focus on** di Giulia Arsellì
BENVENUTI AL FUMOIR BAR DEL CLARIDGE'S
- 44** **Competition/2** di Fabio Bacchi
IBIZA SEA STORM
- 48** **Tasting** di Jason O' Brian
ALLA RICERCA DELLA FORMULA PERFETTA
- 54** **Report/1** di Valerio Sperelli
IN MEDIO (ADRIATICO) STAT VIRTUS
- 62** **Report/2** di Katerin Alejandra D'Alfonso
TRAINING A SINGAPORE
- 72** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
IL POTERE DEL GHIACCIO
- 76** **Book corner** di Alessandro Palanca
SEGRETI E AVVENTURE DEL RABBIT



BarTales ANNO III | N. 2 | OTTOBRE 2015

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli, Katerin Alejandra D'Alfonso, Dario D'Avino, Vincenzo Errico, Alessandro Palanca, Terence Terpols, 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

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

BEVI RESPONSABILMENTE



Distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

Bevi responsabilmente

The
Hedonist's
choice



GHILARDISELEZIONI

www.ghilardiselezioni.com
facebook.com/ghilardiselezioni
info@ghilardiselezioni.com



L'AVVENTURA CONTINUA

Non ci piace vantarci. Ma i traguardi faticosamente raggiunti vanno condivisi. Dopo poco più di due anni, *Bartales* è pronta per la versione inglese. Mancano pochi giorni, attivate il *count down*, e *Best of Bartales* sarà online. Quando pubblicammo il primo numero di *Bartales*, era luglio 2013, l'ipotesi di una versione in inglese era pressoché impensabile. Già sembrava un miracolo l'uscita, in italiano, di una nuova rivista di bartending. Figurarsi in un'altra lingua. Eppure, a poco più di due anni, eccola qui. Incredibile ma vera. Certo, un po' diversa, più compatta rispetto all'originale. Con una selezione di quelli che, di volta in volta, ci sembrano i migliori pezzi. "Best of Bartales", appunto. Un passo alla volta. Almeno per il momento. E allora un pizzico d'orgoglio ci sta. Ca va sans dire: l'avventura continua. Ci piace immaginarla come quella del capitano Cook (*a pag. 16*) che scoprì la Kava solcando i mari più pericolosi del mondo. Come quella di Dale De Groff (*a pag. 10*) che sognava di fare l'attore ed è diventato, tra l'altro, presidente e fondatore dell'American Museum Cocktail. Come quelle della Royal Navy (*a pag. 24*) e dell'inossidabile tradizione del Grog. Inebrianti storie di Rum, Navy Rum. A proposito, siamo appena ritornati dalla terza edizione di Show Rum, la più grande rassegna italiana dedicata al Rum, ideata dal vulcanico Leonardo Pinto. In pochi numeri, 45 brand coinvolti per 300 referenze provenienti da tutto il mondo. Una tappa fondamentale per il mercato del Rum, in una location d'eccezione: il Salone delle Fontane dell'Eur, a Roma. Elegante e maestoso, come si conviene a prodotti di pregio. Per una volta, pochi selfie e tanta gente realmente interessata ai prodotti, un pubblico appassionato, insomma e soprattutto, tanti bartender che fanno l'ossatura della bar industry italiana. Quelli che fanno Spritz, Mojito e Vodka drink per i clienti veri, quelli che comprano e spingono il settore. Una bella soddisfazione.





UNA STRADA PER VERONELLI

Il Comune di Milano ha deciso di intitolare una via all'enologo Luigi Veronelli, scomparso nel 2004. La passeggiata tra piazza Gae Aulenti e via Gaetano de Castiglia, dove Veronelli ha trascorso parte della sua vita è stata la prescelta. «Dedicargli una strada di Milano ci è sembrato un doveroso riconoscimento», afferma il sindaco Giuliano Pisapia, e «farlo nell'anno di Expo è anche un segnale forte dell'attenzione che la nostra città dimostra sul tema dell'alimentazione». Veronelli dedicò la sua carriera lavorativa alla diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico italiano e alla difesa dei piccoli produttori e della qualità.

WHISKY SPAZIALE

Un Whisky prodotto da Glenmorangie è tornato sulla Terra dopo 4 anni di invecchiamento sulla stazione spaziale ISS. Esperti della distilleria hanno effettuato analisi chimiche – e di palato – per scoprire gli effetti di un così lungo periodo in assenza di gravità. I risultati sono



stati pubblicati in un resoconto della Ardbeg Distillery. Piccole fiale di distillato contenenti anche pezzi di botti di rovere vennero inviate nello spazio nel 2011, mentre

a Terra rimanevano altre fiale simili per il confronto. Le analisi hanno evidenziato che alcune sostanze chimiche sono rimaste quasi identiche, altre molto diverse, alcuni sapori hanno assunto una maggiore intensità, altri si sono indeboliti.

LUCANO A BERLINO

Il Gruppo Lucano sarà presente alla 9ª edizione del Berlin Convent Bar, il 6 e 7 ottobre presso Station Berlin, speciale location nel cuore della capitale teutonica. Lucano, in seguito alla

nuova strategia di lancio del brand in Germania vi parteciperà per la prima volta. Sarà così possibile assaporare alcuni dei cocktail del brand e incontrare guest bartender di fama

internazionale come Agostino Perrone, director of mixology al Connaught Hotel di Londra e Simone Caporale dell'Artesian Bar.



A TUTTA FLUTE

La Giornata Italiana dello Champagne 2015 è in programma giovedì 8 ottobre a Milano presso il prestigioso Hotel “Principe di Savoia” di Milano. La manifestazione sarà aperta al pubblico degli invitati dalle ore 12.00 alle ore 20.00. Organizzata come ogni anno dal Bureau du Champagne in Italia (emanazione del Comité Champagne – CIVC), la Giornata Italiana dello Champagne è l'evento annuale a cui presenziano selezionate marche di Champagne che presentano le loro *cuvée* a ristoratori, albergatori, sommelier professionisti, enotecari, giornalisti e personalità.



SPIRITI & RUM

Secondo una credenza caraibica i Duppies sono gli spiriti giamaicani con un amore speciale per il Rum. La leggenda narra di questa *angel share* caraibica secondo la quale gli spiriti si aggirano tra le isole per impossessarsi delle migliori scorte di Rum dei vari blend invecchiati nelle botti. Duppy Share Caribbean Rum è un nuovo brand indipendente che dà il nome a un blend di Giamaica e Barbados Rum, distillati e invecchiati nei Caraibi in quercia americana e imbottigliati a Londra. Il blend è costituito da un 3 anni giamaicano 100% pot still di Worthy Park Estate e un morbido 5 anni Barbados prodotto da Foursquare Distillery.

RUINART GALLERY TOUR

La più antica Maison de Champagne, Ruinart, ha sempre stretto, fin dalla nascita, un legame profondo con il mondo dell'arte. Quest'anno in particolare, attraverso la Ruinar Gallery Tour, un circuito di eventi su tutto il territorio nazionale inaugurato ad aprile con il Miart e che qualche giorno fa ha incluso anche la Galleria Lia Rumma di Napoli in occasione dell'inaugurazione del nuovo progetto espositivo di Gilberio Zorio, uno dei protagonisti dell'Arte Povera italiana.





KING OF COCKTAIL

Sognava di fare l'attore e porta con sé sempre la chitarra. Il futuro? I bartender diventeranno un po' cuochi

DI FABIO BACCHI



PASSIONI
DALE DE GROFF
(PAGINA A
SINISTRA),
CONSIDERATO
IL RE DEL
COCKTAIL,
NUTRE ANCHE
UN GRANDE
AMORE PER LA
CHITARRA.
(FOTO MARCO
CELLURALE)

È il padre della “new cocktail golden age”, colui che negli anni '80 ha ri-
esumato lo stile e la figura di Jerry
“The Professor” Thomas dando il
via a una nuova era del bartending.

Presidente e fondatore dell’American
Museum of Cocktail, consulente globale,
autore di libri di successo premiato con
il James Beard Award, mentore di gene-
razioni di bartender, Dale De Groff, alias
King of Cocktail, è arrivato a Roma su
invito di Sviluppo Horeca Factory, per una

masterclass di due giorni. La storia di
quest’uomo che ama suonare la chitarra,
ma che sognava di fare l’attore, era già
stata scolpita nella pietra da un destino
che gli aveva riservato un ruolo da pro-
tagonista nella bar industry mondiale.

Incontro Dale De Groff nella hall di un
hotel in un piovoso pomeriggio romano.
L’uomo è un fiume in piena che ama tra-
smettere la sua passione, raccontare la
sua storia per la quale si ritiene fortunato,
difficile fermarlo, impossibile non



TRAINING

DALE DE GROFF È IMPEGNATO ANCHE NELLA FORMAZIONE DEI BARTENDER. (FOTO MARCO CELLURALE)

rimanerne catturati. È una storia nella quale le persone che lo hanno circondato hanno avuto un ruolo fondamentale, una storia ai più nota, sempre nuova quando raccontata.

Quale fu l'ispirazione che ti focalizzò sul barocco della cocktail culture?

«Fu Joe Baum, grande imprenditore di bar e ristoranti, che mi coinvolse in un progetto che poteva sembrare folle al

tempo. L'Aurora, un nuovo ristorante nel cui bar i drink fossero i più artigianali e naturali possibili, in antitesi all'uso delle buste di S&S, delle sodagun che allora imperavano. Ricreare i classic cocktail usando i succhi freschi premuti al momento, sode e sciroppi artigianali, esattamente come ai tempi di Jerry Thomas. Joe mi disse di procurarmi il libro scritto da JT e di cominciare. Mixology era un termine sconosciuto al tempo. Io me ne innamorai ed ebbi un approccio radicale al nuovo concetto. Iniziammo a fare qualcosa che nessun'altro al mondo faceva».

Fu facile?

«Oh my God! Fu già molto difficile trovare una copia di quel libro. Realizai che era impossibile ricreare quei drink data la mole di lavoro che avevamo ed espressi i miei dubbi a Joe. Mi disse "Se sono riusciti a farlo 150 anni prima con la scarsità dei mezzi del tempo... Se mi dici che non te la senti mi cercherò un altro bartender!". Ebbi anche notevoli difficoltà a far condividere il progetto allo staff. Andò bene, fummo molto bravi. Joe Baum ha avuto un ruolo fondamentale nella mia vita».

Cosa rappresenta il cocktail nella cultura americana, e chi sono i bartender che più ti hanno influenzato?

«Il cocktail è parte della nostra storia. La prima traccia della storia culinaria USA è il cocktail. Tuttavia, a differenza degli chef, i bartender faticano a diventare grandi personaggi con tv e format televisivi al seguito. La figura del bartender è ancora all'inizio e lontana dal divenire ciò che merita, perché il cocktail è ancora sottovalutato a livello globale. Jerry Thomas, Patrick Gavin Duffy, grandi figure dai cui scritti e stili di comportamento ho



attento molto. Mi piacciono le donne al bar. Nel 1987 avevo 6 figure femminili in uno staff di 36 elementi. Impensabile a quel tempo».

Quale trend prevedi per il futuro?

«Una sempre maggiore commistione tra bartender e cucina alla ricerca di nuovi flavor. I bartender diverranno un po' cuochi. I cuochi un po' bartender. C'è un mondo di sapori da esplorare e creare, ripeto, il bartending è ancora all'inizio».

Come vedi cambiata la figura del bartender attuale rispetto al passato?

«Preferisco guardare i tratti comuni. La capacità dei bravi bartender di oggi di entrare in sintonia istantaneamente con il cliente, di leggerne il pensiero e una giusta dose di spettacolarizzazione. Jerry Thomas, The Great Willard erano maestri in questo».

Non ti sembra che la spettacolarizzazione possa sfuggire di mano e allontanare dal focus sul cliente?

«È una questione di equilibrio. Ultimamente questo eccesso sembra essere

prerogativa dei bartender italiani. Troppo concentrati sul drink e su se stessi, lontani dal cliente, che è il protagonista».

Il primo cocktail che hai bevuto?

«Un Mimosa con Cointreau al Charley O's a New York. La mia iniziazione».

Progetti nuovi?

«Non dovrei dirtelo: un nuovo libro».

Sei stato mentore per una generazione di bartender. Hai avuto tanti discepoli. Chi ricordi di più?

«Sono diversi e non vorrei mancare ad alcuno. Ho avuto molte soddisfazioni dalle donne. Audrey Saunders, certamente. E poi Sasha...».

Le risate che accompagnano gli aneddoti di Dale si spengono e due silenziosi secondi diventano un'eternità. Una stretta di mano e a presto Dale.

Fabio Bacchi

*Il futuro?
Una migliore
commistione
tra bartender e
cucina. I bartender
diventeranno un
po' cuochi*

THE GREEDY GIN FINEST QUALITY GIN DISTILLED

ESSERE GHIOTTI

*Solo gli imbecilli non sono ghiotti.
Si è ghiotti come poeti,
si è ghiotti come artisti.*

- Guy De Maupassant -

The Greedy®, il gin della tradizione di una piccola distilleria inglese unita al puro estro creativo italiano.

Questo gin, estremamente profumato, nasce dalla voglia di raccontare un'esperienza unica di caratteristiche inconfondibili come l'**agrumato**, il **floreale** ed il **balsamico**.

13 i botanici dichiarati: ginepro, buccia d'arancio, mandarino, bergamotto, cannella, salvia sclarea, lavanda, cardamomo, buccia di limone, angelica, coriandolo, te verde e litsea cubeba che conferiscono al nostro gin il suo **caratteristico e inconfondibile profumo**.

Distilliamo 500 Litri per volta e imbottigliamo 4 volte l'anno.

The Greedy®

Aggettivo dai molti significati: goloso ma anche ghiotto, avido ma anche bramoso, esoso ma anche ingordo. Mai nome fu più azzeccato.

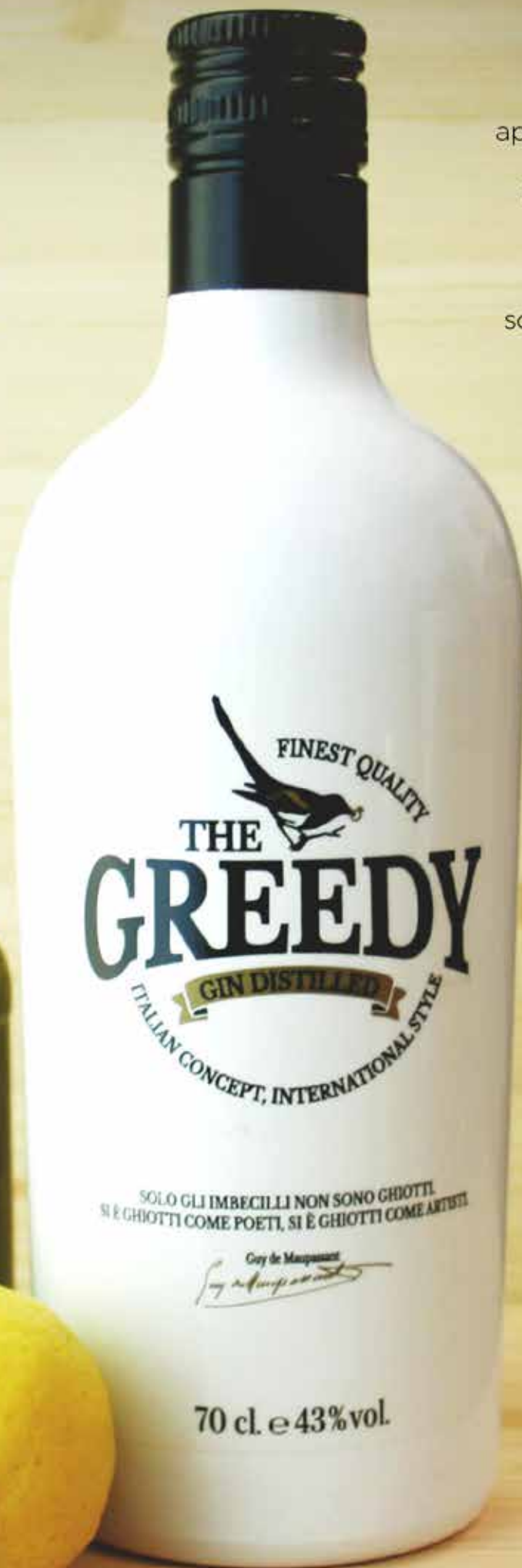
The Greedy® è agrumato, floreale e balsamico.

È ghiotto, diretto e generoso all'olfatto. Morbido, pulito e fragrante in bocca, con il suo retrogusto quasi dolce ed amabile. Un aroma persistente per un sapore forte e inconfondibile.



ati:

so



SOLO GLI IMBECILLI NON SONO GHIOTTI
SI È GHIOTTI COME POETI, SI È GHIOTTI COME ARTISTI

Guy de Maupassant
Guy de Maupassant

70 cl. e 43% vol.

Limpido e cristallino.
Bevi responsabilmente
The Greedy® gin liscio o
aprofitta del suo inebriante
sapore per caratterizzare
i tuoi cocktails più gustosi.

Miscela **The Greedy®**
in un classico gin & tonic,
scegliendo **Fentimans tonic**
se vuoi assaporare
un gusto rotondo.
Abbinalo a **Mediterranean
Fever tree Tonic** se lo
preferisci più morbido.
Uniscilo a **Thomas Henry
Tonic** o **Cortese Tonic**
se cerchi un piacere
più delicato e gentile
per il tuo palato
oppure stupisci
servendolo con
**Acqua Brillante
Recoaro!**

IDEATO E DISTRIBUITO DA:

**ABOUT
TEN®**

via delle Gramogne, 65
35129 PADOVA
Tel. +39 393.9901367
info@abouten.it
www.abouten.it



I VIAGGI DEL CAPITANO

Scoprì la Kava solcando i mari più pericolosi del mondo. Con la complicità di agrumi, verdure e buone dosi di alcool

DI GIANNI ZOTTOLA

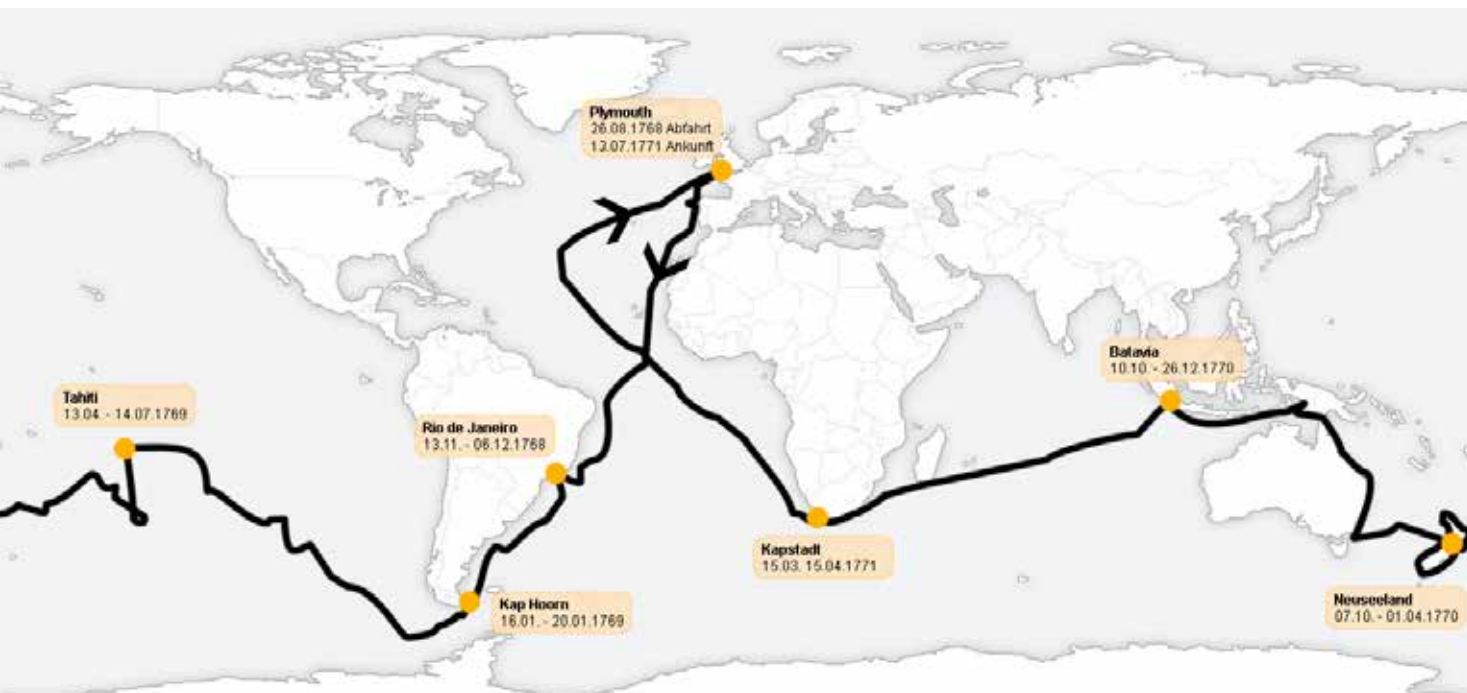
Navigatore, esploratore, cartografo. Capitano britannico leggendario, fonte di ispirazione di marinai e sognatori. Per ben due secoli le sue avventure in mare sono rimaste confinate in un limbo tra immaginazione e realtà.

La storia di James Cook è un mito paragonabile ai grandi poemi epici. Nato da una modesta famiglia di braccianti agricoli il 27 ottobre del 1728 a Marton, un sobborgo della odierna Middlesbrough in Gran Bretagna, completati i primi studi sostenuti dal datore di lavoro del padre, James si trasferì in un piccolo paese di pescatori chiamato Staithes. Anche se impegnato come garzone in una drogheria, la leggenda narra che sarebbe bastata la sola vista del mare a far sì che il giovane Cook fosse rapito dell'irresistibile richiamo del viaggio. Richiamo che presto si concretizzò con l'ingaggio da apprendista sulla nave "Freelove" degli armatori Walker.

Le conoscenze acquisite nelle scienze matematiche, fisiche e naturali legate alle navigazione, come algebra, trigonometria e astronomia si fusero subito alla crescente esperienza che maturava su

questa nave che batteva le coste britanniche commerciando carbone. Mostrando da subito un'insolita e naturale predisposizione per il mare, dopo i primi tre anni di apprendistato venne già graduato a comandante in seconda della più grande carboniera "Friendship" che veleggiava sul mar Baltico. Ma era già evidente, nonostante l'ascendente carriera, che la lungimiranza delle aspirazioni di Cook solcava mari sconosciuti e più impervi di quelli su cui potevano veleggiare le carboniere.





NAVIGAZIONE

IN ALTO IL PERCORSO DEL PRIMO VIAGGIO DI COOK. NELLA PAGINA A DESTRA GLI APPUNTI DEL CAPITANO SUL TRANSITO DI VENERE.

Ancora prima di ottenere l'ormai certa promozione a comandante, il giovane James abbandonò le vecchie rotte. Il 7 giugno del 1755 ripartì completamente da zero arruolandosi nella cittadina di Wapping nella prestigiosa Royal Navy. La concomitanza della guerra dei Sette Anni permise a Cook di sfoggiare le sue doti e

La guerra dei Sette anni permise a Cook di sfoggiare notevoli doti militari e di scalare la carriera militare

quindi di scalare rapidamente la carriera militare. A bordo della HMS Eagle riuscì immediatamente a garantirsi una promozione a "master" (pilota) grazie all'intercettazione e all'affondamento di alcune navi francesi. Fu promosso comandante del Cruiser, l'incrociatore britannico che era a seguito della Eagle, e la sua carriera continuò a progredire fino a essere imbarcato sulla nave Solebay dopo aver superato gli esami da sottotenente nel 1757.

I successivi anni di guerra lo videro imbarcato in Canada come master sulla

Pembroke. Gli ammiragli della Royal Society considerarono la sua grande abilità di esploratore e cartografo e gli affidarono il compito di mappare l'imbocco del fiume San Lorenzo. La precisione esercitata in questo compito consentì alla marina inglese di sopraffare gli avversari francesi con un attacco a sorpresa nelle pianure di Abraham, permettendo così la conquista del Quebec ad opera del leggendario Wolfe. L'insidiosissimo fiume fu abilmente scandagliato in modo tale da far emergere in Cook le qualità più apprezzate dalla moderna mentalità europea: spirito pratico, di sacrificio all'occorrenza e di efficienza.

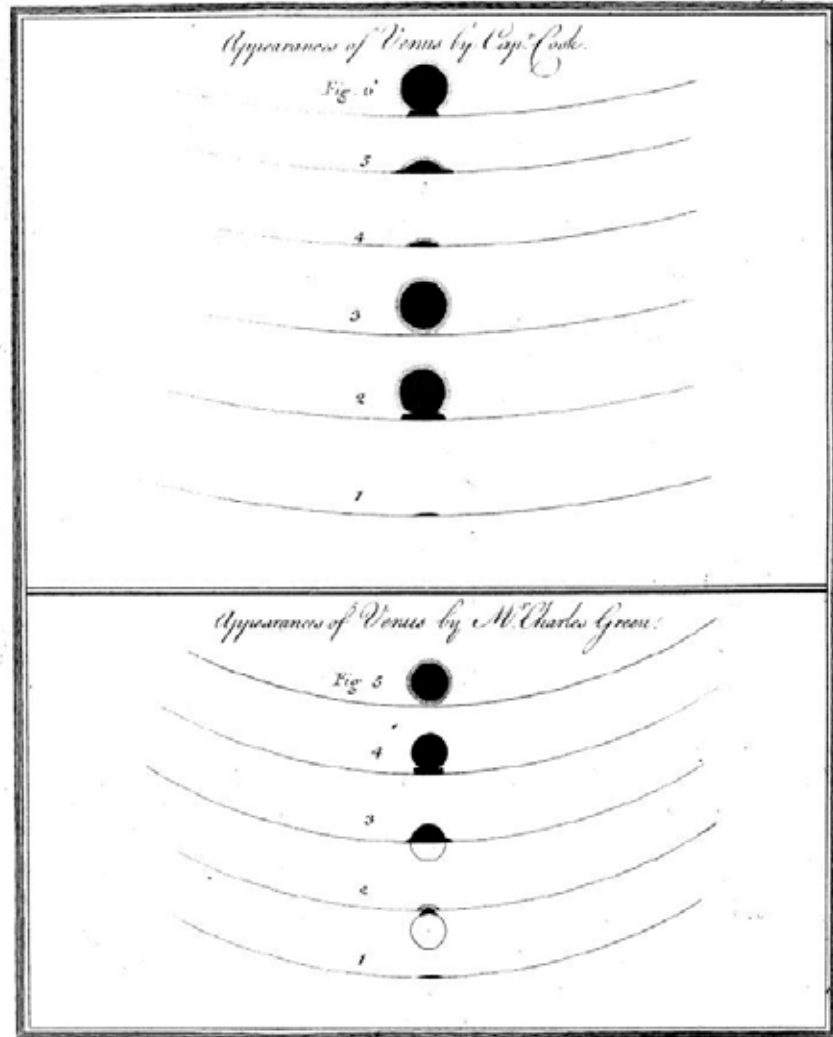
Le mappe dell'isola di Terranova e la topografia di quelli che erano i confini del mondo conosciuto disegnati da Cook sono stati utilizzati dal 1760 fino ai primi del '900. Questa fase cruciale della carriera di Cook coincise con il momento in cui il regno britannico iniziava a modellare gli scopi di espansione dei confini d'oltremare. Infatti, se fino ad allora la navigazione era spinta da miti surreali di terre auree e paradisi terrestri fonti di ricchezze, le nuove conoscenze portaro-

no statisti e studiosi a dibattere circa la commistione tra pura espansione imperialistica e sviluppo commerciale.

L'opera di Campbell della metà del settecento "Navigantium atque Itinerantium Bibliotheca" esprime proprio questo nesso tra commercio, esplorazione e potere marittimo: «Il commercio è la cosa più necessaria a uno Stato: sviluppandolo, assecondandolo, otterremo tutto ciò di cui abbiamo bisogno» e ancora John Callander in "Terra Australis Cognita": «Dacchè nulla può maggiormente contribuire all'onore di questa nazione come potenza marinara, e alla dignità della corona inglese, e allo sviluppo del nostro commercio e della navigazione, che le scoperte fatte in paesi fin qui ignoti, e di una conoscenza compiuta delle parti più remote dell'Impero britannico».

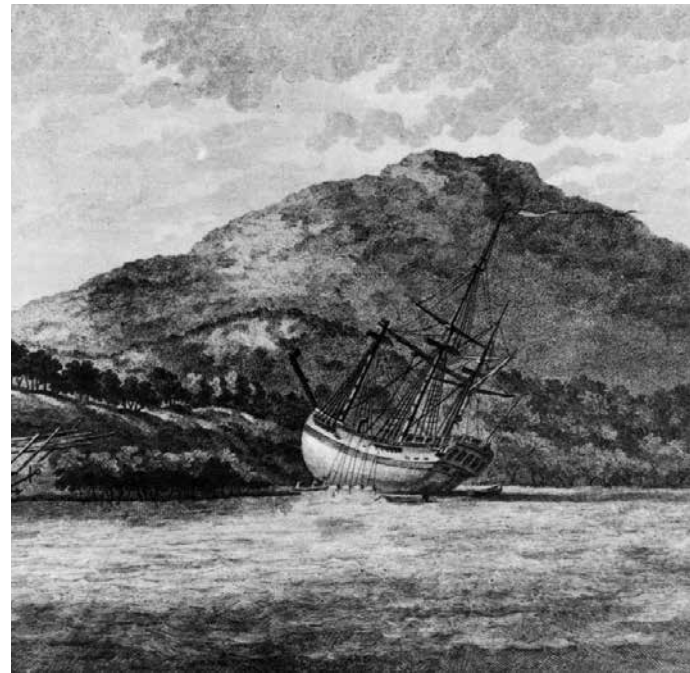
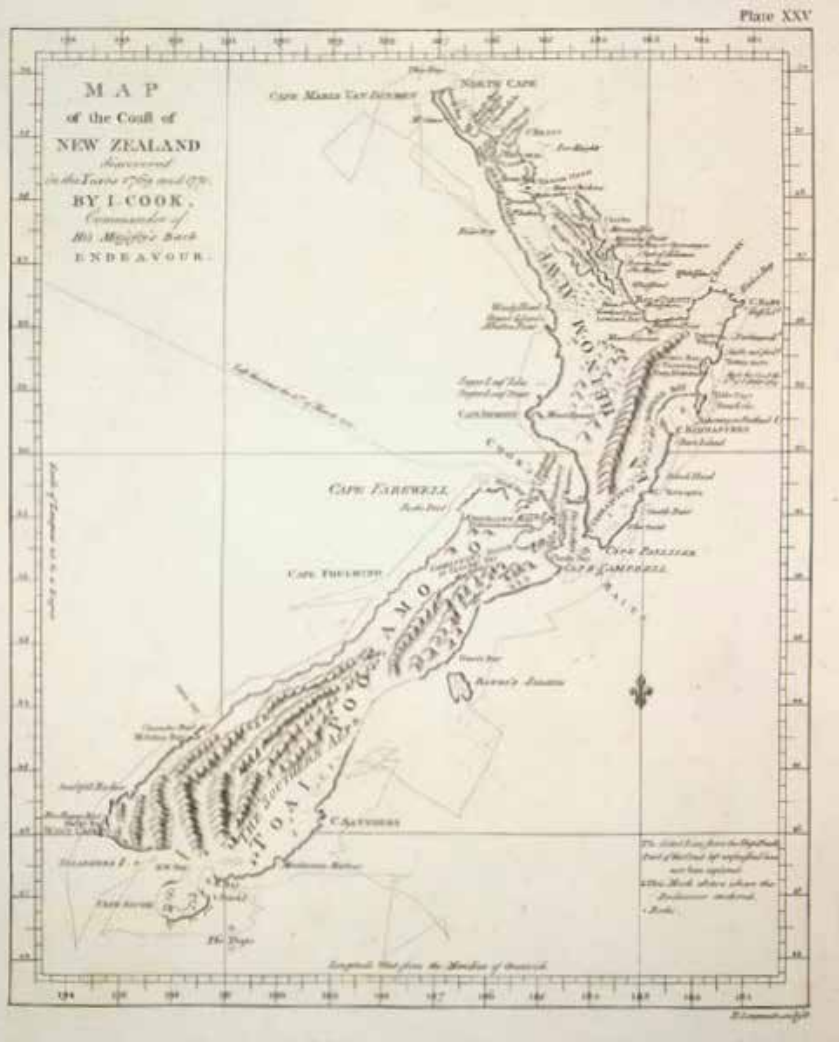
Ma non la celebrazione delle sue imprese, non la spinta imperialista, non il fascino del mondo esotico renderanno grandi le imprese di Cook, piuttosto la navigazione stessa, il mestiere e la minuziosa tecnica con cui affrontò i suoi tre celeberrimi viaggi, ognuno rivelatosi di enorme portata scientifica. Scriverà in seguito nei suoi giornali di bordo: «Al diavolo i celebratori in poltrona che ricamano, speculano sulle nostre fatiche; al diavolo i mitografi che piegano qualunque realtà ai loro pregiudizi, falsando l'esperienza e l'impegno dei nostri e dei navigatori nostri compagni; al diavolo questi viaggi che diventano interessanti solo quando ci hanno appiccicato l'etichetta "esplorazione", così come la concepiscono, idealizzano, storpiano loro».

Era chiaro che tutto ciò era il pensiero nato dalle travisate esplorazioni passate e delle leggende riesumate dei navigatori corsari come El Drake che, partito alla



ricerca della mitica terra australe senza perdere molto tempo dietro alle chimere di terre auree, tornò in patria da uomo ricco ma solo dopo aver depredato le coste peruviane e filippine.

Il Capitano Cook viene ingaggiato per solcare i mari più pericolosi del mondo. Il suo primo viaggio, commissionato dalla Royal Navy in concerto con la Royal Society, iniziò a Plymouth nel 1768 e terminò nel 1771. Navigando verso le insenature e le coste più remote dell'Oceano Pacifico, doppiato Capo Horn, il 13 aprile nel 1769 a bordo della nave Endeavour, il tenente Cook veleggiava verso Tahiti per osservare il transito di Venere davanti al sole. Costruito un osservatorio non riuscì ugualmente a effettuare esatte misurazioni per l'inadeguatezza delle strumentazioni, alcune delle quali rubate



dagli indigeni, e per l'alone atmosferico che circonda il pianeta. La missione in realtà partiva già con errori di valutazione. Infatti non fu quello il modo adatto allo scopo di calcolare la distanza tra terra e sole.

Spingendosi alla ricerca della mitologica Terra Australis scoprì, con l'aiuto dell'indigeno tahitiano Tupaia, i dettagli delle coste della Nuova Zelanda. Rivendicò la colonizzazione inglese delle isole Bora Bora, Raiatea e Huahine, arrivò fino al più remoto Sud mappando le coste con estrema precisione ed errori superflui. Luoghi e mari sconosciuti misero a dura prova la nave più volte danneggiata dalla presenza delle sconosciute

barriere coralline, vicissitudini superate solo grazie alla coesione dell'equipaggio e dal rapporto con gli indigeni.

I viaggi di Cook ebbero successo grazie allo spirito umano e di accettazione che il capitano consolidava con l'equipaggio e le popolazioni indigene visitate. Un legame talmente importante che rese James Cook uno dei rari capitani a governare un equipaggio desideroso di navigare con lui e l'unico europeo a essere divinizzato dalle popolazioni tribali. Memorabile fu il soggiorno a Tahiti dove il capo tribù Tu offrì al capitano la sovranità dell'isola o ancora le offerte di pace accettate dai bellicosi e cruenti Maori neozelandesi. Gli ordini di Cook infatti imponevano non solo il massimo rispetto per gli indigeni, mai abituati a vedere bianchi, ma lo stesso rispetto era rivolto alla natura e all'ambiente che per queste popolazioni era visto come sacro. Il concetto del rispetto includeva





**AVVENTURE
E SCOPERTE**

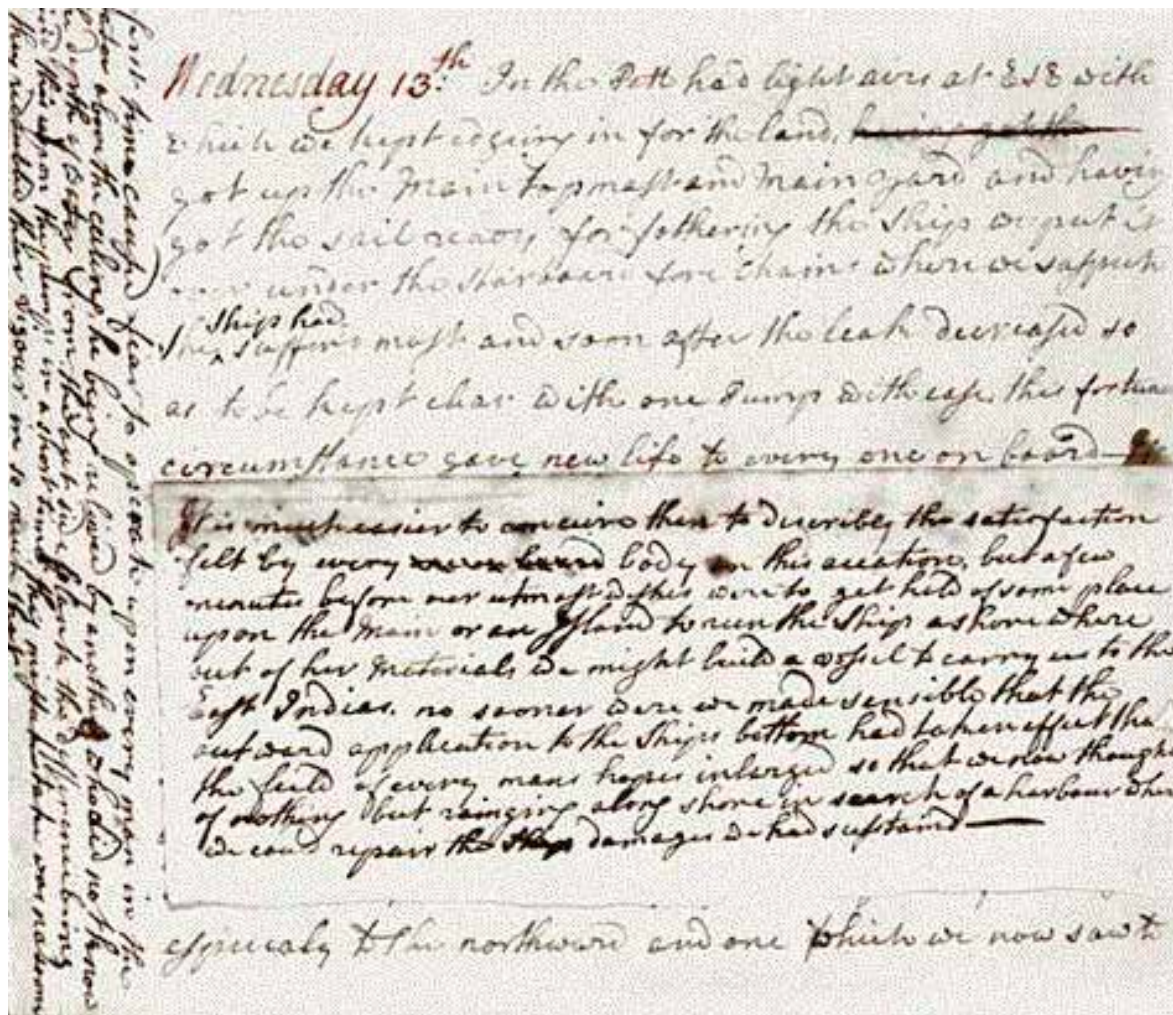
NELLA PAGINA
A SINISTRA LA
MAPPA DELLA
NUOVA
ZELANDA DI J.
COOK E
L'IMMAGINE DI
UNA NAVE
INCAGLIATA
SULLA
BARRIERA
CORALLINA.
IN ALTO E A
LATO DIPINTI
CHE
CELEBRANO LE
IMPRESE DEL
CAPITANO
INGLESE.



il rispetto delle piante e dei frutti sacri come cocchi e banani che nonostante potessero essere un ottimo rifornimento di cibo non venivano deturpati.

Uomo intelligente, deciso e sagace conquistò il rispetto attraverso l'affetto del suo equipaggio il cui benessere ripagava la fedeltà nel non rivelare e tenere nascosti i luoghi scoperti. È accertato che il suo equipaggio fu l'unico della marina britannica a non essersi mai ammalato di scorbuto, grazie all'obli-

go che il capitano impose di consumare agrumi e crauti. Proprio l'alimentazione e le provviste furono essenziali a garantire un persistente ottimo stato di salute dei marinai. Mai potevano mancare gli alcolici, come ad esempio il Rum di alta qualità di Rio de Janeiro o la stessa melassa e lo zucchero. Gli alcolici, sempre tagliati con acqua o serviti come grog, erano grande fonte di sostentamento per l'equipaggio proprio per la capacità di conservazione nelle botti. Nonostan-



te le ingenti quantità a bordo, eccetto il giorno di Natale, del 1768 Cook riuscì a scongiurare abusi e problemi ad essi legati. «Natale: tutti i buoni cristiani, vale a dire tutto l'equipaggio, si ubriacarono in modo abominevole, sicché tutta notte non ce n'era a mala pena qualcuno in piedi».

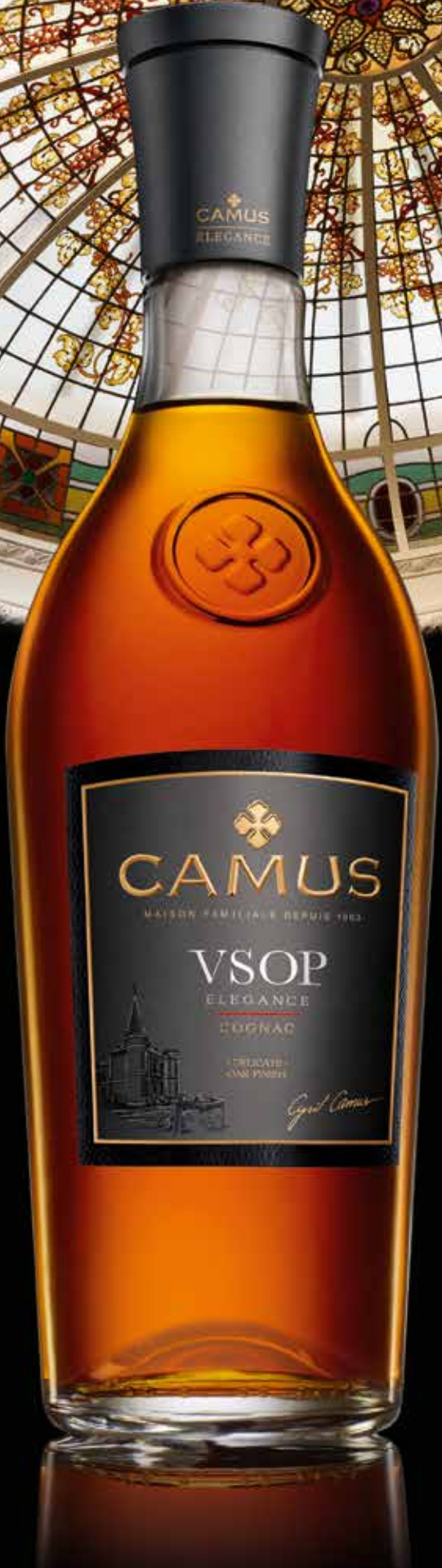
L'alcol quindi, insieme ad una dieta forzata a base di agrumi, crauti e verdure era necessario sia come fonte calorica che come rimedio anti scorbuto; non ci fu mai un porto dove non furono caricati a bordo barili di Arrack, vino o birra. La grande quantità di approvvigionamento di alcolici era necessaria durante le soste nelle baie già colonizzate, dato che i popoli autoctoni delle nuove terre scoperte non erano a conoscenza dell'esistenza dell'alcol.

In effetti dai giornali di bordo si intui-


sce però che alcune preparazioni alimentari concernenti la conservazione delle stesse usufruivano inconsapevolmente della fermentazione naturale. Il caso del trattamento dei frutti dell'albero del pane fu chiaramente descritto nei giornali di bordo di Cook. I frutti duravano otto o nove mesi l'anno, venivano sbucciati, ammucchiati e coperti di foglie per beneficiare di una prima fermentazione. Una volta ammorbiditi veniva rimosso il torsolo, compressi e adagiati in buche ricoperte di erba. Se la prima fermentazione e maturazione rendevano il frutto dolciastro nella seconda fermentazione si creava un sentore più acido: in questo modo il frutto poteva durare oltre dieci mesi. Cotto o mangiato freddo veniva sempre bagnato di acqua di mare.

(1^a parte - continua)

Gianni Zottola



CAMUS
ELEGANCE


CAMUS
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863
VSOP
ELEGANCE
COGNAC
Cyril Camus



CAMUS

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863

ELEGANCE
COGNAC

Cyril Camus

WWW.CAMUS.FR
COGNAC - FRANCE

PLEASE DRINK RESPONSIBLY



RCS 905 420 014 Angoulême

Distribuito da www.onestigroup.com

BarTales
www.bartales.it


onestiGROUP

TI INVITANO A PARTECIPARE AGLI EDUCATIONAL

HISTORY OF A LEGENDARY SPIRIT

12 OTTOBRE LES ROUGES - GENOVA • 13 OTTOBRE OCTAVIUS BAR REPLAY AT THE STAGE - MILANO •

14 OTTOBRE VILLA MUSSOLINI RICCIONE • 26 OTTOBRE CASTELLO CARLO V - MONOPOLI (BA) • 27 OTTOBRE BARTENDER'S - NAPOLI

LA GIUSTA RAZIONE

Il Tot, il Grog e l'inossidabile tradizione della Marina britannica

DI **DARIO D'AVINO**
HA COLLABORATO **FABIO BACCHI**

Era il 1653, quando Oliver Cromwell, sciolte le Camere di quello che fino a quel momento era stato uno dei primi tentativi di democrazia, iniziò a governare in maniera dittatoriale sull'Inghilterra.

Cromwell, leader della rivoluzione che aveva portato alla formazione del Commonwealth of England, era un fine politico di ferrea fede protestante e un abile stratega. Per primo intuì come una politica di opportunismo mercantile e di contrasto alla Spagna potesse avvantaggiare l'Inghilterra nel dominio sulle rotte commerciali e sul trasporto di ricchezze provenienti dal nuovo mondo. Oro e argento, innanzitutto e garantirsi poi il primato su uno degli affari più redditizi di quegli anni: lo zucchero.



In questo quadro, nel 1655, Cromwell darà inizio alla guerra Anglo-Spagnola. Una delle prime mosse strategiche fu l'attacco inglese alle colonie spagnole nei Caraibi. Seguendo i consigli di Thomas Gage, un ecclesiastico esperto conoscitore delle Antille, Cromwell intraprese una complessa missione militare che avrebbe dovuto portare alla conquista di Hispaniola e Cuba, secondo Gage poco difese. Ma gli inglesi subirono una sonora sconfitta. La flotta, al comando prima di Robert Venables e di William Penn poi, si diresse allora verso la Giamaica, ritenuta poco strategica e scarsamente difesa dagli spagnoli, che fu conquistata il 17 maggio 1655.

La Giamaica non produceva né vino né birra. Le botti delle bevande destinate ai



STORIA
A SINISTRA
UNA SCENA DI
GUERRA ANGLLO
SPAGNOLA
- BATTAGLIA
DELLE DUNE
- 1658.
QUI A LATO UN
DIPINTO DI
OLIVER
CROMWELL E,
DEL
COMANDANTE
ROBERT
VENABLES.
IN BASSO UN
DISEGNO CHE
TESTIMONIA
L'USO DI
ALCOOL SULLE
NAVI.

marinai nel viaggio di ritorno verso l'Inghilterra furono riempite di Rum, che divenne parte integrante delle razioni giornaliere. Ciò costituì l'inizio di una nuova tradizione nella difficile vita degli equipaggi.

Dopo la conquista della Giamaica il Rum fu sempre presente sulle navi della marina inglese; per oltre 70 anni i capitani di vascello si premunirono di imbarcare abbondanti scorte di Rum, che sembra venisse distribuito all'equipaggio in modo piuttosto generoso, tanto da fare sì che nel 1731 fosse emanato il "Regulations and Instructions Relating to His Majesty's Service at Sea" al fine di disciplinare la distribuzione del Rum a bordo. Il regolamento prevedeva che i marinai in missione all'estero avessero diritto a una razione, che prese il nome di Tot, di mezza pin-



THE ORIGINAL NAVY RUM FROM 1665



Gold Medal

San Francisco World Spirits
Competition



Double Gold

San Francisco World Spirits
Competition



Gold Medal

World's Premier Dark Rum

*"First gain the victory and then make
the best use of it you can."*

- Admiral Lord Nelson

ta di Rum non diluito due volte al giorno. Questo consumo tendente all'eccesso fu notato dall'Ammiraglio Edward Vernon, già eroe della battaglia di Portobello.

Vernon era da tutti conosciuto come "Old Grogram", per l'abitudine di indossare un vecchio mantello di un tessuto chiamato Grogram. Era comandante in capo della flotta britannica nei Caraibi, ma anche

critico costante dell'Ammiragliato e accanito sostenitore di migliori condizioni di vita e di trattamento dei marinai di Sua Maestà. Vernon era disgustato da un consumo, a suo dire eccessivo, di Rum a bordo delle sue navi. Secondo lui ciò generava quella che lui

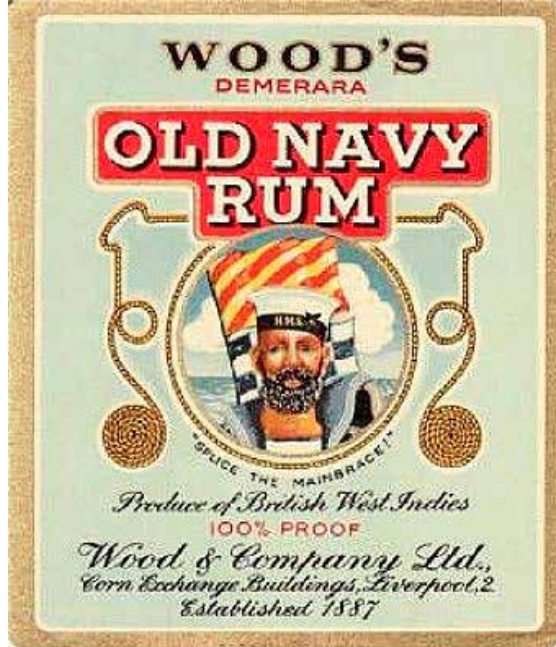
stesso definiva "Dagon Drunkeness" (riferendosi a Dagon una divinità filistea mezzo uomo e mezzo pesce). Per arginare il fenomeno della ubriachezza e della mancanza di disciplina Vernon firmò l'Ordine del Capitano No. 349 datato 21 agosto 1740 in cui comandava che la razione di

*L'ammiraglio
Edward Vernon
era da tutti
conosciuto come
"Old Grogram" per
il vecchio mantello
di tessuto*

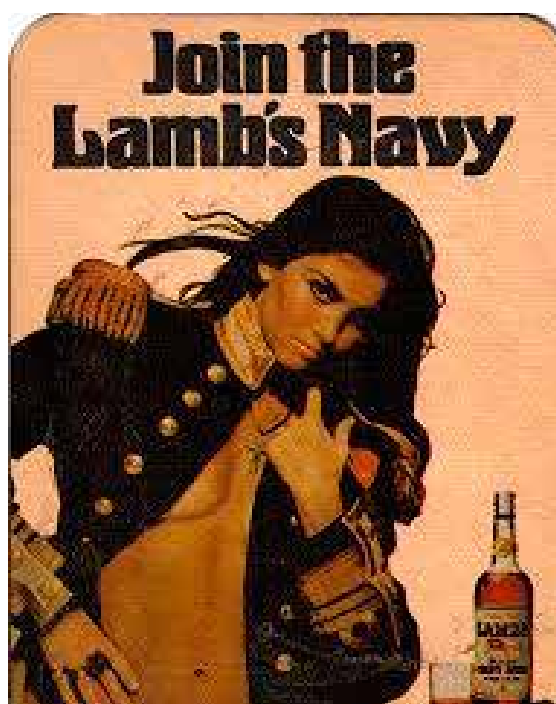


mezza pinta di Rum fosse mescolata con un litro di acqua, che questa operazione dovesse essere compiuta quotidianamente sul ponte principale, alla presenza di un ufficiale che vigilasse affinché l'operazione fosse svolta correttamente e l'equipaggio non risultasse truffato da una eccessiva diluizione.

Nel 1756 si iniziò ad aggiungere piccole razioni di succo di limone al Rum in



WWW.RUM.CZ



modo da prevenire lo scorbuto, pratica che generò il nickname "limeys" da parte degli Stati Uniti. «Be every day mixed with the proportion of a quart of water to a half pint of rum, to be mixed in a scuttled butt kept for that purpose, and to be done upon the deck, and in the presence of the Lieutenant of the Watch who is take particular care to see that the men are not defrauded in having their full allowance of rum».



I marinai non presero di buon grado questo cambiamento, ma accettarono l'ordine e ribattezzarono "Grog" il Rum diluito, ispirandosi al soprannome di Vernon "Old Grogam". Al fine di assicurarsi che il Rum non fosse eccessivamente annacquato, si diffuse l'abitudine della "prova" (in inglese *proof*) del tenore alcolico del distillato. Questo test consisteva nel versare del Rum sulla polvere da sparo che, seppur bagnata, si tentava di incendiare. Se la polvere prendeva fuoco, i marinai soddisfatti sapevano che il Rum aveva superato la prova, in alternativa il Rum veniva additato come "sotto la prova" (*under proof*). Da questa pratica si crede derivi l'uso odierno della parola "Proof", nei paesi anglosassoni, come indicazione della quantità di etanolo contenuto in una bevanda alcolica. Il Rum era solitamente raccolto da una botte speciale, nota anche come "Rum Tub" o "Grog Tub" e abitualmente decorata e rinforzata con l'ottone.

Nonostante la diluizione del Rum i problemi relativi ad un consumo eccessivo di alcol da parte dei marinai non sembrarono terminare. Questo spinse la marina inglese a diminuire ulteriormente, nel corso degli anni la razione di Rum,

portandola prima a un quarto di pinta (*one gill*) e poi ad un ottavo (*half gill*), e distribuendola solo una volta al giorno. L'ufficiale controllava sempre la miscela del Rum e dell'acqua dal barile blasonato con le parole "The Queen: Dio la benedica". Man mano che l'equipaggio in fila passava al razionamento il nome veniva depennato dalla lista giornaliera. I minori di 20 anni a bordo non avrebbero ricevuto alcun Grog e coloro che si erano dichiarati astemi invece avrebbero ricevuto tre penny extra al giorno.

In ogni caso tra alti e bassi l'uso della distribuzione quotidiana del Tot di Navy Rum è andato avanti attraverso i secoli fino a quando la crescente dotazione tecnologica, gli incarichi sempre più complessi e delicati a cui gli equipaggi erano chiamati con l'introduzione delle moderne navi da guerra, non convinse l'Ammiraglio ad annunciare la fine della distribuzione di Rum ai marinai. Così fu e il 31 luglio 1970, giorno dell'entrata in vigore del divieto, sarebbe stato comunemente ricordato come "Black Tot Day". Appena ricevute le loro porzioni di ottavo di litro, molti soldati indossarono bracciali neri allo scoccare delle sei campane dell'orologio alle 11 di mattina. Su alcune navi i mari-



TOT
DISTRIBUZIONE
DELLA RAZIONE
DI RUM A
BORDO DELLE
NAVI, FAVORITA
DAI REALI.



mai tennero delle processioni funebri, con bare lasciate andare in mezzo al mare come se avessero sepolto i loro figli, con momenti di rabbia verso la decisione presa dal governo. Venne stampato persino un francobollo speciale, con lo slogan "Ultima emissione di Rum della Royal Navy, 31 luglio 1970". I Militari della Royal Navy concessero un extra di birra al giorno come compensazione. Due anni dopo anche la Royal Canadian Navy applicò il divieto. L'ultima Marina Militare a cessare la tradizione fu la Royal Navy neozelandese nel 1990.

Nonostante il Black Tot Day abbia segnato la fine di un'epoca, e abbia definiti-

vamente posto il Rum fuori dalla marina, una piccola traccia del suo passaggio ancora rimane. È conosciuta come "Splice the mainbrace": l'ordine impartito dalla Regina o da un membro della Famiglia Reale di fare distribuire agli equipaggi una razione di Rum per celebrare un accadimento di grande rilevanza. Negli anni ciò si è verificato per festeggiare la nascita del principe William nel 1982, o il sessantesimo anniversario della salita al trono della regina Elisabetta II nel 2012.

«In this Diamond Jubilee year, Prince Philip and I send our good wishes to you all. Splice the mainbrace».

Attualmente i Navy Rum sembrano godere di una certa popolarità data dal fascino che solo i prodotti con una storia e una tradizione così lunghe suscitano. Non si tratta di uno stile di Rum ma di una tradizione. Ciò che li caratterizza è spesso un tenore alcolico più elevato della norma e sul mercato possiamo trovare varie etichette che si ispirano al blend dei cinque Rum caraibici tradizionalmente usati dalla marina inglese. Per permettere a tutti di provare lo spirito del nostromo brindando "Up Spirits!".

Dario d'Avino

ha collaborato **Fabio Bacchi**

PECAN FLIP di Riccardo Semeria
The Fumoir Bar - Claridge's - Londra

- 50ml Navy Rum
- 15ml sciroppo pecan*
- 1 pezzetto di banana di circa 3cm
- 1 uovo intero (se si usa pastorizzato 40gr bianco, 18gr tuorlo)

Metodo: dry shake, shake e double strain. Bicchiere: coppetta o grande flûte Decorazione: grattugiata di cannella e noce moscata

*Per lo sciroppo di pecan: mettere una tazza di sciroppo d'acero con 1/2 di noci pecan tostate e sminuzzate, bollire il tutto per alcuni minuti, lasciare raffreddare e filtrare.



LOST NAVY SWIZZLE di Riccardo Semeria
The Fumoir Bar - Claridge's - Londra

- 45ml Navy Rum
- 10ml Ardbeg 10yo Whisky
- 25ml Galliano
- 15ml succo di lime
- 15ml spice cordial*
- 50ml succo ananas grigliato**

Metodo: swizzle su crushed ice. Bicchiere: highball. Guarnizione: pistilli di zafferano, menta, spicchio di ananas grigliata.

* Per il cordial: lasciare in infusione 3 stelle d'anice e 10 granelli di pepe in 100ml di centrifugato di zenzero, filtrare ed unite a 100gr di miele

**Per l'ananas grigliato: tagliare fette alte 2 cm, grigliarle e centrifugarle

NAVY PUNCH di Nicola Ruggiero
Katiuscia Cocktail Bar- Bari

- 3cl Pusser's Rum 44.5°
- 3cl Plantation 3 Stars Rum
- 4cl centrifugato di ananas
- 5cl di Honey Mix Tea *
- 5cl succo di lime

Metodo: shake & strain. Glass: Collins. Guarnizione: rondella di lime, menta fresca, stecca di cannella

*1parte the nero indiano infuso con 2 stecche di cannella, 2 parti di miele di acacia



VELVET UNDERGROUND di Daniel Oliver Warren
The Strait and Narrow - Lincoln (UK)

- 50ml Sailor Jerry Navy Rum

- 10ml Creme de Banane
- 5ml Vanilla Coke syrup*
- 4 dash Angostura Bitters
- 1 pinch di sale marino

Metodo: stir & strain. Glass: old fashioned su un singolo ice chunk.

Guarnizione: banana caramellizzata e menta.

*Fare una riduzione di vanilla coke a bassa temperatura aggiungendo: 100 gr di zucchero, 10 gr di gomma arabica, 2,5 gr acido citrico. Lasciare raffreddare prime di imbottigliare.



THE ADMIRAL COLADA di Christian Teducci
Octavius at Replay The Stage - Milano

"An old fashioned & modern way to serve Navy Rum"*

- 50 ml Pusser's Navy Rum 15yo
- 10 ml Gonzales Byass Nectar Pedro Ximenez
- 5 ml Demerara sugar syrup
- 2 Angostura bitter
- Octavius Colada Espuma** a colmare

Metodo: stir aggiungendo ghiaccio e iscelando sino alla diluizione desiderata. Glass: Old Fashioned. Guarnizione: ananas disidratata e amarena.

*Ispirato da una ricetta di Philipp M. Ernst - Austria World Class 2015

**per 1/2 lt di Colada Espum: 30 ml succo fresco di ananas, 15 ml Coco Real, 15 ml fresh cream, 2 foglie di gelatina. Inserire gli ingredienti in un sifone, caricare con N20 e conservare in frigo.



CROCE DI SAN GIORGIO di J. Ferri Abarbanel
Le Rouge - Genova

- 5cl Pusser's Navy Strength
- 2 cl lime
- 1 cl zenzero centrifugato
- top chinotto di Savona

Metodo: build. Glass: highball.

Guarnizione: scorza di lime



UP SPIRITS di Jonatan Ferri Abarbanel
Le Rouge - Genova

- 2cl Cognac Camus Elegance V
- 2 cl Pusser's Navy Strength
- 1cl succo di lime
- 2 cl lime oleo saccharum,
- 3 drop Pimento Dram

3 cl Champagne brut a colmare

Metodo: shaker. Glass: coppetta. Guarnizione: scorza di lime e ciuffo di menta



DON'T SQUEEZE USE FEE'S



SINCE 1863

Fee Brothers

BITTERS

COMPAGNIA DEI CARAIBI



CAPE TOWN SHAKEDOWN

Nella terra di Madiba, Michito Kaneko vince la grande sfida Diageo

DI **TERENCE TERPOLS** TRADUZIONE DI FABIO BACCHI

I Sudafrica è una terra di contrasti: culturali, prima di tutto, con la recente storia di colonizzazione, di riscatto della libertà, di bianchi e neri, di persone che parlano *afrikaans* e ghetti inviciniabili per pericolosità e omicidi quotidiani. Di contro, Cape Town è una città cosmopolita, una delle capitali creative del continente, sostenibile, organicamente organizzata, dallo skyline inconfondibilmente dominato dalla meravigliosa Table Mountain, vero calderone culturale dove la tradizione africana si fonde con il retaggio europeo, guidata da una spiccata vocazione al progresso e all'impre-

ditoria. Nelson Mandela è ovunque: sui grattacieli, sulle cravatte, nei discorsi, nei luoghi. Madiba è stato un uomo grande in un paese in cui, nel 2015, ci sarebbe bisogno di eredi pronti a portarne avanti battaglie e ideali.

In questa terra martoriata e viva, in questo diamante dalle mille sfaccettature, Diageo ha deciso di riunire le eccellenze mondiali del bartending per incoronare il settimo vincitore mondiale di *Diageo Reserve World Class*. L'organizzazione della competition è stata segnata dall'aspetto sociale attraverso *Learning For Life* il progetto che si occupa di in-

segnare i fondamenti della professione di bartender a quei giovani in condizioni disagiate. Per strapparli a un futuro che senza un aiuto adeguato sarebbe segnato in partenza. Il LookOut space event sul waterfront di Cape Town è stata la sede del *main event*. La competizione vera e propria è durata tre intensissimi giorni, nell'arco dei quali i bartender hanno affrontato cinque prove, ognuna diversa per specificità in grado di fare emergere determinate qualità:

AROUND THE WORLD – in cui la richiesta era di realizzare due nuovi drink che avessero storie geograficamente contrastanti ma culturalmente vicine, creando un ponte ideale tra le due preparazioni

AGAINST THE CLOCK – classico speed round, dieci drink in dieci minuti, a scelta del concorrente

NIGHT AND DAY – challenge che prevedeva la realizzazione di un cocktail da aperitivo e un after dinner a base di Tanqueray Ten

STREET FOOD JAM – da un menù di 6 piatti tradizionali sudafricani curati dallo chef Luca Castiglione del ristorante Limoncello di Cape Town, ai bartender è stato richiesto di sceglierne due e creare, in un'ora di tempo, due nuovi cocktail con Zacapa Ron o Ketel One Vodka che potessero abbinare come side i piatti scelti.

RETRO, DISCO, FUTURE – realizzazione di tre nuovi drink in tre stili diversi, uno retrò, uno incentrato sugli anni '80 e uno innovativo e futuristico.

Tutti e 54 i bartender coinvolti hanno svolto queste prove: successivamente è stato applicato un taglio che ha portato il numero dei partecipanti da 54 a 6, che si sono sfidati nella prova decisiva.

Quest'anno erano rappresentate 53 nazioni più un concorrente extraterritoria-



WORLD CLASS 2015
IL GRUPPO DI PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE TENUTASI IN SUDAFRICA.

le. Questa particolarità è stata necessaria in quanto da quest'anno vi era anche un concorrente in rappresentanza della categoria Cruise Ship & Luxury Yacht, i bartender impegnati su yacht e navi da crociera. L'Italia era rappresentata da Francesco Cione, Bar Manager dell'Octavius Replay The Stage di Milano che nonostante il grande impegno non è riuscito ad accedere alla finalissima. Dopo la chiusura lineare del day 3, i finalisti sono stati:

- Michito Kaneko – Giappone
- Manolis Lykiardopoulos – Grecia
- Jack Sotti – Australia
- Ariel Leizgold – Israele
- Ali Reynolds – Gran Bretagna
- Vitezslav Cirok – Repubblica Ceca

Grande delusione per alcuni dei favori-



COMPETITION

IN ALTO
L'OLANDESE
TESS
POSTHUMUS.
A DESTRA
MICHITO
KANEKO CON IL
TROFEO E CON
I 6 PRECEDENTI
VINCITORI DI
WORLD CLASS.

ti ai nastri di partenza, come l'olandese Tess Posthumus o il vulcanico Antonio Lai, che non hanno trovato il bandolo dell'intricata matassa di World Class.

I sei bartender finalisti si sono sfidati nella prova finale, che prevedeva l'apertura da zero di un pop up bar con sole 500 sterline di budget. Ognuno di loro ha puntato alla vittoria unendo le proprie radici culturali con la necessità di servire clienti e giudici provenienti da ogni parte del mondo – facendo attenzione anche alla rapidità e alla sostenibilità del servizio (gettonatissimo ad esempio è stato il punch, che in varie declinazioni è stato servito come welcome in praticamente ognuno dei pop up bar). Alla fine del servizio è risultato vincitore Michito Kaneko, del Lamp Bar di Nara, in Giappone.

Grande costanza, grande educazione, grande ospitalità, Michito ha 33 anni ed è un amante del Gin Tonic. Il Lamp bar di Nara è un tipico e minuscolo bar giapponese dove la cura ai dettagli è maniacale ma con il classico understatement giapponese.

La cerimonia di proclamazione del vincitore è avvenuta in un clima elettrizzante e suggestivo data la storicità della location. La City Hall di CapeTown fu il luogo nel quale Nelson Mandela pronunciò il suo primo discorso da uomo libero, ed è qui che è stato proclamato il vincitore di World Class 2015 alla presenza delle autorità lo-

cali. Per Michito Kaneko adesso si aprono nuovi orizzonti professionali con seminari, apparizioni televisive e appuntamenti in giro per il mondo.

Non c'è da meravigliarsi se ancora una volta la scuola giapponese ha trionfato: World Class 2015 ci ricorda una volta di più, se ce ne fosse bisogno, che nonostante questa professione sia per antonomasia una di quelle più dinamiche, sottoposte ai cambiamenti e alle mode, alla base non può non prevedere delle fondamenta solide che hanno come origine, fulcro e obiettivo, il cliente e la sua esperienza.

Diageo Reserve World Class era ed è la competizione più importante al mondo di bartending, quella che apre gli orizzonti e sposta di anno in anno l'asticella qualche centimetro più in alto: respirare la globalità della gara è un'esperienza che arricchisce i barman, i clienti, le aziende



FINALISTI
PRIMA FILA: ALI REYNOLDS - UK; ARIEL LEIZGOLD - ISRAEL; JACK SCOTTI - AUSTRALIA.
SECONDA FILA: MANILOS LYKIARDOPOULOS - GRACIA; MICHITO KANEKA - JAPAN; VITEZSLAV CIROK - REP. CECA.

e contribuisce a creare un movimento che non ha confini geografici o barriere.

Spesso sento dire che, tra le tante competition, World Class è quella che cambia la vita: le voci sono fondate, se si arriva a World Class con la mente aperta e la voglia di lavorare duro – perché il cambia-

mento di cui si parla è interiore, culturale, parla molteplici lingue e ha i tratti somatici di cinque continenti diversi. E certamente non riguarda affatto la mera vittoria di una gara.

Terence Terpols

(traduzione di Fabio Bacchi)

Against the Clock

| | |
|------------------------|-----------------|
| Jurgen Nobels | 1 st |
| Manolis Lykiardopoulos | 2 st |
| Ariel Leizgold | 3 st |
| Mehmet Sur | 4 st |
| Paul Sfirlea | 5 st |

Retro, Disco, Future

| | |
|-----------------|-----------------|
| Michito Kaneko | 1 st |
| Paul Sfirlea | 2 st |
| Francesco Cione | 3 st |
| Jack Sotti | 4 st |
| Mafer Tejada | 5 st |

Around the World

| | |
|------------------|-----------------|
| Kenneth Bandivas | 1 st |
| Vitezslav Cirok | 2 st |
| Jasmin Rutter | 3 st |
| Ayip Dzuhri | 4 st |
| Olivia Hairay | 5 st |

Street Food Jam

| | |
|----------------|-----------------|
| Filip Navratil | 1 st |
| Jack Sotti | 2 st |
| Ariel Leizgold | 3 st |
| Michito Kaneko | 4 st |
| Kevin Patnode | 5 st |

Night & Day

| | |
|------------------|-----------------|
| Tyson Buhler | 1 st |
| Tess Posthumus | 2 st |
| Ted Dako | 3 st |
| Alistar Reynolds | 4 st |
| Refaat Ghostine | 5 st |

Cape Town Shakedown

| | |
|------------------------|-----------------|
| Ariel Leizgold | 1 st |
| Michito Kaneko | 2 st |
| Jack Sotti | 3 st |
| Alistar Reynolds | 4 st |
| Manolis Lykiardopoulos | 5 st |

CLASSIFICA FINALE

| | |
|------------------------|------------------|
| Michito Kaneko | 1 st |
| Ariel Leizgold | 2 st |
| Jack Sotti | 3 st |
| Alistar Reynolds | 4 st |
| Manolis Lykiardopoulos | 5 st |
| Vitezslav Cirok | 6 st |
| Kevin Patnode | 7 st |
| Tyson Buhler | 8 st |
| Tess Posthumus | 9 st |
| Jurgen Nobels | 10 st |
| Jorgen Dons | 11 st |
| Lauren Mote | 12 st |



BENVENUTI AL FUMOIR BAR DEL CLARIDGE'S

Tra specchi dorati e cristalli Lalique,
il cuore dell'eleganza british
Dove la fantasia diventa realtà

DI GIULIA ARSELLI / FOTO DI LUKASZ FOJT

I Claridge's di Londra è da sempre considerato il più classico hotel inglese del mondo, considerato annesso a Buckingham Palace. Con più di 200 anni di storia alle spalle è da sempre il ritrovo cittadino di famiglie reali, della high society britannica, dignitari esteri, personalità politiche e celebrity. In un recente passato capitava frequentemente che al telefono della reception qualcuno dicesse: «Fatemi parlare con il Re» e l'operatore rispondesse: «Quale...?».

Il Fumoir Bar del Claridge's Hotel di Londra è addirittura considerato quasi troppo glamour per essere vero. Ma è esattamente quello che ci si aspetta da un bar di questo tipo. Elegante, lussuoso, coinvolgente. L'interno in stile anni '30 è stato ispirato da un pannello originale del 1931 in cristallo Lalique, posizionato sulla porta d'ingresso. Divino. Pareti molto alte in

pelle color melanzana, (la pelle non trattiene l'odore del fumo), per questo bar che, come rivela il nome, era originariamente destinato a essere il rifugio di fumatori, prima dell'arrivo del divieto di fumo nel 2007.

Specchi screziati e dorati, divanetti e poltroncine in velluto morbido ed elegante, portacandele e candelabri di cristallo Lalique, il preziosismo dei decanter della collezione Macallan invecchiati 55, 57, 60, 62 anni. Il banco bar a ferro di cavallo è in marmo d'epoca, le pareti fanno da cornice a fotografie in bianco e nero che raffigurano donne che fumano.

L'esclusività del Fumoir Bar è rafforzata dal fatto che è incredibilmente grazioso, un prezioso scrigno con spazio per circa 38 persone al massimo. La policy del Fumoir preferisce ospitare gruppi non maggiori di otto persone, esclusivamente



con posti a sedere, raramente qualcuno in piedi. Dopo le ore 18 non si possano usare pc o portatili. L'obiettivo è quello

Vietato l'uso di pc dopo le 18: l'obiettivo è quello di consentire un totale distacco dalla routine

di ricreare una situazione di relax, d'incontro, un completo distacco dalla routine che garantisca un'atmosfera ideale.

Il Fumoir Bar è uno tra i preferiti dalle celebrità proprio per la privacy che riesce a garantire. Il team è composto da cinque

persone che si alternano tra banco e servizio in sala. La ricerca o preparazione di drink sofisticati non è la principale qualità che viene richiesta

allo staff. Il ruolo importante viene giocato in sala puntando a un servizio e a un'interazione che serva a far vivere agli ospiti un'esperienza cercando sempre di soddisfare ogni richiesta. Il no è quasi vietato e le parole del direttore Mr Kochs ben riassumono questo concetto: «Il nostro ruolo è quello di trasformare la fantasia in realtà. In questo hotel i sogni vengono soddisfatti, per un ospite il Claridge's è qualcosa di più di un posto dove dormire».

Data l'originalità dell'ambiente, l'offerta dei drinks del Fumoir è una moderna interpretazione dei classici per bilanciare i gusti degli ospiti con le tendenze attuali. È un modo per preservare un favoloso tempo che qui sembra non essere mai passato. A qualsiasi ora si può pranzare o cenare, e in alternativa al food menu del



bar si può ovviamente ordinare da quello del ristorante, del room service o andare anche “fuori menù”. Nel primo pomeriggio, in genere, ci sono parecchi business meeting, caffetteria e l'afternoon tea, con i tradizionali scones, finger sandwich e dolcetti vari. L'atmosfera è riempita dalle note di un duo di pianoforte e viola, o contrabbasso, che suonano dal vivo.

È in questo ovattato ed elegante ambiente che si muove Riccardo Semeria, sanremese classe 1982. Riccardo è uno di quei bartender concreti, discreti, volutamente understatement nell'urlata ed effimera esposizione di molti e meno noti esponenti del bartending. Qualità indispensabile per chi ha scelto di stare nei posti più importanti. La sua storia è un esempio per le giovani generazioni. Ric-

cardo iniziò a otto anni a prendere confidenza con l'ambiente nel bar di famiglia. Da adolescente aiutava durante la stagione estiva essendo libero dagli studi intrapresi presso l'Istituto Nautico. Studi poi abbandonati dopo la classica folgorazione. Racconta Riccardo: «Una sera d'estate, passeggiando in riva al mare ad Arma di Taggia, vidi un piccolo cocktail bar, mi innamorai subito di quei bicchieroni tutti colorati pieni di frutta fresca e ombrellini. Era lì che volevo lavorare. Il giorno dopo tornai sul posto per parlare con il titolare, Stefano Gardani. Gli dissi che volevo fare un corso organizzato dall'associazione dei barman e che avrei lavorato anche a gratis pur di apprendere il mestiere».

Abnegazione e determinazione sono

PASSIONE
SOPRA
RICCARDO
SEMERIA.
NELLA PAGINA
A SINISTRA GLI
INTERNI DEL
FUMOIR BAR
DEL CLARIDGE.





aspetti costanti in Riccardo. Iniziò così un percorso che avrebbe portato Riccardo ad assimilare tutto ciò che fosse complementare a bartending e conoscere le persone giuste tra cui il compianto Marco Mascardi. In questo lavoro ci vogliono esempi.

«Quando vidi la foto del Library Bar di Salvatore Calabrese a Londra – ricorda Riccardo – pensai che era lì che volevo andare». Arrivò a Cambridge, solo due anni dopo e senza conoscere l'inglese lavorò prima come lavapiatti, poi pizzaiolo e ancora aiuto cuoco. I soldi a malapena sufficienti al mantenimento e sempre il pensiero fisso del Library Bar del Laneborough Hotel.

«La prima volta che entrai in quel bar rimasi a bocca aperta, non avevo mai visto un locale così bello, con una clientela così elegante, da togliere il respiro. Oltre al Maestro c'era un team di fuoriclasse, mi piazzavo al banco e li tartassavo di

domande. Era un sogno per me poter, un giorno, lavorare in un hotel del genere...».

Ma l'immediato futuro gli riservava un imbarco sullo Star Clipper, un bellissimo veliero, in navigazione sul Mediterraneo. Poi Londra al Baglioni Hotel con Matteo Lussana, a New York e di nuovo Londra al Sanderson Hotel con Giuseppe Gallo ed Erik Lorincz. L'8 agosto del 2008 era insieme ad Agostino Perrone ed Erik Lorincz all'apertura del Connaught Bar del Connaught Hotel. «Una parte di me è ancora lì...», in quello che considera il bar numero 1 al mondo. Un suo drink, il “Dejà Vu” è ancora presente nei “Connaught Signature Drink”.

Un ritorno in Italia per tentare un'attività in proprio e poi «un giorno mi suona il telefono e Fabio Bacchi, che allora non avevo ancora avuto il piacere di conoscere ma ne avevo solo sentito parlare (chi non lo conosce...), mi offre un lavoro a Mon-

tecarlo, che accettai». Dopo un anno nel Principato, una nuova partenza. Questa volta direzione Australia, *Rockpool Bar & Grill* in Sydney e *The Waiting Room* in Melbourne. Bellissima esperienza. Ma troppo lontana.

E così dopo l'ennesimo anno, con la compagna Paula, che lo ha seguito per 11

anni in giro per il mondo arriva a Venezia per assumere l'incarico di Bar Manager dello Skyline dell'Hotel Molino Stuck. Ci sarebbe rimasto due anni per poi tornare a Londra nel posto del quale Spencer Tracy ebbe a dire «Non voglio andare in paradiso, io voglio andare al Claridge's».

Giulia Arselli

LE RICETTE



GREAT SPRING COCKTAIL

- 50ml Plymouth Gin
- 25ml succo di limone
- 15ml sciroppo di agave
- 8 grani di pepe rosso
- 100ml Super Green Soda*

Metodo: versare la soda nel bicchiere, shakerare il resto, double strain, mescolare nella flute

Guarnizione: granelli di pepe rosso e fiore commestibile

*Per la soda centrifugare sedano, cetriolo, mela verde, acini d'uva, foglia di cavolo nero, spinaci avocado e gocce di bianco d'uovo



BOULEVARDIER COFFEE

- 25ml Rye Whisky
- 25ml Campari
- 15ml Vermouth rosso
- 15ml dry Sherry
- cubo di ghiaccio al caffè*

Metodo: stir, mescolare in coppetta con un ice chunk al caffè.

*Per il ghiaccio congelare del filter coffee in forme per cubi di ghiaccio.



OLD MAN AND THE SEA

- 50ml Rum Bianco
- 15ml Shrub alla rapa rossa*
- 15ml miele
- 25ml succo di lime
- 5 gocce Bob's bitter alla liquirizia

Metodo: versare il beitter in coppetta, shakerare il resto, double strain e mescolare.

*Per lo Shrub: miscelare a freddo 250ml succo fresco di rapa rossa, 150ml aceto di vino rosso, 75ml zucchero

Questa è una storia di dedizione,
che inizia nel 1779 *al Ponte* di Bassano.
È la storia di Bortolo Nardini che, oltre 230 anni fa,
ha fondato la più *antica distilleria italiana*.
Ma è anche la storia di un nome e di una famiglia
diventati sinonimo di un prodotto.

RISERVA 15 ANNI. IMPECCABILMENTE NARDINI

“Se non è Nardini,
che grappa è?”



B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE





GC

IBIZA SEA STORM

Manol Vehi si aggiudica
lo stile mediterraneo di Gin Mare

DI **FABIO BACCHI**

mmaginate di essere in una tipica villa mediterranea, bianca, a strapiombo sul mare in una delle isole più belle e glamour del Mediterraneo, di domi-

nare dalla sua balconata una costa frastagliata e macchiata dal verde di una vegetazione selvaggia, di stendere lo sguardo su una piscina che si confonde



con l'orizzonte del mare più blu. Eccoci a Villa Mare, la bartending house di Gin Mare incastonata in una delle più nascoste e belle baie di Ibiza. Il brand ha fatto di questa location in attività da cinque anni un contenitore culturale del bartending mondiale.

A Villa Mare si comprende come e perché il Mediterranean Inspiration Style sia il trend ideato dall'azienda e sul quale si sviluppa la costruzione della brand identity di Gin Mare. L'essenza mediterranea è un valore aggiunto che il brand tende a far emergere attraverso i suoi prodotti e i drink che ne sono la diretta espressione. Non solo attraverso l'utilizzo di aromi e ingredienti tipici del bacino Mediterraneo, ma attraverso un consumo emozionale stimolato da sensazioni nelle quali la mixology diventa elemento catalizzatore.

È in questa location che si è svolta la finale globale della Gin Mare Mediterranean Inspiration 2015, cocktail competition che ha visto 6 bartender provenienti da Spagna, Portogallo, Brasile, Regno Unito, Italia e Germania confrontarsi tra di loro in tre diverse prove che dovevano esemplificare uno stile di vita mediterraneo e



il ruolo del Gin in abbinamenti cocktail/gastronomia alla ricerca del miglior food pairing. Il contest si è concluso con la vittoria dello spagnolo Manol Vehi, del Bòia Nit di Cadaqués, che ha preparato un Gin Tonic infuso con sea plankton, un signature serve di succo di carote, coconut cream, succo di limone e spezie marocchine, e un drink gastronomico, abbinato a un classico tabbouleh, a base di succo di rabarbaro, pepe, succo di lime simple syrup e albume d'uovo.

L'Italiano Mirko Turconi è arrivato secondo impressionando con il suo G&T infuso con earl grey, signature serve di limone, miele di lavanda, bitter al cardamomo e sciroppo di sangria. Nel food pai-

VILLA MARE
ALCUNI
MOMENTI DELLA
GIN MARE
MEDITERRANEAN
INSPIRATION
2015.
(FOTO DI
GIOVANNI COSTA)



ring si è cimentato abbinando a un tzatiki un drink a base di limone, rucola, cetriolo, uno sciroppo di capperi e salvia, succo di pomodoro, pepe e Polugar N2 Garlic, preparato in un salad spinner.

Gin Mare ha nel suo DNA una forte connection con il bartending e questa si esprime al massimo in un interessantissimo programma. Sea Storm è un evento a metà strada tra un bartending meeting

e un workshop organizzato dal brand a Villa Mare. Durante Sea Storm bartender di diversa nazionalità ed estrazione si incontrano a Villa Mare per scambiarsi esperienze e knowledge, oltre che per conoscersi e familiarizzare. Questi incontri sono organizzati in

un clima di assoluta distensione e relax creato ed orchestrato alla perfezione da Jorge Balbontin, brand developer manager, con il supporto dello staff operativo di Villa Mare capace di ospitare in tutti i sensi i bartender; alloggio, dal breakfast

Un clima di assoluto relax caratterizza gli incontri orchestrati a perfezione da Jorge Balbontin



alla cena, con gli immancabili Gin Mare Tonic break.

Durante Sea Storm i bartender sono invitati a condividere e presentare alla platea di colleghi le loro esperienze professionali, i bar in cui prestano servizio e la loro operatività. Ma anche nuovi progetti da condividere, idee da sviluppare e nuovi trend in atto nei vari paesi. Questo progetto, partito inizialmente con i bartender spagnoli si è poi allargato a una platea internazionale coinvolgendo anche chef di cucina.

Le due giornate dedicate a Sea Storm sono molto intense, ma come già detto, in un clima disteso e amicale. Quest'anno a Villa Mare vi sono stati interventi con diverse tematiche. L'olandese Andrew Nicholls ha parlato di comunicazione insieme alla Digital Manager di Gin Mare soffermandosi sul miglior uso dei



SEA STORM
LA PLATEA DEI
BARTENDER E,
NELLA PAGINA A
SINISTRA JORGE
BALBONTIN,
BRAND
DEVELOPER
MANAGER.
(FOTO DI
GIOVANNI COSTA)

social media per i bar. Interessantissimo l'intervento dello specialista di Ice Craft, azienda spagnola di ghiaccio, con delucidazioni sui concetti di trattamento delle acque per osmosi interna ed esterna e sulla cultura dell'uso del ghiaccio come ingrediente fondamentale in miscelazione. A tal proposito Jorge Balbontin si è soffermato anche sul concetto di terroir applicato all'acqua che potrebbe diventare uno dei prossimi trend della bar industry. I bartender finlandesi hanno esposto le ferree politiche del loro paese sulla vendita di alcolici illustrando lo scenario entro il quale si muove la bar industry finlandese, non mancando di suscitare stupore e domande nella platea.

Gli italiani Oscar Quagliarini e Luca Vezali hanno esposto le loro esperienze. Il primo come creatore di una linea di bartending tools e scrittore di un libro, il se-

condo sul concetto di bar inserito in una location con forte impronta ristorativa come Carlo & Camilla in Segheria a Milano.

Il bartending in Lussemburgo, di Giovanni Costa, l'operation di bar inglesi, aspetti comportamentali nella comunicazione verbale e non, le tematiche esposte e discusse sono state molteplici.

Gin Mare ha sicuramente creato una nuova categoria di prodotto, con una forte interazione gastronomica che accentua la versatilità del prodotto, e non trascurando il già impattante packaging della bottiglia adesso confezionata in una elegantissima lanterna.

Sea Storm è sicuramente un importante esperimento di fidelizzazione al brand ma con risvolti molto concreti e formativi che verrà esteso anche ai semplici consumatori.

Fabio Bacchi

ALLA RICERCA DELLA FORMULA PERFETTA

Quella di Jason Per il migliore Negroni possibile



Jason O' Bryan è un bartender di San Diego, California. La passione per la scrittura, dovuta anche a un passato professionale in un magazine di Boston, lo ha spinto ad aprire un seguitissimo blog, drinksanddrinking.com, sul quale discetta di spirit, cocktail, bar e bartender. Un suo articolo su un personale tasting del miglior Negroni possibile, nel mese di agosto, ha attirato l'attenzione di migliaia di navigatori attraverso la nostra fanpage. La costanza di alcune condizioni ripetutesi nel tasting apre interessanti punti di riflessione, e se volete, di discussione. In accordo con Jacob abbiamo riportato fedelmente le considerazioni citate.

È innegabile che il Negroni sia ormai uno dei drink più celebrati, consumati e apprezzati nel mondo. La sua *golden ratio* ne fa un drink quasi perfetto nella sua composizione. Vermouth, Bitter Campari e Gin sembrano predestinati a questa unione per quanto si esaltano tra loro. Un terzo, un terzo, un terzo, una formula che nel caso del Negroni sembra esprimere la perfezione della miscelazione. Per quanto sia possibile non essere assolutamente precisi nella preparazione, la magia che lega la trilo-

gia degli ingredienti esprime un equilibrio che contempla un gusto estremamente piacevole anche se diluizione e proporzione degli ingredienti non sono bilanciati alla perfezione.

Ma quali tra i molti brand dei tre ingredienti si esprimono al meglio tra loro nel Negroni? La nuova Gin craze e la Vermouth mania hanno riesumato o portato alla ribalta decine di brand che cercano la loro consacrazione nei classici immortali.

È ormai standard chiedere un Negro-



ni con i propri Gin e Vermouth preferiti, il Campari resta quasi immortale nella ricetta rimanendo di gran lunga il Bitter aperitivo preferito. Ma quali suonano meglio tra loro? Certamente tutto rimane condizionato al proprio gusto, ma cosa succederebbe se ci si ponesse con metodo e osservazione in un cocktail tasting miscelando i diversi componenti per marca e tipologia alla ricerca del

Negroni perfetto? Probabilmente prevarrebbe sempre la considerazione del gusto personale in quanto comunque i parametri di gusto rimangono soggettivi e non assoluti. Ogni volta che preparo un Negroni in casa, se mia moglie è presente, lo devo preparare anche per lei. È una regola che esiste ininterrottamente da due anni, mai disattesa o cambiata, neanche in via eccezionale. Qualcosa di simile riguarda anche il bacon e considero il Negroni il bacon dei cocktail.

Il Campari si è innamorato del Vermouth sin dal loro primo incontro e nella perfezione del Negroni c'è qualcosa di divino. La ricetta è quasi identica in tutti i testi ma quasi nessuno specifica i brand dei prodotti. Questo non è importante o vitale per la bontà del drink. Indipendentemente dal tipo di Gin o Vermouth, più amaro o più dolce, sottodiluito, sovradiluito, invecchiato, in qualsiasi modo lo si prepari il Negroni rimane comunque un

drink che si è guadagnato grande rispetto nella bar industry. Per tutti, in ogni occasione e momento della giornata. Nessuno chiederebbe mai “il miglior Negroni”, sarebbe come chiedere “il miglior organismo”. In entrambi i casi è una questione di sfumature, spesso anche il peggiore è meglio di tutto il resto.

Ma sarebbe possibile aspirare al miglior Negroni possibile? Ci ho provato con mia moglie Victoria. Nella tasting experience sono stati rispettati alcuni parametri identici per tutti i Negroni: sempre lo stesso tipo di bicchiere, lo stesso tipo e quantità di ghiaccio, identico stirring time. I brand utilizzati sono comuni per definizione, forse manca il prodotto dei miei sogni e sicuramente qualcuno storcerà il naso non vedendo il suo brand prefe-

rito. E di conseguenza mi aspetto tanti commenti. I Gin: Beefeater, Tanqueray, Plymouth Navy Strength, Hendrick's, Aviation. Vermouth: Carpano Antica Formula, Punt e Mes, Dolin Rouge, Cocchi Vermouth di Torino, e Martini & Rossi. Punt e Mes è particolare rispetto ai Vermouth. Quindi abbiamo effettuato 5 round da 5 abbinando a ogni singolo Gin i cinque differenti vermouth. Dopo ciò abbiamo adottato lo stesso metodo di 5 per 5 ma abbinando a ogni singolo Vermouth i 5 diversi Gin. Ognuna delle 25 combinazioni possibili sono state quindi assaggiate e giudicate in due differenti batterie. Un punteggio è stato dato in base alle personali e indipendenti considerazioni mie e di Victoria. Alla fine i risultati sono stati questi:

| | #1: Tanqueray | | #2: Aviation | | #3: Hendrick's | | #4: Beefeater | | #5: Plymouth Navy Strength | |
|----------------------|------------------------|---|---------------------|---|-----------------------|---|----------------------|---|-----------------------------------|---|
| | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | |
| Dolin | 1 | 3 | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 4 | 3 |
| Cocchi | 4 | 1 | 2 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 |
| Martini | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 5 | 3 |
| Carpano | 3 | 2 | 3 | 1 | 3 | 4 | 2 | 1 | 3 | 5 |
| Punt e Mes | 2 | 5 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| | #6: Dolin Rouge | | #7: Cocchi | | #8: Martini | | #9: Carpano | | #10: Punt e Mes | |
| | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | | Jason Vikki | |
| Tanqueray | 4 | 1 | 1 | 1 | 2 | 4 | 3 | 3 | 5 | 1 |
| Aviation | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 3 | 5 |
| Hendricks | 1 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 5 | 1 | 3 |
| Beefeater | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 3 | 1 | 2 | 4 | 2 |
| Plymouth N.S. | 2 | 4 | 2 | 3 | 1 | 1 | 4 | 1 | 2 | 4 |

Ci sono due diversi modi per leggere questi risultati. In uno si può leggere quante volte ogni brand ingrediente si è piazzato meglio ed è il metodo che preferisco. In ogni modo potete vedere che ogni brand ingrediente ha avuto la sua personale batteria e tutti hanno avuto almeno due preferenze assolute. In questo

modo, quindi: il numero di volte che ogni Gin è stato preferito in abbinamento è questo:

- Tanqueray – 6
- Plymouth Navy Strength – 5
- Hendricks – 4
- Beefeater – 3
- Aviation – 2



Il numero di volte che ogni Vermouth è stato preferito in abbinamento è questo:

- Cocchi Vermouth di Torino – 7
- Carpano Antica Formula – 4
- Punt e Mes – 4
- Dolin – 3
- Martini and Rossi – 2

Il secondo modo è quello di vedere il punteggio totale di ogni singolo Negroni sommando i voti miei e di Victoria. Avendo noi testato entrambi individualmente ogni singola combinazione, ed avendo usato una classifica con posizioni dal 1 al 5 posto, ogni singolo Negroni ha 4 voti. In questo modo, se ci fosse stata una combinazione in assoluto la migliore per entrambi, questa avrebbe preso un punteggio di 4. In questo modo la combinazione migliore è:

- Beefeater & Carpano – 6
- Tanqueray & Cocchi – 7
- Hendricks & Punt e Mes – 7
- Aviation & Carpano Antica Formula – 7
- Plymouth Navy Strength & Cocchi – 7
- Tanqueray & Dolin – 9

È evidente che questo non è il modo corretto di valutazione perché questa classifica verte su valutazioni giudicate in modo diverso dalla premessa iniziale, ovvero, un punteggio basato sul numero delle migliori posizioni in classifica dal 1° a 5° posto nelle singole combinate e non sulla sommatoria di punti.

Significa che, se le 5 combinazioni possibili di un ingrediente fossero tutte negative (vedi il caso di Martini & Rossi) comunque la combinazione si sarebbe classificata al 5 posto.

Alla fine di ogni diversificazione possibile che ha permesso tutte le contrapposizioni tra i prodotti il nostro risultato è questo:

- 6th: Carpano AF e Aviation | #6 and #5
- 5th: Plymouth N.S. e Cocchi | #5 and #3
- 4th: Beefeater e Carpano AF | #4 and #4
- 3rd: Hendrick's e Punt e Mes | #2 and #6
- 2nd: Tanqueray e Dolin | #3 and #2
- 1st: Tanqueray e Cocchi | #1 and #1



Gli ingredienti.

Tanqueray: i bar in cui ho lavorato hanno sempre dato preferenza a Beefeater e ciò mi ha negato al tempo le sfumature e la familiarità con un prodotto che adesso considero incredibilmente performante.

Beefeater: grande prodotto, ottimo nel Negroni. La maggior parte dei bartender che ho conosciuto lo preferisce con Antica Formula. È il Gin che meglio di tutti sopporta e gestisce la dolce nota vanigliata del Vermouth.

Plymouth Navy Strength: ho sempre pensato che la forza di un Gin servisse ad ammortizzare la dolcezza di un drink ma si corre il rischio di appiattire tutto.

Hendrick's: performa meglio di quanto avessi mai immaginato. Pensavo che non avesse la struttura adatta a un Negroni ed era stato inserito come punto di riferimento di una categoria. Ha lavorato bene, la sua nota floreale viene ben assorbita dal drink e non lo prevarica. Berrò Hendrick's & Punt e Mes nel Negroni.

Aviation: amo questo Gin che è il preferito nei miei Martini experiment. Ma la nota

di sarsaparilla non trova posto nel Negroni.

Cocchi Vermouth di Torino: incredibilmente performante. Con il Campari si sposa meravigliosamente.

Carpano Antica Formula: grande Vermouth. Ma la sua nota vanigliata risaltava rispetto a tutte le combinazioni possibili. A volte sembra di confrontare un Vanilla Negroni con un Negroni.

Punt e Mes: amo Punt e Mes, a Victoria non piace molto. In realtà non avrebbe dovuto esserci in questo esperimento in quanto una specie di spin-off del Negroni. È molto diverso. Se sono in cerca di un Negroni con note di ciliegia e cioccolato è perfetto. Non se si tratta di un classico Negroni.

Dolin Rouge: troppo debole. I Negroni assaggiati con Dolin li ho trovati un pò piatti e noiosi.

Martini & Rossi: terribile. La peggior performance dell'esperimento. L'unica volta in cui era il migliore era quando non aveva concorrenti.

Jason O'Bryan

www.drinksanddrinking.com

(traduzione di Fabio Bacchi)



ALPESTRE: sinfonia di 34 erbe.

Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre: la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta. Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.



Bevi responsabilmente.

alpestre.it Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



BarTales
www.bartales.it

*vi invitano a partecipare
agli educational*

"I LIQUORI DEL SILENZIO. ALPESTRE E GLI ELIXIR MONASTICI"

19 Ottobre
Algorazein Lounge Bar
SELINUNTE (TP)

21 Ottobre
Bartender's
NAPOLI

28 Ottobre
Villa Mussolini
RICCIONE

9 Novembre
Castello Carlo V
MONOPOLI (BA)

30 Novembre
Flairtender
PADOVA

IN MEDIO (ADRIATICO) STAT VIRTUS

Piccoli nuovi cocktail bar danno lustro all'ospitalità abruzzese

DI VALERIO SPERELLI

«L'Aquila era una bella città. D'estate la notte faceva fresco e la primavera degli Abruzzi era la più bella d'Italia. Ma quel che era bello era l'autunno per andare a caccia nei boschi di castagni». Ernest Hemingway raccontava così le sue impressioni durante un viaggio nel centro Italia, pubblicate nel 1929 in "Addio alle armi".

Hemingway trovò un ambiente rurale, impervio, montano e solitario, difficoltosamente collegato alla vita mondana di Roma per via della corona montuosa che ne costituiva orgoglio, difesa e limite di sviluppo.

Questa connotazione geografica ha da sempre caratterizzato la mentalità abruzzese e della zona medioadriatica italiana,

generando un sistema sociale legato alla tradizione, alle materie prime del territorio, ma anche alla difficoltà nel correre al passo con i veloci tempi moderni.

Conseguenza ovvia nel mondo dell'ospitalità, i venti di cambiamento sono arrivati sempre con grande ritardo e dopo un consistente periodo di sedimentazione e rodaggio in altre zone italiane – aspetto che da un lato ha eliminato la possibilità di sfruttare la forza impattante della novità e della sincronizzazione con i movimenti nazionali; dall'altro ha permesso solamente ai trend più solidi di attecchire sul territorio, difendendoli dalla rapida caducità delle mode passeggere.



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO





PUBLIC ENEMY

**BARMAN
E DRINK**



**BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO**



Entrare al Public Enemy è una sorpresa: l'ingresso, direttamente sulla sala principale, è spesso protetto da una pesante tenda che ne preclude lo sguardo, ma che rivela, dopo aver varcato la soglia, un arioso ambiente di prima ricettività.

Il lungo bancone domina la scena e alte sedute intelligenti con comodo punto di appoggio permettono di ottimizzare lo spazio senza snaturare il concept dell'arredamento. Perché l'arredamento è uno dei punti forti di questo locale: richiama gli anni '30 senza risultare artefatto, i colori sono caldi e trasmettono una sensazione di piacevole serenità.

Il locale si compone inoltre di una piccola sala ristorante con tavoli bassi che permettono di usufruire dei piatti della cucina. Per quanto riguarda il bar, la nota di merito riguarda la scelta di figure carismatiche che riescano a incarnare i sentimenti del movimento beverage a livello nazionale. Il bar è sicuramente ben fornito: la bottigliera è ampia ed è degna appendice del lungo bancone, la lista drink se ne avvantaggia.

VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 27 – L'AQUILA



LO STRACCALE

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



“Lo straccale” (dal dialettale modo arcaico di chiamare le bretelle) rappresenta una piacevole novità nel panorama beverage del centro Italia.

Accogliente e riservato, legno dominante negli arredamenti e verde alle pareti, è concettualmente la diretta espressione del cambiamento che negli ultimi anni ha caratterizzato il mondo del bar italiano: barman che prendono le redini del proprio corso professionale e decidono di fare un salto verso il mondo imprenditoriale, portando così la conoscenza tecnica all’interno delle dinamiche commerciali, storicamente e colpevolmente da sempre in mano a investitori che di esperienza sul campo potevano vantare realisticamente quasi nulla. Il risultato sono spesso cocktail bar piccoli, economicamente sostenibili, dove la sopravvivenza viene garantita non dai grandi volumi di un locale altovendente, ma dalla qualità della materia liquida utilizzata e dal fondamentale lavoro di erudizione della clientela che finalmente si trova nella condizione di poter scegliere un livello di servizio e ospitalità in linea con i migliori standard italiani ed europei.

I drink proposti sono realmente piacevoli e abbracciano un range che va dai grandi classici per l’aperitivo e il dopocena al tiki, dai pregiati liquidi scozzesi ai Rum, dai liquidi del territorio alle eccellenze italiane.

VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 35 – L’AQUILA



LA CANTINA DEL BOSS

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



Passare da L'Aquila senza fermarsi nell'unico locale che ha da sempre resistito ai "sassi e agli oltraggi dell'iniqua fortuna", ai cambiamenti, alle mode, alle avversità ambientali e naturali, sarebbe un passo falso che non permetterebbe di comprendere appieno lo spirito di un territorio.

Non un bar, ma un'antica mesquita, punto per eccellenza di ritrovo di artisti, giovani, studenti, attempati abitué ed insospettabili professionisti, *trait d'union* delle sensibilità di un territorio, "La cantina del boss" è l'espressione di un sentimento condiviso ed è l'equivalente sociale di una piazza al coperto. Per comprenderne il valore fondamentale bisogna fare un paragone tra il mondo del beverage e quello della trasmissione della memoria: se i bar d'avanguardia a cui siamo abituati poggiano la loro crescita culturale sulla codifica scritta, lo studio di quanto già stampato in precedenza e sulla ricerca storica, questo è invece un tempio della tradizione orale, dove non c'è progresso se non proveniente dai racconti del passato di questo stesso territorio.

L'ambiente è spartano ma l'atmosfera è energetica e vibrante, con la piccola piazza a ridosso dell'ingresso che diventa il vero centro di aggregazione durante i mesi estivi. Senza tempo.

VIA CASTELLO, 3 – L'AQUILA



LA NUOVA LAVANDERIA

**BARMAN
E DRINK**



**BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO**



Situata poco lontano dal lungomare di Pescara, la Nuova Lavanderia, che prende il nome dalla storica attività che si trovava all'interno di questi locali, è un cocktail bar senza fronzoli ma dalla chiara impronta derivante dal nuovo corso dell'ospitalità italiana. Con un range di prodotti definito e completo, può benissimo segnalarsi come l'unico cocktail bar della città attento alla clientela più esigente di una città come Pescara.

L'ambiente è cordiale, alle pareti si possono scorgere ancora cimeli provenienti dalla vecchia attività di lavanderia. È piacevole visitare questo locale anche durante una passeggiata solitaria, ben sicuri che al suo interno si troverà gradevole e cordiale compagnia. La lista drink è ben congegnata e spazia dai classici alle rivisitazioni, mai esagerate o fuori luogo: sintomo di un rispetto per la materia che sicuramente conferisce un ulteriore valore a questo bar.

VIA CESARE BATTISTI, 46 – PESCARA



IMPERIAL BEACH

BARMAN
E DRINK



BAR, ATMOSFERA
E SERVIZIO



È immaginabile trovare uno chalet su una sabbiosa spiaggia del centro Italia che, tra ombrelloni e lettini, punti sulle nuove correnti del beverage europeo e cerchi di emanciparsi dalle abitudini degli anni '80; è però sinceramente difficile pensare che si possa trovare a San Benedetto del Tronto. E invece, *chapeau*, lo chalet Imperial Beach cerca proprio di differenziarsi sotto questo aspetto, tramite un menu intrigante, tramite un evidente lavoro di preparazione pomeridiana di materiali e premix, tramite una bottigliera insospettabile.

L'ambiente è gradevole, pur trovandosi sulla spiaggia mantiene un livello di comfort adeguato e rassicurante e nonostante alcune imprecisioni su cui ci sentiamo sinceramente di sorvolare (con buona pace della comunità, sempre pronta ad additare senza cercare di comprendere), l'esperienza è piacevole e ci permette di sorseggiare un drink diverso. Coraggioso.

VIA RINASCIMENTO, CONC. 91 – SAN BENEDETTO DEL TRONTO

1821

CHERRY

L'inimitabile.

*Lasciati conquistare da un liquore
unico e dalla tradizione antica,
ottenuto dalle ciliegie marasche
coltivate nelle piantagioni Luxardo.
Intenso e vellutato da assaporare
liscio, eccezionale nei cocktail più
famosi, semplicemente straordinario
abbinato con il cioccolato fondente.
Sangue Morlacco: gusta l'inimitabile.*



LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

TRAINING A SINGAPORE

Vincono in due: Luca Rapetti e Domenico Federico

DI KATERIN ALEJANDRA D'ALFONSO



La formazione e l'aggiornamento professionale sono i capisaldi di un percorso continuo, autostimolante e gratificante in ogni professione. Ma nel bartending ha un sapore diverso, che trascende gli aspetti tecnici e favorisce lo sviluppo dell'ambito relazionale tra bartender di diverso background professionale, cultura e stile.

Il Training Center dell'IBA (International Bartender Association) è uno dei momenti più importanti nelle giovani carriere dei bartender che si riconoscono nell'associazionismo professiona-

le. La sessione orientale che si svolge ogni anno a Singapore, il Far East Elite Bartender Course JWC 2015, ha visto quest'anno la partecipazione di 35 bartender in rappresentanza di 11 nazioni, Vietnam, South Korea, Macau, Taiwan, Hong Kong, Polonia, Italia, Giappone, Maldive, Australia e Singapore.

Per i partecipanti è più di un semplice training con nuovi spunti per la propria carriera. È una vera e propria scuola di vita, un campus sociale che sancisce la nascita di amicizie tra i partecipanti, lo sviluppo di capacità relazionali che si



protrarranno nel tempo tra colleghi. Relazioni che serviranno a rinsaldare i vincoli relazionali delle singole associazioni nazionali che aderiscono all'IBA. Oltre che per tecnica e progettualità è in queste occasioni che emergono quelle che saranno le figure dirigenziali dell'associazionismo del bartending futuro.

Il Training Course IBA Far East 2015, gemello di quelli europeo e sudamericano, si è tenuto dal 16 al 26 agosto. Il clima che si genera tra i partecipanti in queste occasioni ha sempre una forte componente emozionale. Le giornate di formazione durano mediamente 10 ore ciascuna, suddivise in 3 sessioni giornaliere, per un totale di 100 ore ripartite tra lezioni teorico/pratiche ed educational delle aziende della bar industry che sostengono le attività dell'IBA.

I giovani bartender sono guidati da un



pool di formatori e assistenti. Il tutto è coordinato da due persone che sono da tempo impegnate a diffondere la cultura del bere miscelato e promuovere la formazione di professionisti del settore

IBA
I TUTORI DELLA
COMPETIZIONE
TENUTASI A
SINGAPORE.



**INTERNATIONAL
BARTENDER
ASSOCIATION**

ALCUNI
MOMENTI DELLA
COMPETIZIONE
TENUTASI AL
FURAMA HOTEL.
IN ALTO DERRICK
LEE E LUCA
RAPETTI, NELLA
FOTO CENTRALE
DOMENICO
FEDERICO (IN
BASSO CON
L'EAGLE AWARD).
NELLA PAGINA
ACCANTO UN
MOMENTO DELLA
MANIFESTAZIONE
E IL TROFEO
BEST STUDENT
AWARD.



provenienti da vari paesi di Asia e Oceania: David Chan e Derrick Lee.

David Chan, segretario onorario dell'Association Bartenders and Sommeliers Singapore e membro dello SHATEC (Singapore Hotel and Tourism Educational Centre), ricopre il ruolo di Course Leader, è responsabile del coordinamento di tutte le lezioni, le master-class e le sessioni pratiche. A lui sono affidati anche i moduli teorici riguardanti le lezioni di Marketing & Promotion, wine and spirits.

Persona di grande carisma e carattere, David Chan si è dedicato all'organizzazione dell'IBA Training Centre a Singapore sin dalle sua prima edizione nel 1993. Mi racconta che dopo aver partecipato al Training Centre "gemello" in Europa, tenutosi nel 1990 in Italia a Gardone Riviera, organizzato da AIBES con la presidenza di Rino Diani, rimase molto colpito dalla preparazione tecnica e teorica dei bartender nostrani e, una volta tornato in patria, si adoperò per far sì che anche i suoi colleghi e le futu-



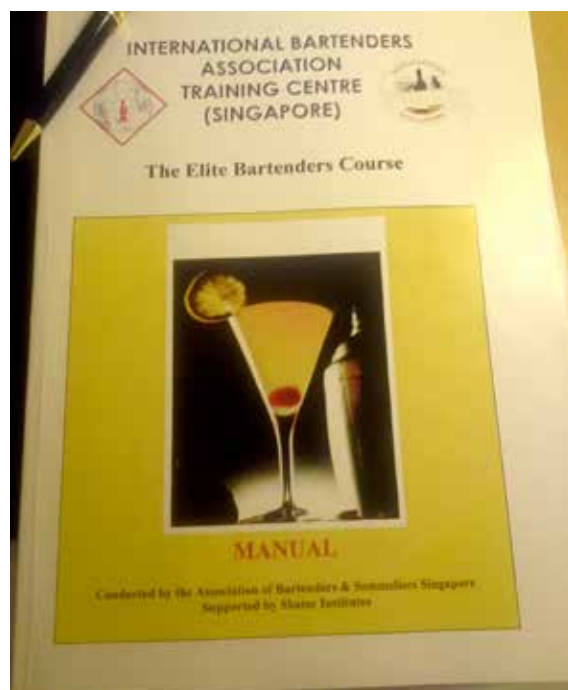
re generazioni avessero la possibilità di parteciparvi.

La storia di Derrick Lee nella bar industry parla chiaro: è uno dei più longevi presidenti IBA, in carica dal 2005 fino al 2014, con tre importanti e fruttuosi mandati al vertice dell'associazione dopo i quali ha lasciato il posto all'attuale presidente, l'olandese Ron Busman. Sorprende ascoltare la sua storia professionale. Il fatto che, da giovane, fu quasi obbligato a scegliere quella carriera. «La mia era una famiglia di umili origini, io avrei voluto laurearmi come ingegnere elettrico, però negli anni '60-'70 l'unico mestiere che permetteva di guadagnare uno stipendio decoroso a Singapore era lavorare nel settore del turismo e della ristorazione, anche perché dovevo pensare a sostenere i miei cari».

Derrick Lee lavorò per molti anni come bartender al Raffles Hotel, celebre per il suo Singapore Sling, che viene tutt'ora servito a ritmo di circa 1.000 al giorno. Qui ebbe la possibilità di formare

e arricchire le sue capacità di bartender e contribuire alla nascita dell'Association Bartenders Singapore nel 1987 (rinominata ABSS nel 2007), del quale divenne segretario onorario.

A Singapore erano presenti due giovani e talentuosi bartender italiani: il calabrese Domenico Federico, Head Bartender di Terrazza Martini a Expo Milano e vincitore dell'ultimo concorso AIBES "Angelo Zola", e il ligure Luca Rapetti attualmente bartender presso il Rivoli Bar dell'Hotel Ritz di Londra.



TRAINING
 ALCUNI
 STUDENTI
 PARTECIPANO
 ALLE LEZIONI
 ALL'IBA TRAINING
 CENTRE DI
 SINGAPORE, MA
 NON MANCANO
 ANCHE MOMENTI
 DI SVAGO E DI
 SOCIALIZZAZIONE.

A Singapore accoglienza e ospitalità sono aspetti importanti. I bartender studenti erano alloggiati presso il Furama River Front Hotel, colosso dell'hotellerie nazionale con più di 600 camere, e gli onori di casa sono stati fatti dal vice direttore Lens Gvee che ha curato personalmente il ricevimento e la permanenza dei ragazzi. L'aula corso, nello stesso hotel, era impreziosita dalla presenza dell'ambito trofeo, il Best Student Award, che ogni anno viene assegnato al bartender più performante del corso. È

un trofeo molto significativo istituito nel 1997 e, come ricorda David Chan, i nomi di coloro che in passato lo hanno vinto sono la testimonianza di persone che oggi sono affermati e riconosciuti professionisti. La lingua ufficiale del Training Center è l'inglese e la sua conoscenza diventa un tassello fondamentale per la comunicazione.

Il secondo premio è l'Eagle Award,



destinato a quella persona che avrà dimostrato una forte attitudine al business e spiccata personalità. Ma la preparazione e lo studio durante il training non sono sufficienti a determinare i due migliori studenti. I ragazzi vengono osservati sotto molti aspetti: puntualità alle lezioni, decoro della divisa, il comportamento generale durante le lezioni e il rispetto per il luogo dove ci si trova

sono ulteriori parametri che verranno tenuti in considerazione per la valutazione finale. Inoltre, un esame scritto e una presentazione personale della durata di 10 minuti si andranno a sommare per decretare i meritevoli degli ambiti riconoscimenti. Sono queste le premesse con le quali inizia il percorso dei 35 giovani bartender.

La permanenza a Singapore prevede anche visite didattiche. Come quella all'Asia Pacific Brewery, lo stabilimento dove viene prodotta la celebre Tiger Beer, considerata bevanda nazionale, oppure il quartiere di China Town, nel cuore della città, dove si viene immersi nella cultura della tradizionale cucina locale che fonde tra loro ingredienti di cucina cinese, indonesiana, indiana.

Tra una lezione e l'altra si sviluppano



le conoscenze con i nuovi compagni e colleghi. È un aspetto molto interessante, perché arricchisce la cultura personale di ogni partecipante. Ci si rende conto di quanto stili di vita e usanze siano valori diversamente considerati importanti tra una cultura e l'altra in relazione alla

figura del bartender. I ragazzi da Taiwan, giovanissimi (età media 20 anni) e provenienti da scuola di management, dimostrano durante le loro prove tecniche, quanto l'aspetto esteriore, l'ordine e la pulizia della divisa e la preparazione del cocktail siano

un rituale molto scenografico e privo di errori, che ha impressionato i loro colleghi. Altri, come i ragazzi del Vietnam e Macau, focalizzano anch'essi la loro attenzione sull'aspetto scenografico della preparazione del drink, ma maggiormente improntata sulla flair-exhibition, con notevoli risultati "acrobatici".

Il Raffles Hotel colpisce per lo stile coloniale architettonico rimasto immutato nel tempo

Dopo un'intera giornata di lezione si ha anche la possibilità di scoprire e vivere la città, visitare cocktail bar e soprattutto provare il vero e originale Singapore Sling. Il Raffles Hotel, tempio dell'ospitalità internazionale, colpisce e suggestiona per lo stile architettonico coloniale inglese rimasto immutato nel tempo sin dal XIX secolo. Percorrendo un lungo e maestoso viale si arriva a una meta molto desiderata, il Long Bar. Al celebre bar si affianca il Billiard Room & Bar. Questo è un altro storico bar dell'hotel posizionato in una sala dedicata al biliardo (da cui il nome) arredato in stile anni '20. Colpisce la notevole selezione di Whisky, e la sua apertura risalente al 1896 lo pone come il più antico bar della città ancora esistente. Al Long Bar è facile rimanere in attesa per alcuni minuti, poiché il bar è quasi sempre al completo. Consumare un Singapore Sling al Long Bar costa 36,50\$ (circa 26€). Per provare almeno una volta il cocktail forse più famoso della sto-



ria della miscelazione asiatica questa è una tappa obbligata.

Il trascorrere delle giornate di lezione, alternate a momenti di svago serale e di studio, lasci intravedere il momento degli esami finali.

In concomitanza con la fine del corso viene organizzata ogni anno l'Asia-Pacific Bartender of the Year Cocktail Competition. È un cocktail contest giunto quest'anno alla sua 24^a edizione che richiama concorrenti da molte nazioni asiatiche e dell'Oceania che si contendono due trofei: uno nella categoria flair e uno nella categoria classic. A rappresentare l'Italia vi era Domenico Federico, che con una egregia prestazione non si è qualificato alla fase finale per un solo punto. L'Asia-Pacific Competition ha visto trionfare la Russia con Vitaly Kolpin nella categoria flair e il Giappone con Takamitsu Tozsawa nel classic.

La faticosa notte prima degli esami è quella che disturba il sonno di tutti gli studenti. L'esame finale è quello dove



ABSS
KentYap500D



ABSS
KentYap500D

ASIA-PACIFIC COMPETITION

I VINCITORI DELLA COMPETIZIONE. IN ALTO IL GIAPPONESE TAKAMITSU TOZSAWA NEL CLASSIC E A SINISTRA IL RUSSO VITALY KOLPIN NELLA CATEGORIA FLAIR. NELLA FOTO AL CENTRO IL RAFFLES HOTEL.



VINCITORI

MICHAEL CHENG, PRESIDENTE DELL'ABSS, CON LUCA RAPETTI (A DESTRA) E DOMENICO FEDERICO (A SINISTRA), VINCITORI RISPETTIVAMENTE DEL BEST STUDENT AWARD E DELL'EAGLE AWARD.

si tirano le somme di una esperienza che rimarrà comunque indimenticabile per tutti i partecipanti. Il test scritto distribuito da David Chan era composto da 100 domande alle quali bisognava rispondere in 60 minuti, compresi esercizi di Cost Control, merceologia e ricette IBA. Come sempre accade dopo un esame, inizia subito il confronto tra i partecipanti per capire l'andamento generale in attesa di sapere l'esito finale.

Un momento molto importante è stata la consegna dei diplomi e delle eagle da parte di Derrick Lee e Kuo Chan Kun, IBA Vice-President per l'Asia. Le eagle sono le spille argentate che distinguono

in qualsiasi parte del mondo coloro che hanno partecipato e superato con successo il Training Center.

Durante la cena di gala per le premiazioni il clima è solitamente gioioso, anche se si percepiva la tensione nel cuore di chi attendeva il risultato. Quando il Presidente dell'ABSS, Michael Cheng, ha nominato i vincitori dell'Eagle Award e del Best Student Award un'esplosione di emozioni indescrivibile ha amplificato i nomi di Luca Rapetti e Domenico Federico, vincitori rispettivamente del Best Student Award e dell'Eagle Award.

La preparazione dei giovani bartender italiani è proverbiale ma rare volte è accaduto, nella storia di un Training Center IBA, che due concorrenti della stessa nazionalità portassero a casa entrambi i premi. Il Training Center è un momento importante che sicuramente rappresenta uno step evolutivo da gestire con oculatezza e lungimiranza nella propria carriera, un momento di partenza che è significativo nella strada scelta da ogni bartender. Il resto è determinazione e consistenza.

Katerin Alejandra D'Alfonso

LE RICETTE VINCENTI DELL'ASIA PACIFIC COCKTAIL COMPETITION 2015

UNPREDICTABLE di Vitaly Kolpin Bartender Association Russia

- 40ml Bacardi Superior Ron
- 10ml Cointreau
- 15 ml Macaron Syrup Monin
- 25ml Ripe Cranberry Juice
- 10 ml succo di lime fresco
- 2 foglie di salvia

Metodo: shaker. Glass: cocktail glass. Guarnizione: foglia di limone, fragola, lime zest.

SWEET RENDEZ VOUS di Takamitsu Toshawa Nippon Bartenders Association

- 30 ml Absolut Kurant Vodka
- 10ml e Kuyper Kway Feh Lichee Liqueur
- 10ml Monin Passion Fruit syrup
- 10ml Monin Peach Fruit Mixer
- 10ml succo di lime

Metodo: Shaker. Glass: cocktail glass.

Guarnizione: bucce di agrumi, foglia di ananas, mela.

Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

DARK 'n STORMY



BERMUDA'S NATIONAL COCKTAIL

distributed by

PALLINI

Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com



IL POTERE DEL GHIACCIO

Scambi di energia, diluizione e gradiente termico: l'entropia nel bicchiere

DI GIOVANNI CECCARELLI

I ghiaccio non solo è un ingrediente fondamentale per realizzare drink, ma è anche il più importante. Questa piccola verità non sempre è condivisa dai nostri clienti: tutti abbiamo assecondato, almeno una volta, la richiesta di togliere qualche cubetto perché “ho chiesto un drink, non un bicchiere di ghiaccio”.

Questo ingrediente è importante non solo perché raffredda i drink, ma anche perché aiuta a mantenere le proporzioni tra gli ingredienti, diluisce abbassando il tenore alcolico e, se di buona fabbricazione, ha anche un impatto estetico notevole. Cercheremo di capire, qui, perché il ghiaccio raffredda ciò con cui viene a contatto; l'analisi sarà di tipo qua-

litativo e non quantitativo, limitandoci a capire che cosa accade, perché accade e di trarre delle conclusioni utili al lavoro di tutti i giorni.

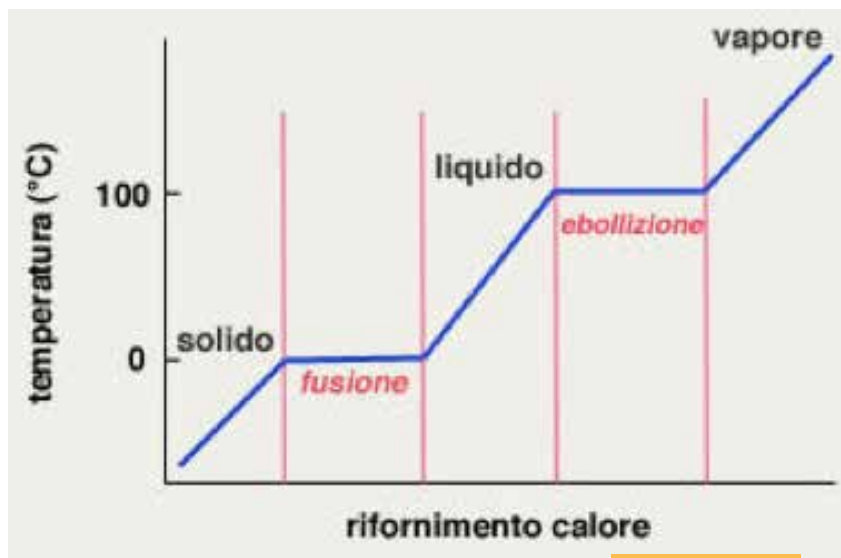
I meccanismi di trasmissione del calore sono *conduzione*, *convezione* e *irraggiamento*. Il calore, che è una forma di energia, tende a spostarsi da zone a temperatura maggiore verso zone a temperatura minore. Questa differenza di temperatura può anche essere chiamata *gradiente termico*. Intuitivamente, nel contatto tra solido (ghiaccio) e liquido (drink), si potrebbe parlare di conduzione e convezione. Tuttavia questi modelli non sono sufficienti a spiegare ciò che accade a livello termodinamico.

Supponiamo di preparare un Gin To-

nic in un bicchiere che ha delle pareti *adiabatiche* (isolanti) cioè che non scambiano calore con l'esterno. In questo modo possiamo valutare meglio ciò che accade all'interno del bicchiere. Il calore tende a spostarsi dal liquido (più caldo) verso il ghiaccio (più freddo) con conseguente raffreddamento del liquido e riscaldamento del ghiaccio fino al raggiungimento di un nuovo equilibrio termico.

Intuitivamente potremmo pensare che ghiaccio e liquido dovrebbero trovarsi alla stessa temperatura finale ma, molto spesso, il liquido è più freddo del ghiaccio. Questo è del tutto normale e può essere spiegato in maniera semplice. Il liquido, più caldo del ghiaccio, cede calore (energia) al ghiaccio per aumentarne la temperatura e per far avvenire il *passaggio di stato* (fusione). Inoltre una parte dell'energia aumenta l'*entropia* del sistema. L'entropia può essere interpretata come una misura del *disordine* di un sistema. La quantità di calore utilizzata per aumentare la temperatura del ghiaccio è detta *calore specifico* e vale $2,09 \text{ KJ}/(\text{KG}\cdot\text{K})$, mentre quella utilizzata per sciogliere il ghiaccio è detta *calore latente* di fusione e vale $333,5 \text{ KJ}/\text{KG}$: per sciogliere un KG di ghiaccio occorre una quantità di energia 165 volte più grande rispetto a quella necessaria a variare la sua temperatura di 1 grado Kelvin (o centigrado). Ciò che raffredda maggiormente il drink è l'energia utilizzata dal ghiaccio per sciogliersi. Questo ci fa capire che non esiste raffreddamento senza diluizione (a meno che il ghiaccio non venga stoccato in congelatori).

Il concetto di *entropia* è, invece, meno intuitivo. Il sistema ghiaccio-bicchie-



re-liquido è isolato, quindi non scambia energia con l'esterno, tuttavia dopo che il ghiaccio si è sciolto, il sistema avrà un'entropia maggiore (il liquido è più disordinato del ghiaccio). Per aumentare questo disordine si dissipa energia fornita dal liquido che, di conseguenza, si raffredda. Ragionare solo in termini di temperatura è limitante e può condurre in errore. È corretto, invece, ragionare pensando allo

GRAFICO

SOPRA È RIPORTATO IL CALORE IN RELAZIONE ALLA TEMPERATURA E RELATIVE TRASFORMAZIONI DI STATO DELL'ACQUA. È POSSIBILE VEDERE CHE, ANCHE SE VIENE FORNITO CONTINUAMENTE CALORE DURANTE IL PASSAGGIO DI STATO TRA SOLIDO E LIQUIDO (FUSIONE), LA RETTA (BLU) NON INDICA UNA VARIAZIONE DI TEMPERATURA. AUMENTO CHE PERÒ AVVIENE UNA VOLTA CHE TUTTO IL GHIACCIO SI SARÀ SCIOLTO. QUESTO VUOL DIRE CHE IL PASSAGGIO DI STATO AVVIENE A TEMPERATURA COSTANTE E CHE IL CALORE ASSORBITO SERVE A SCIogliere IL GHIACCIO. NELLA FOTO A SINISTRA IL GHIACCIO NEL MIXING GLASS NON DEVE NÉ GALLEGGIARE NÉ SUPERARE DI TROPPO IL LIVELLO DEL LIQUIDO. NEL PRIMO CASO SI AVREBBE UN RAFFREDDAMENTO NON UNIFORME, NEL SECONDO UN'ECESSIVA DILUIZIONE.



PRODUZIONE

IL GHIACCIO VIENE PRODOTTO A UNA TEMPERATURA DI CIRCA -19°C DAI FABBRICATORI. INDIPENDENTEMENTE DA QUESTO LA TEMPERATURA SULLA SUPERFICIE È SEMPRE PROSSIMA ALLO 0 PERCHÉ STA AVVENENDO UN PASSAGGIO DI STATO (FUSIONE). APPENA PRODOTTO IL CUBETTO HA UNA TEMPERATURA INTERNA DI -18°C MA È RAGIONEVOLE PENSARE CHE DOPO QUALCHE MINUTO LA TEMPERATURA POSSA AUMENTARE ANCHE AL CENTRO.

spostamento di energia (calore) tra liquido e ghiaccio. In questo modo è più facile capire perché un drink che viene shake-rato può facilmente raggiungere i -3 , -5°C quando la temperatura sulla superficie del ghiaccio è sempre 0°C .

Tutto questo ci fa capire che in realtà la quantità di ghiaccio all'interno del bicchiere è meno influente di quanto si ritiene per quanto riguarda la diluizione, perché il ghiaccio si scioglie comunque. Influisce invece sulla velocità (e uniformità) del raffreddamento: più cubetti hanno più superficie di contatto. Per diminuire la diluizione in drink come Gin Tonic, Cuba Libre ecc., dove il ghiaccio ha il solo scopo di raffreddare, si deve ridurre il *gradiente termico* ovvero ridurre la differenza di temperatura tra liquido e ghiaccio. Lavorare con sode e prodotti alcolici a temperatura di frigo è un'otti-

ma soluzione.

Un'altra attenzione da avere è quella di utilizzare mixin' glass molto freddi (meglio se da congelatore) così che anch'essi possano contribuire al raffreddamento e isolare maggiormente drink e ghiaccio dal calore proveniente dall'esterno. In questo modo il ghiaccio assorbe energia solo dal liquido, per sciogliersi, e non dal vetro (se il mixin' glass è a temperatura di freezer il calore si sposta dal ghiaccio al vetro perché più freddo). Ricordo inoltre che nel mixin' glass la quantità di ghiaccio da utilizzare è quella sufficiente a superare di poco il livello del liquido senza galleggiare. Tutto il ghiaccio in eccesso non sarà a contatto con il drink, non concorrendo al raffreddamento, ma si scioglierà comunque aumentando troppo la diluizione.

Giovanni Ceccarelli



GHILARDISELEZIONI

www.ghilardiselezioni.com
facebook.com/ghilardiselezioni
info@ghilardiselezioni.com

SEGRETI E AVVENTURE DEL RABBIT

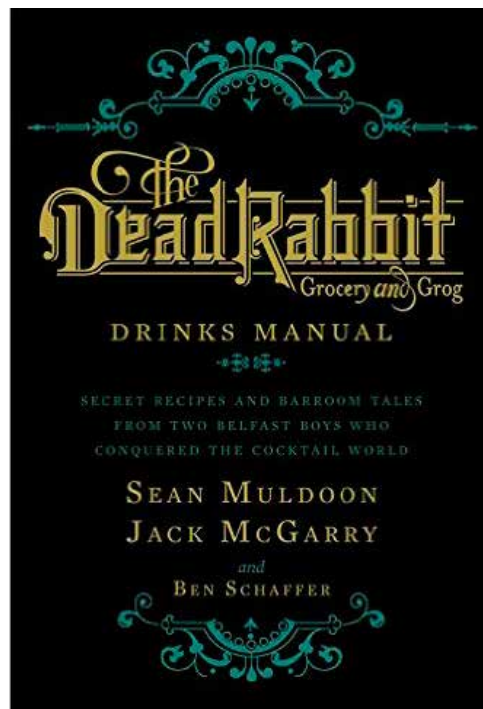
THE DEAD RABBIT DRINKS MANUAL: SECRET RECIPES AND BARROOM TALES FROM TWO BELFAST BOYS WHO CONQUERED THE COCKTAIL WORLD

Sean Muldoon e Jack McGarry – Houghton Mifflin Harcourt – 256 pagine -USD 23,00

Sean Muldon e Jack McGarry hanno sicuramente saputo ritagliarsi un posto in prima fila nella bar industry mondiale. Il loro Dead Rabbit Grocery & Grog in Lower Manhattan ha ricevuto tutti i premi possibili: miglior bar americano, miglior cocktail menu, migliore bar, migliore spirit selection, tutto del mondo s'intende. La critica internazionale concorda sui giudizi

attribuiti ai due bartender. Adesso sta per uscire il loro primo libro già preannunciato come un sicuro successo. Siamo riusciti a sbirciarne una copia disponibile in pre ordine da ottobre.

Il testo raccoglie alcune delle più fantasiose ricette dei due bartender, i dettagli del caso e le dovute spiegazioni in materia. Sean Muldon, anche fondatore del Dead Rabbit, e il Bar Manager Jack McGarry, già International Bartender of



the Year, raccontano anche della loro avventura, gli aneddoti di vita che hanno caratterizzato il lato professionale, dall'Irlanda fino al tetto della cocktail culture internazionale, la storia e l'ispirazione che si cela dietro la scelta del nome e dell'arredo del bar che sono riconducibili al periodo storico delle "Gangs of New York". Anche i fondamentali della miscelazione trovano una importante vetrina.

Cobblers, Fizzes, Punches, Toddies, sono ben illustrati nelle ricette e nel loro excursus storico, l'Assenzio ha un capitolo tutto suo.

Il testo è ricco di bellissime fotografie dei drink e degli stilizzati interni del bar che non mancheranno di catapultare la fantasia del lettore nell'affascinante mondo del "Coniglio Morto". Alla realizzazione del libro ha collaborato anche Ben Schaffer.

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.



Pure 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



THE
TEQUILA

DonJulio | **MAKE YOUR MOVE™**

DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE