

# BarTales

ANNO V | N. 9 | MAGGIO 2018

*Face to Face*  
KAITLYN STEWART

*Cocktail Story*  
FASCINO E MISTERO

*Liquid Story*  
IL LATTE DEI NOMADI



BAR STORY / CANNUCCE

# UNA STORIA MILLENARIA

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
L'INDIMENTICABILE GUSTO DELLA STORIA
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Face to Face** di Melania Guida  
KAITLYN STEWART: «PERCHÉ NON  
RITORNIAMO AI CLASSICI?»
- 14** **Cocktail Story** di Dom Costa  
FASCINO E MISTERO
- 24** **Liquid Story** di Luca Rapetti  
IL LATTE DEI NOMADI
- 36** **Bar Story** di Alessandro Palanca  
UNA STORIA MILLENARIA
- 47** **Hot Spirit** di Luca Rapetti  
LA RIMONTA DELLO SLOE
- 58** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
INEBRIANTI SFUMATURE DI ROSA
- 72** **Zoom/2** di Fabio Bacchi  
1998, DANIELE DALLA POLA
- 76** **Competition** di Giulia Arseli  
GRAND PRIX IN ROSA
- 83** **Report/1** di Luca Rapetti  
COCKTAILS IN THE CITY
- 93** **Report/2** di Marco Graziano  
UN MONDO DI RHUM
- 102** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli e Flavio Sacco  
FERMENTO LATTICO
- 106** **Book corner** di Alessandro Palanca  
ABRUZZO DA BERE



ANNO V | N. 9 | MAGGIO 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arseli, Giovanni Ceccarelli, Dom Costa, Marco Graziano, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Flavio Sacco, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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**

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

IL SESTO IMBOTTIGLIAMENTO  
UFFICIALE  
ROMA WHISKY FESTIVAL

# KILCHOMAN

## CAOS CALMO

LA SERIE È LIMITATA  
NON PERDERE OCCASIONE  
DI AVERNE UNA



BERE RESPONSABILMENTE

DISPONIBILE IN ESCLUSIVA  
PRESSO LO SHOWROOM  
WHISKY&CO  
via Margutta 28/29 . Roma

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



LEARDINI

*Liquori*

Produzione Artigianale Liquori dal 1958

*L'uomo li produce,  
il tempo li migliora*



LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

PIAZZA CASTELLANA SNC - 00021 AFFILE (RM) - Tel. +39 0774 551033

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

# L'INDIMENTICABILE GUSTO DELLA STORIA

**U**na buona notizia per gli appassionati di Single Malt. Nell'esclusiva serie di quelli rari, arriva "Spios", il primo Single (proposto in edizione limitata da Glenmorangie) interamente maturato in ex botti di Whiskey di segale americano. Spios (si pronuncia "speeoss") in gaelico sta per spezia, proprio per quella inconfondibile nota aromatica che rimanda alla *golden age* del Whiskey di segale americano. Che, ricordiamolo, all'inizio del Novecento, fece la fortuna dei locali più prestigiosi d'oltreoceano dando corpo e immortalità a drink come il Manhattan e l'Old Fashioned.

Cito "Spios" perché la sua, tra chiodi garofano, sentori di ciliegia e profumi di erba verde, è una storia dal sapore *vintage*, il risultato del recupero caparbio di un genere scivolato piano piano verso l'oblio. Una storia che incorpora i profumi e gli aromi di un tempo lontano. Come quella fascinosa del Koummis, il "latte dei nomadi" (*a pag. 24*), antica bevanda mediorientale (ottenuta dalla fermentazione del latte di giumenta e simile al Kefir) ultimamente riscoperta dai mixologist più innovativi. O come quella vecchia, controversa e misteriosa come una *spy story* del mitico Margarita (*a pag. 14*), il più celebre dei cocktail messicani. Nel flusso eterno di corsi e ricorsi, profumi e sapori sembrano avere davvero un posto d'onore. Uno per tutti, lo Sloe Gin (*a pag. 47*) nato dall'usanza popolare e tipicamente inglese di macerare nel distillato le bacche del prugnolo selvatico. Era il 1700: le bacche nascevano a profusione e il Gin, di fattura casalinga, aveva bisogno di quel tocco aromatico per risultare più gradevole. Oggi, declinato in varianti più o meno originali, è diventato un jolly in miscelazione. Che, in parallelo con tutta la cultura e l'evoluzione del bere, fa i conti con l'universo variegato e coloratissimo di uno strumento oggi particolarmente controverso: la cannuccia (*a pag. 36*). Ma quella, scoprirete, è addirittura una storia millenaria.



# LISBON BAR SHOW



## LISBON BARSHOW

La 5ª edizione del Lisbon Bar Show si svolgerà il 15 e 16 maggio presso il Convento do Beato. La kermesse, sempre più crescente in termini di popolarità, vedrà l'alternarsi di volti noti del bartending internazionale. Il Lisbon BarShow è una opportunità unica per avere un focus sulla scena del bartending della penisola iberica. Particolare attenzione verrà riservata alla spirit industry locale. L'edizione 2017 ha registrato 5.000 visitatori, target che l'organizzazione prevede di superare quest'anno. Molto ricco il calendario di educational e masterclass.

## SPECIAL EDITION

Nel 1989 Jacopo, Barbara, Andrea e Giampaolo Poli, su richiesta del padre Toni, misero da parte nove barrique di Grappa ogni anno. Ora l'ultima annata di quella Grappa, distillata nell'ottobre del 2000 è terminata, ma la sua storia continua utilizzando il metodo solera. La Poli Barrique – Solera di Famiglia 18-98 è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo prodotto. Dal 2015 si è iniziato a creare un blend delle varie annate, in modo da ottenere una Grappa capace di esprimere nel corso degli anni uno stile unico e inconfondibile.



## CHINOTTO ECCELLENTE

All'ultimo Vinitaly il chinotto Paoletti ha ottenuto il riconoscimento Sol&Agrifood-ilGolosario, giunto alla decima edizione, istituito in collaborazione con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti per esaltare le eccellenze emergenti dell'agroalimentare italiano presenti a Vinitaly (pad. Agrifood). Quest'anno la festa è stata duplice, con la pubblicazione dell'elenco dei produttori visti e premiati nel corso di nove edizioni e con una lista di novità interessanti per il 2018.



## NOBILE, RICCO E ROTONDO

“Nobile di Savoia” è la new entry del panorama italiano Vermouth. Grande carattere che esprime il gusto dell'originalità, Nobile di Savoia è un'antica ricetta rivisitata in chiave moderna che comprende molte erbe che giocano il proprio ruolo. Il cuore del vino è composto da Artemisia piemontese, il corpo ricco e rotondo è forgiato delle radici di rabarbaro e china, fiori di sambuco e camomilla apportano la nota floreale, quelle fruttate di frutti rossi e agrumi con il cardamomo e lo zenzero, le sfumature aromatiche di noce moscata e salvia, note fresche di menta, nel finale un tocco di fumo. La base è vino bianco DOC piemontese. Ideale come aperitivo, dopo pasto, e nei cocktail classici dall'Americano al Negroni o al Boulevardier. 17% abv. Prodotto in Piemonte e distribuito da SpiritGlobe Trento.  
[www.spiritsglobe.com](http://www.spiritsglobe.com)



## CLASSICO CONTEMPORANEO

“Miscelare” (Hoepli Editore) è il nuovo libro di Federico Mastellari, una guida attuale sul mondo dei cocktail, con molte novità ma con occhi attenti al passato. Il volume si divide in due ampie parti. Nella prima sono trattati gli argomenti necessari

per capire un cocktail: il gusto e il sapore, un'ampia analisi sul ghiaccio e tutto quello che c'è da sapere sulle tecniche di preparazione. La seconda parte invece è rappresentata da un ricco ricettario fatto di grandi classici del passato e del presente, rivisitazioni

e soprattutto spiegazioni delle preparazioni di ingredienti home made, consigli su come trattare le materie prime, strumentazioni e indicazioni di sapore per imparare a rivisitare e tentare nuove combinazioni.



## AGAVE & TEQUILA

Jose Cuervo Traditional Tequila 100% Blue Agave distribuita in Italia da Montenegro S.r.l., ha realizzato uno special pack in partnership con Re'al Blue Agave Nectar con l'obiettivo di promuovere sul territorio cocktail a base di nettare di agave. Particolare focus sul Tommy's Margarita, variante 100% Blue Agave e servito per la prima volta nel Tommy's Restaurant e World Best Tequila Bar di San Francisco. L'innovativo progetto, corredato da materiale promozionale, prenderà forma a partire da Maggio.



---

# KAITLYN STEWART: «PERCHÉ NON RITORNIAMO AI CLASSICI?»

La bartender dell'anno ha idee chiare e molti progetti. Tra non molto anche quello di metter su famiglia

DI MELANIA GUIDA

**C**osa fa il miglior barman (donna) dell'anno (2017) dopo aver vinto la competition più grande e più ambita del settore? Dopo aver sbaragliato a colpi di shaker concorrenti (maschi) agguerritissimi? Dopo essere sopravvissuta alla prova del fuoco della sfida "Heat of the Moment" con un cocktail che mixa alla perfezione il meglio delle tecniche culinarie con quella della miscelazione? Gira il mondo, in veste di Diageo Reserve Brand Ambassador, creando drink ad hoc (tra serate a tema e masterclass) e partecipando come giudice in diversi concorsi, diventa bar manager del "Royal Dinette", uno dei migliori ristoranti di Vancouver e prova a immaginare un locale con un progetto tutto suo. Non male.

Nel giro italiano, incontro Kaitlyn Stewart a Milano, al Bulk, il mixology food bar di Giampaolo Morelli. Per caso o per scelta, come nasce una passione? «Per necessità – risponde fissandomi con i grandi occhi vivacissimi – avevo bisogno di pagarmi gli studi all'Università. Invece di lavorare in cucina ho pensato che il bar potesse essere una buona alternativa».

C'erano altri sogni nel cassetto? «Da piccola ballavo. E ho sempre adorato il cinema. Per questo mi sono laureata in Cinematografia». Avrebbe voluto essere una movie-star? «Forse», risponde ridendo.

Che cosa è immediatamente cambiato con la vittoria di World Class 2017? «Ho cominciato a viaggiare moltissimo. Dopo la finale di Città del Messico la mia vita è in continuo movimento. Ho conosciuto un mucchio di persone nuove, facendo ovviamente una gran quantità di esperienze diverse» dice entusiasta.



È appena arrivata da Torino dopo una serata immagino abbastanza impegnativa e un'altra l'attende tra pochissime ore. Indossa un giubbotto di jeans pieno di pins (il più grande con un gatto stilizzato, perché Kaitlyn adora i felini) ha le maniche scorciate, le braccia tut-



te un tatuaggio (compreso un gatto) ed è sorprendentemente fresca come una rosa. Penso che non deve essere affatto

*In un mondo declinato per lo più al maschile difficile “è stato il fatto di dover dare sempre qualcosa di più”*

facile essere una barlady in un mondo declinato sostanzialmente al maschile.

Che cosa è stato più difficile? «Il fatto di dover dare sempre qualcosa di più. Dimostrare qualcosa di più solo per il fatto di essere donna. Anche se le cose stanno un po' cambiando, per la verità. Ci sono sempre più barlady in questo mestiere, soprattutto in Canada dove sicuramente, rispetto

all'Europa, c'è meno maschilismo, meno discriminazione. E sono molte ormai le lady che raggiungono vette importanti».

Qualcuno ha detto che per fare il bartender c'è bisogno di un'ottima salute e di una buona dose di forza che le donne, per natura, non avrebbero. Che ne pensa? Storce il naso. «È una vecchia mentalità, un falso stereotipo. È la mente e non il fisico a fare la differenza. Conosco un sacco di bartender grandi e grossi che sono terribilmente pigri. È la prova».

A proposito del Canada: quali sono le caratteristiche della mixology locale? «Fondamentalmente l'uso sempre più diffuso dei prodotti freschi. Usiamo quasi sempre i migliori ingredienti, soprattutto a Vancouver dove c'è un livello alto soprattutto tra i consumatori che sono



LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



molto consapevoli. Voglio poi ricordare che quella canadese è una comunità professionale particolare, molto solidale. Non esiste rivalità e tutti si aiutano tra di loro, senza invidie, per il raggiungimento dei risultati migliori.

Parliamo di trend. Quali sono le tendenze che intravede per il futuro? «I trend sono davvero tanti, ormai. Al primo posto metterei la sostenibilità. Che significa soprattutto attenzione alle tematiche dell'ambiente e del riciclo, ai prodotti a impatto zero. Personalmente poi mi piacerebbe che si tornasse a fare bene i *classici*, sarebbe ora non crede? Magari con qualche twist». Il suo classi-

co preferito? «Il Daiquiri. E sa perché? Perché è un cocktail perfetto con soli tre ingredienti».

Sguardo al futuro. Che progetti ha? «Prima di tutto completare quest'anno con tutti gli impegni già fissati. È già un'impresa. Poi, finalmente, una bella vacanza. Dopo, ho in mente un progetto mio, rimanendo sempre nel settore, ovviamente». Tutto qui? «Mi sembra già una figata così...». Non posso che approvare. «Una famiglia», dice spiazzandomi quando meno me l'aspetto. «Sì, magari metto su famiglia. Non subito. Magari, tra un po'».

**Melania Guida**



LUXARDO.IT



→ Sede univeselle  
TV



**LUXARDO**

est.  
**1821**

*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE

# FASCINO E MISTERO

Forse evoluzione del Tequila Daisy, è uno dei cocktail più celebri Avvolto in un enigma

DI DOM COSTA

**C**hi ha inventato il Margarita? Un anonimo cantinero di una popolare posada messicana, il bartender di un lussuoso hotel, o un involontario cliente durante un party? Arduo rispondere a un quesito che forse non troverà mai risposta certa. L'aura misteriosa che circonda la genesi di uno dei drink più iconici è l'ingrediente emozionale di una ricetta divenuta patrimonio culturale e identitario di un paese.

Nel 1939 apparve un libro, *The Saber-Tooth Curriculum*, pubblicato dalla società editrice Mc Graw Hill, nel quale si critica in chiave ironica il sistema edu-

cativo americano. L'opera si basa su un immaginario viaggio del protagonista a Tijuana, che, di bar in bar, scopre il Tequila. Tuttavia il nostro immaginario viaggiatore non consuma il distillato in purezza, piuttosto miscelato in un drink a base di Tequila succo di lime e granatina, il Tequila Daisy, rinfrescato da una cascata di ghiaccio tritato.

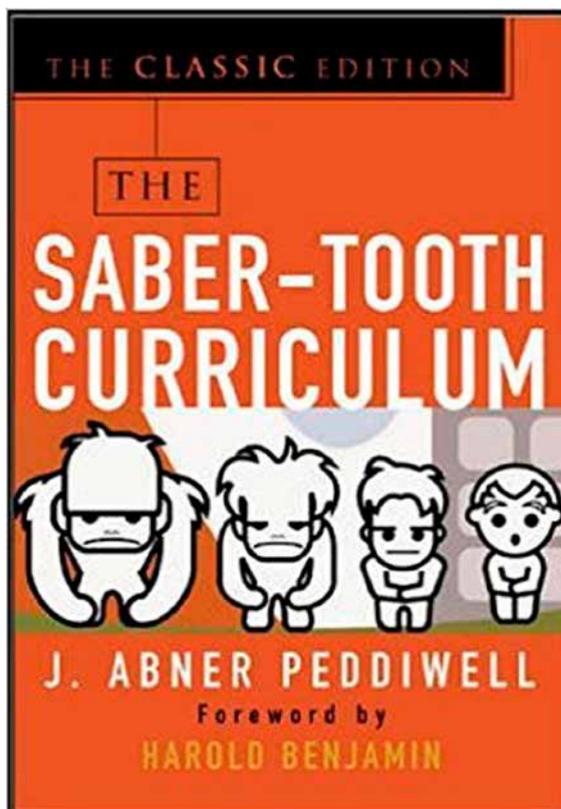
I Daisy sono una storica categoria di drink già conosciuta nel 1800, non certo una novità. L'aspetto interessante è che Daisy, in spagnolo, si traduce in Margarita. Senza confondere l'impossibile con l'improbabile c'è da supporre che, forse,

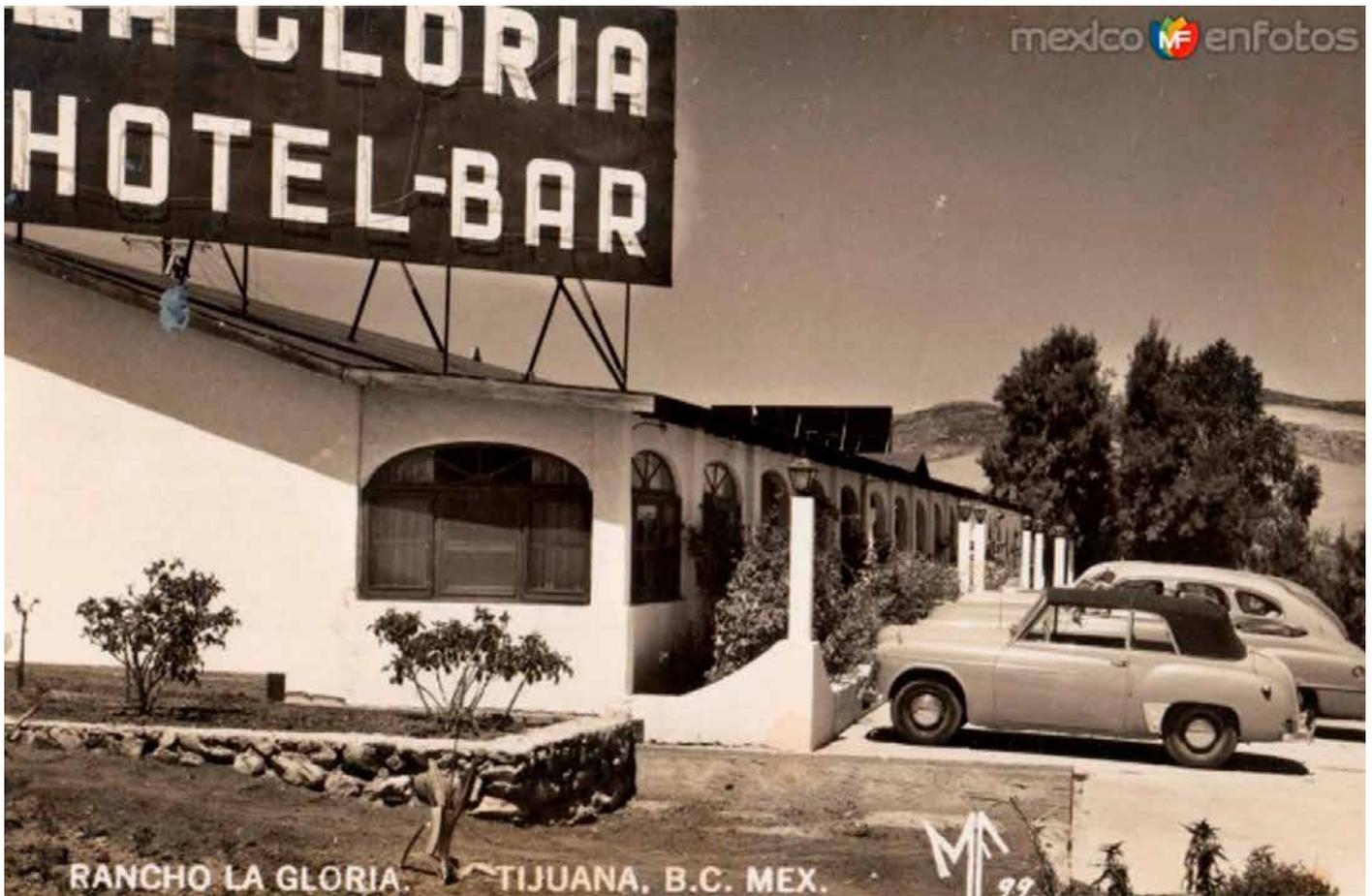




non si trattava di pura e fortuita combinazione. Non possiamo affermare con certezza che il Tequila Daisy sia stato il precursore del Margarita, ma osserviamo che certamente il Daisy scomparve dalle liste dei bar più frequentati dai turisti americani, cedendo il posto a un drink a base di Tequila, Triple Sec e lime, divenuto ben presto trendy e conosciuto con il nome di Margarita. Nacque così il mito di un drink diviso tra storia e leggenda.

Interessante è anche la storia di coloro che si attribuiscono la paternità del Margarita. Carlos Daniel “Danny” Herrera, ristoratore di Tijuana proprietario del Rancho la Gloria, ha sempre affermato di avere creato il drink per Marjorie King, attrice americana già sposata con il magnate newyorkese Phil Plant. La cronaca





**TIJUANA**  
 SOPRA IL  
 RANCHO LA  
 GLORIA.  
 IN BASSO IL  
 PROPRIETARIO  
 CARLOS DANIEL  
 "DANNY"  
 HERRERA.



riporta che l'attrice fosse allergica agli alcolici tranne che al Tequila. Herrera avrebbe dedicato il drink personalizzato su questa specifica a Marjorie, anche in questo caso traducibile in spagnolo proprio con Margarita.

Altra storia riguarda Margaret Sames, facoltosa signora texana che intratteneva i suoi ospiti con eleganti party nella sua villa di Acapulco. Durante uno di questi, nel 1937, si sarebbe avvalsa dei servizi di un bartender americano, Johnny Durlessler, per preparare un drink a base di Tequila, Cointreau e lime. Il drink si

sarebbe chiamato Margarita, così come Margaret era chiamata dai suoi amici messicani.

Si era negli anni '40 e come sappiamo

# 1821 MARASCHINO *L'originale.*

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

**LUXARDO**

Luxardo promuove il bere responsabile

**LUXARDO BARLAB**

2 MAGGIO – PESCARA  
C/O EQUILIBRIUM

15 MAGGIO – PONSACCO (PI)  
C/O SCUOLA TESSIERI

16 MAGGIO – REGGIO CALABRIA  
C/O VESPER



# THE ORIGINAL FLAVOUR OF THE CANARY ISLANDS





**PROTAGONISTI**

IN ALTO,  
MARJORIE  
KING.  
QUI SOPRA,  
MARGARET  
SAMES,  
SIGNORA DI  
ACAPULCO  
NOTA PER LE  
SUE FESTE.  
IN BASSO A  
SINISTRA,  
JOHNNY  
DURLESSER.

il drink avrebbe avuto molto successo in tutta l'America. Johnny Durless er affermò di essere l'autore del drink, inizialmente chiamato *South of the border*, premiato con il terzo posto durante un concorso internazionale per barman del quale, tuttavia, non si trovano tracce. Margaret Sames, indignata, affermò pubblicamente di essere stata lei a inventare il drink, e che Durless er era un millantatore. Da più parti ci si è chiesti come mai Margaret Sames abbia rivendicato la paternità del drink solo dopo le dichiarazioni di Durless er. Tuttavia il primo libro che riporta una ricetta con gli ingredienti sopra citati è il *Cafe Royal Cocktail Book* di J.W Traling,



# La bellezza è nello Spirito!

Nuova bottiglia, stesso inconfondibile gin.

Prodotto a mano nelle Highlands scozzesi, combina sapientemente 5 botaniche locali nell'unica *Copper Berry Chamber* del mondo.



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



pubblicato in Gran Bretagna nel 1937. In esso appare una ricetta a base di Tequila, Cointreau e succo di lime con il nome *Picador*. Infatti la prima comparsa in USA della ricetta su carta stampata avviene solo nel 1953, sul numero di dicembre della rivista *Esquire*. Il redattore scrive «Senores, arriva dal Messico, il suo nome è Margarita ed è un cocktail attraente, eccitante e molto bello da vedere».

Quelle qui elencate sono le storie sul Margarita più interessanti e dibattute, ma ve ne sarebbero molte altre legate alla genesi di questo storico drink. L'unica conclusione che se ne può trarre è che il Margarita rimarrà avvolto nel mistero. Certamente la sua ricetta sarà stata l'evoluzione di un altro drink. Forse dal Tequila Daisy, passando per il White Lady o per il Sidecar, o più semplicemente riprendendo il *Picador* per cambiarne solo il nome.

L'evoluzione del Margarita, adottato

da generazioni di bartender di tutto il mondo, sarebbe continuata incontrando la frutta che diviene l'elemento caratterizzante nella versione frozen, e per la quale si potrebbe anche indicare una stagionalità del drink in base al tipo di frutta utilizzato. Ma nel suo processo evolutivo la versione più interessante del Margarita è certamente quella proposta pochi decenni fa in USA.

Verso la fine degli anni '80 il giovane Julio Bermejo, appena fresco di laurea, cominciò a collaborare attivamente con il locale di proprietà della sua famiglia, il Tommy's Restaurant di San Francisco. Precursore sui tempi e attento alle evoluzioni del mercato Julio ampliò l'offerta di Tequi-

*Il Margarita resta avvolto nel mistero. Di certo c'è solo il fatto che la sua ricetta è l'evoluzione di un altro drink*



#### COCKTAIL

IN ALTO, IL TOMMY'S DI SAN FRANCISCO. A DESTRA, JULIO BERMEJO. QUI SOPRA, IL TOMMY'S MARGARITA.

la 100% agave, cosa rara a quel tempo, divenendo, in brevissimo tempo, un punto di riferimento in città per gli amanti del distillato. Il Tequila 100% agave sarebbe poi divenuto la comune espressione della proposta di Tequila nei top bar del mondo.

Nel 1990 Julio Bermejo ebbe l'intuizione di proporre una variante della ricetta classica del Margarita, sostituendo il Triple Sec con lo sciroppo di agave. Il successo fu immediato e la popolarità del Tommy's Restaurant si diffuse in tutti gli Stati Uniti. Nel 2003 la Cámara Nacional de la Industria Tequilera lo nominò Ambasciatore del Tequila per gli Stati Uniti. Oggi il Tommy's Margarita è un classico contemporaneo che si è conquistato una posizione stabile nelle preferenze della clientela e il drink è già una pietra miliare del bartending moderno.

Al giorno d'oggi Julio continua instancabilmente a promuovere il Tequila, non solo negli Stati Uniti, ma dovunque venga richiesta la sua presenza nel mondo. Il "Wall Street Journal" ha definito il Tommy's Restaurant "l'epicentro del Tequila negli Stati Uniti" mentre la CNN lo considera il "Ground Zero del Tequila".

La forza del Tommy's Margarita risiede nella sua semplicità e capacità di essere apprezzato trasversalmente, di essere un drink fruibile a tutte le ore e, soprattutto, replicabile in ogni circostanza. Come i drink più famosi e apprezzati nel mondo. *Ca va sans dir.*

**Dom Costa**

*(Special Thanks Julio Bermejo)*

*Fonte Il Drinkzionario*

## LA RICETTA

### TOMMY'S MARGARITA

#### INGREDIENTI

- 5 cl Ocho Blanco Tequila 100% agave
- 1,5 cl succo di lime fresco
- 1 cl sciroppo di agave

Procedimento: versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in una coppetta da cocktail opportunamente raffreddata.

# CIAO MALFY!



*Distillato in Italia - la patria del Gin - con ginepro italiano, scorza di limone della Costa amalfitana e siciliana e 5 altre botaniche. Gusta Malfy con ghiaccio o in un Gin Tonic. Cheers!*

# IL LATTE DEI NOMADI

Simile al Kefir, è un'antica bevanda mediorientale  
In auge tra i nuovi mixologist

DI LUCA RAPETTI

**L**a riscoperta dei primi ricettari di cocktail e manuali di bartending offre sempre più la possibilità di accrescere la cultura personale di ogni singolo professionista o anche di chi, solo per passione o interesse, decide di saperne di più su questo mondo affascinante.

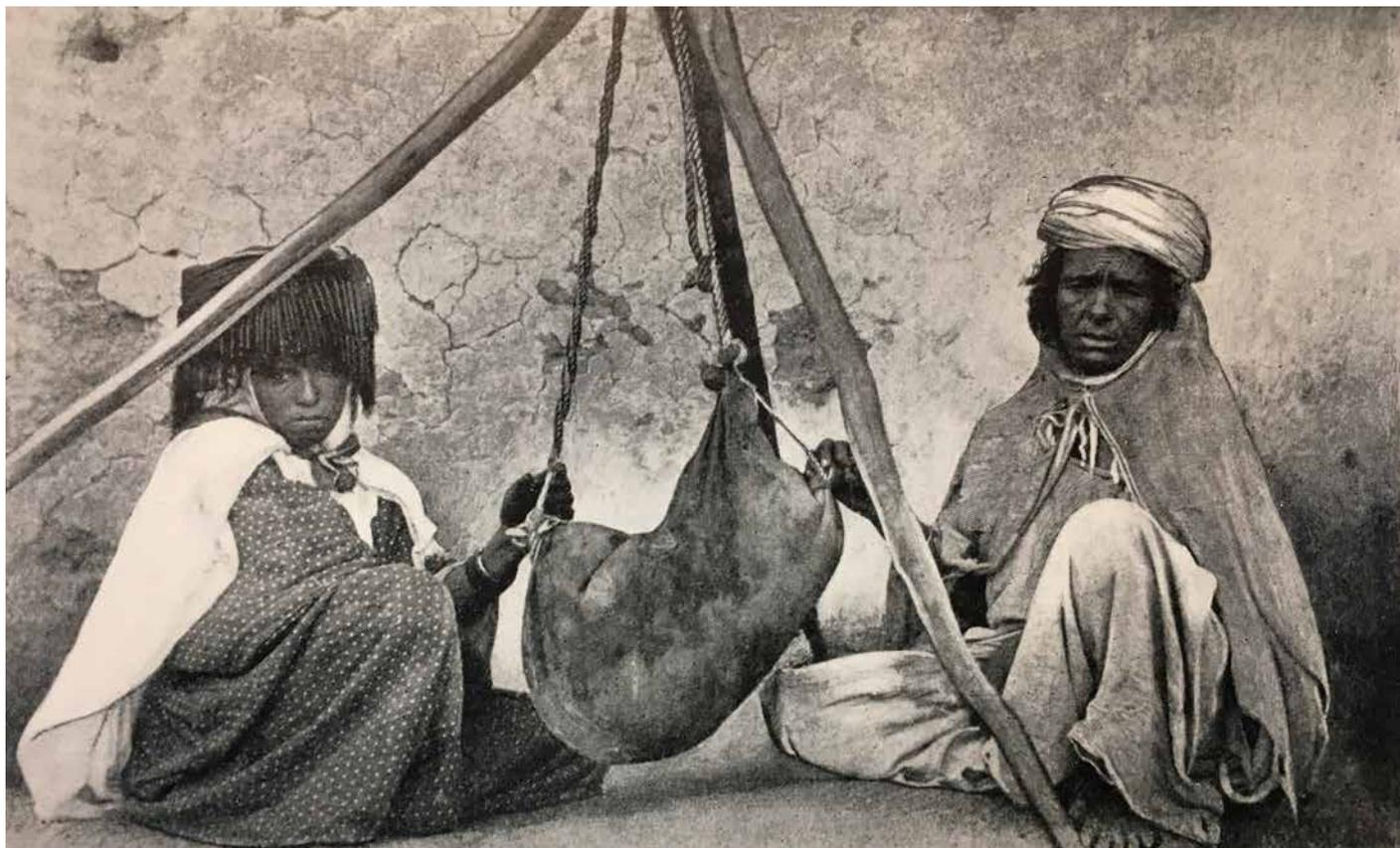
Quando si rileggono le ricette del passato, si intuisce come esse fossero costituite da pochi ingredienti complessi e una buona parte era rappresentata da elementi come frutta, spezie e bevande della tradizione popolare. Il latte era uno di questi ingredienti, già molto impiegato in celebri ricette, come quella del *Milk Punch*, e

che a partire dai primi anni del XIX secolo sino a parte del XX secolo divenne ulteriormente famoso attraverso la diffusione di bevande fermentate da esso ottenute. Oggi la tecnica della fermentazione sta trovando maggiore impiego non solo per la preparazione di classiche bevande come birra, vino, sidro ma anche come pratica per modificare il gusto e la consistenza di altri elementi alimentari.

Questo è quello che accade al latte e le bevande da esso ottenute non sono di recente invenzione, bensì hanno un profondo legame con molte culture appartenenti al Medio Oriente e, in particolare, alle vaste pianure che attraversano il continente asiatico.

*Kefir* è un termine che deriva dalla parola turca "Keif", la quale si traduce con il significato di "sentirsi bene" e indica una bevanda tipica della regione caucasica dell'Asia centrale ottenuta dalla fermentazione di latte di mucca o capra. A una temperatura compresa tra 20°C e 45°C vengono aggiunti dei granuli detti appunto "kefir", i quali rappresentano un mix di vari ceppi di lieviti che hanno la funzione di avviare la fermentazione del latte.





Tradizionalmente il latte veniva trasportato e conservato all'interno di sacche di pelle lavorate a mano e questo era dovuto al fatto che molte delle popolazioni dell'area caucasica erano nomadi e quindi avevano bisogno di utensili e altri oggetti che fossero facili da trasportare. Inoltre, questi grani, una volta essiccati, venivano conservati con cura e tramandati di padre in figlio e utilizzati per una più rapida e costante produzione di Kefir.

Un'altra bevanda simile al kefir è il *Koumiss*, che merita uno studio più approfondito, soprattutto per quello che concerne la ricaduta sociale che ebbe non solo in alcune nazioni europee, ma soprattutto negli Stati Uniti D'America. Koumiss, detto anche *Kumis* o *Kamiz*, è il prodotto risultante dalla fermentazione di latte di giumenta, consumato prevalentemente dalle tribù nomadi che occupavano i territori a sud e sud-est dell'attuale Russia.



**POPOLAZIONI**  
 QUI SOPRA I  
 TERRITORI  
 DELLE  
 POPOLAZIONI  
 NOMADI  
 KOUMANES.  
 IN ALTO UNA  
 SACCA DI  
 PELLE PER  
 CONSERVARE  
 IL KOUMISS.

La parola *Koumiss* deriva probabilmente dai *Koumanes*, popolazione nomade di antiche origini che, migrando verso le zone del Mar Caspio e del Mar Nero, si stabilì presso il fiume Kouma. Nel 1215 essi vennero conquistati dai Tartari, i quali adottarono le abitudini del popolo soggiogato, tra cui quella di consumare



un certo periodo di tempo, il liquido che si trovava più in superficie veniva considerato la parte migliore e quindi veniva conservato, mentre quello che si trovava sul fondo della botte veniva scartato. Sebbene non si parlasse chiaramente di fermentazione, poiché era un concetto del quale non avevano consapevolezza, tuttavia la descrizione può dare l'idea che si tratti della separazione delle sostanze più pesanti del latte dal liquido più leggero e che andava incontro a un inizio di fermentazione spontanea.

Stando a quanto trattato da George L. Carrick nel suo "Koumiss or Fermented Mare's Milk" pubblicato nel 1881, il primo documento storico in cui è presente la prima menzione di Koumiss sarebbe "Ipatoff Chronicles" del XII secolo: «Nel 1182 il principe Igor Seversky venne catturato e tenuto prigioniero dai Polovtsy». Questi erano una tribù nomade di razza mongola che visse nella Russia meridionale. «Loro poi si ubriacarono così tanto di Koumiss che lasciarono scappare i loro prigionieri».

Attraverso gli stessi documenti, nel 1275 il principe Daniel, che fu incoronato Re di Russia nel 1253, fece visita al capo dei Tartari Batiy. Qui gli venne offerto del Koumiss, la bevanda popolare offerta anche a coloro che venivano in visita presso i capi tribù.

Colui che per primo fornì importanti informazioni riguardanti la preparazione, il gusto e il servizio del Koumiss fu il frate e missionario fiammingo William De Rubrouck. Durante il suo viaggio attraverso i territori dell'impero mongolo nel 1253, egli parlò di questa bevanda utilizzando tuttavia la parola "cosmos". Sebbene risulti diversa da Koumiss, è molto probabile che la sua trascrizione sia stata

#### USANZE

IN ALTO, I GRANI DI KEFIR. AL CENTRO I TARTARI. QUI SOPRA UNA STAMPA D'EPOCA.

Koumiss. Gli Sciiti, una tribù nomade eurasiatica che visse nelle regioni della steppa tra il IX ed il I secolo a.C., secondo quanto riportato da un passo di Erodoto e trascritto dallo studioso George Rawlinson nel 1862, probabilmente si alimentavano già con una bevanda a base di latte di giumenta.

In base alla descrizione riportata, una volta ottenuto il latte, esso non veniva consumato fresco, bensì era posto in profondi recipienti di legno, simili a botti, e mescolato di tanto in tanto. Dopo

**ma**

**mezzoemezzo**<sup>®</sup>

NARDINI



L'APERITIVO  
STA NEL **MEZZO!**

**PREPARALO COSÌ:**

**1 PARTE**   
**MEZZOEMEZZO**

**1 PARTE**   
**DI SELTZ**

**GHIACCIO** 

 **SCORZETTA  
DI LIMONE**

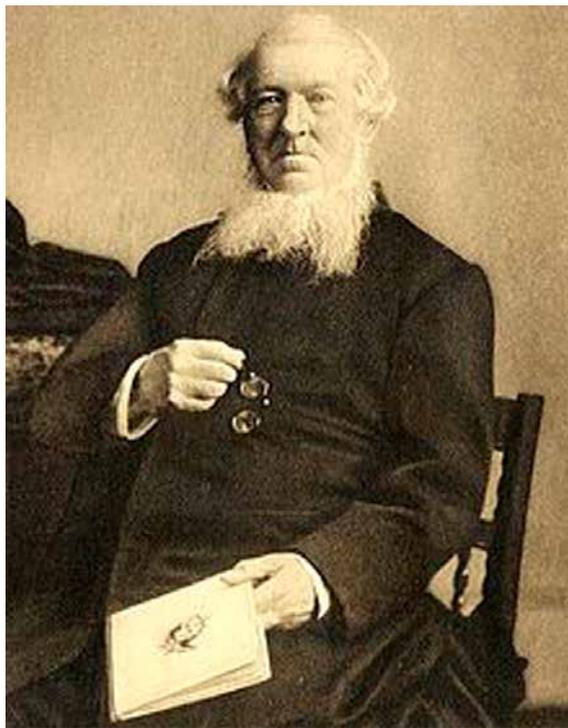


BEVI RESPONSABILMENTE

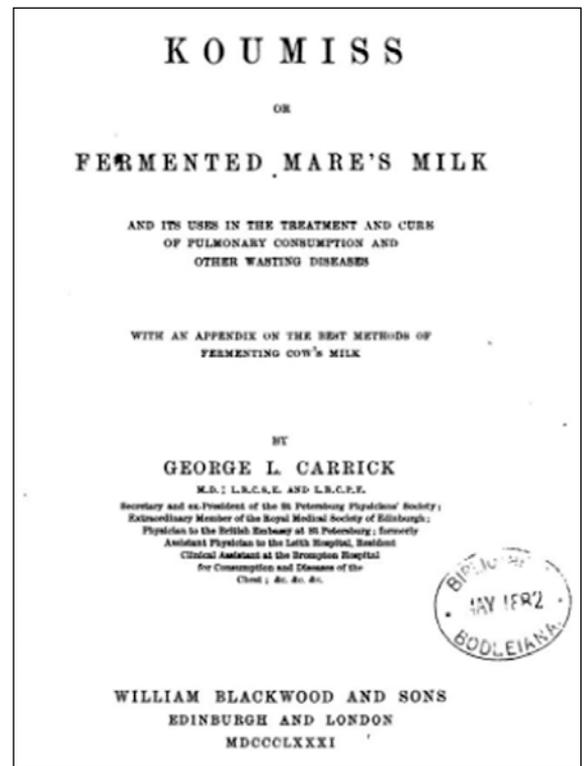


**STORIA**

QUI SOPRA I CALMUCCHI. A SEGUIRE ALCUNE PUBBLICAZIONI D'EPOCA. IN BASSO LO STUDIO DI GEORGE RAWLINSON.



semplicemente il risultato di ciò che il frate aveva compreso dai locali. Anche il veneziano Marco Polo nel suo "De Regionibus Orientalibus" paragonò il Koumiss, da lui chiamato *Kemiz*, specificando che era ottenuto dal latte di giumenta, al vino bianco che era abituato a bere nella sua



terra natale. Dopo di lui e De Rubrouck si può affermare che per circa cinquecento anni nessuno trattò o riportò altre testimonianze su questa bevanda, sino a quando il geografo svedese ma di origini tedesche Von Strahlenberg, vissuto tra il XVII ed il XVIII secolo, descrisse ciò che aveva osservato ed appreso durante la preparazione del Koumiss da parte dei Calmucchi, una popolazione di origine mongola. Successivamente molti altri studiosi si interessarono a questa bevanda e tentarono anche di replicarla. Infatti si stava apprendendo che essa costituiva un alimento fondamentale per alcune popolazioni nomadi conosciute per la loro longevità.

Nel 1784 il chirurgo scozzese Dr. John Grieve, in servizio presso l'esercito russo, inviò una comunicazione ufficiale alla Royal Society di Edimburgo, di cui era membro, intitolata "An Account of the Method of Making a Wine, called by the Tartars Koumiss; with observations on its use in Medicine". Oltre a descrivere dettagliatamente ogni fase della produzione del Koumiss, egli ne comprese anche le proprietà benefiche. Infatti, inviò alcuni

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.  
QUESTIONABLE.



BEVI RESPONSABILMENTE

# UN<sup>Q</sup>QUESTIONABLE<sup>®</sup>

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM  
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, PR. RUM 40%, 45% ALC/VOL.



THE HANDLING OF MILK IN THE PYRENEES

**KOUMISS**

has been known to and used by the inhabitants of certain parts of Russia for

**MORE THAN A CENTURY.**

Koumiss is made by the Nomad Tribes of Southern and South-eastern Russia, was manufactured from Mares' milk. Of late years

**COWS' MILK**

has been substituted for that of Mares in the manufacture of Koumiss in many parts of Europe and on this Continent.

Mares' milk differs from Cows' milk in containing more milk-sugar and less caseine. By increasing the milk-sugar and decreasing the caseine in Cows' milk, it possesses almost the same chemical composition as Mares' milk. Dr. E. F. Brush, of Mount Vernon, N. Y., gives an analysis of Koumiss made from Cows' milk two days old as follows:—Alcohol 1.25 per cent.; Fat 0.52; Sugar 1.77; Lactic Acid 0.65; Caseine 3.08; Salt 0.65; Carbonic Acid ?; (whole quantity of solids 7.67.) All the Sugar is not changed at this time but later on is changed into Carbonic Acid and Alcohol. Koumiss 5 months old analyzed as follows:—Alcohol 3.25; Fat 1.01; Carbonic Acid 1.86; Sugar 0.20; Lactic Acid 2.32; Caseine and Salts 1.21; (whole quantity of solids 5.14.)

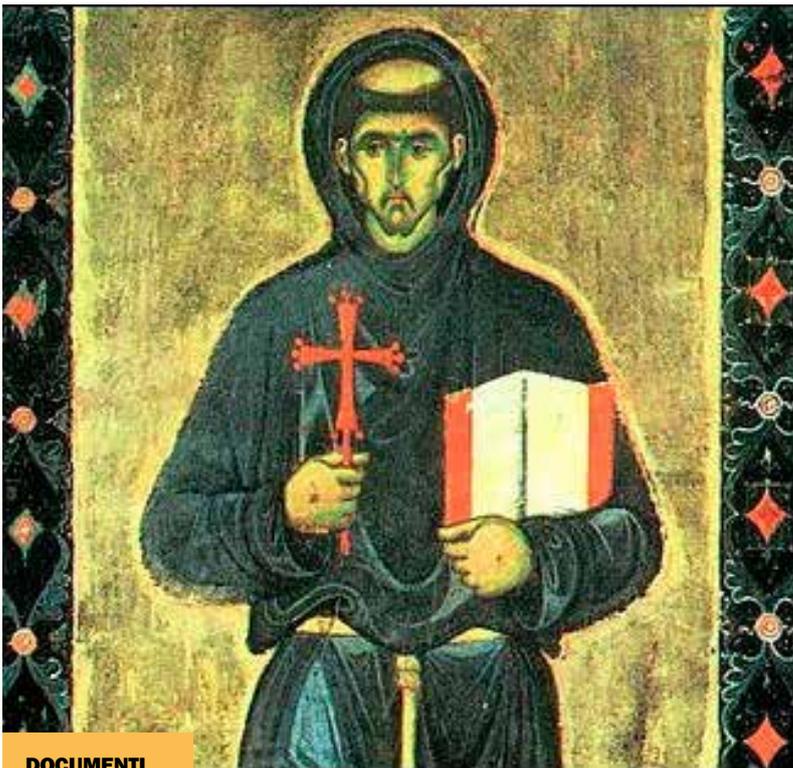
As far back as 1754 Dr. John Grieve, a Scotch Surgeon in the Russian Army addressed a communication to the Royal Society of England on the subject of "Koumiss," in which he remarks:—"From the time I had heard of "Koumiss," I had conceived an opinion of its importance in the cure of certain diseases. I judged that a preparation of Milk which would

**NOT BE CURDLED BY THE JUICES OF THE STOMACH,  
WHILE AT THE SAME TIME IT POSSESSED  
ALL ITS NUTRITIVE QUALITIES**

with the superaddition of a fermented spirit might be of essential service in all those disorders where the

**BODY IS DEFFECTIVE IN NOURISHMENT OR STRENGTH."**

In 1858 an establishment was started at Samara (on the River Volga), for the treatment of

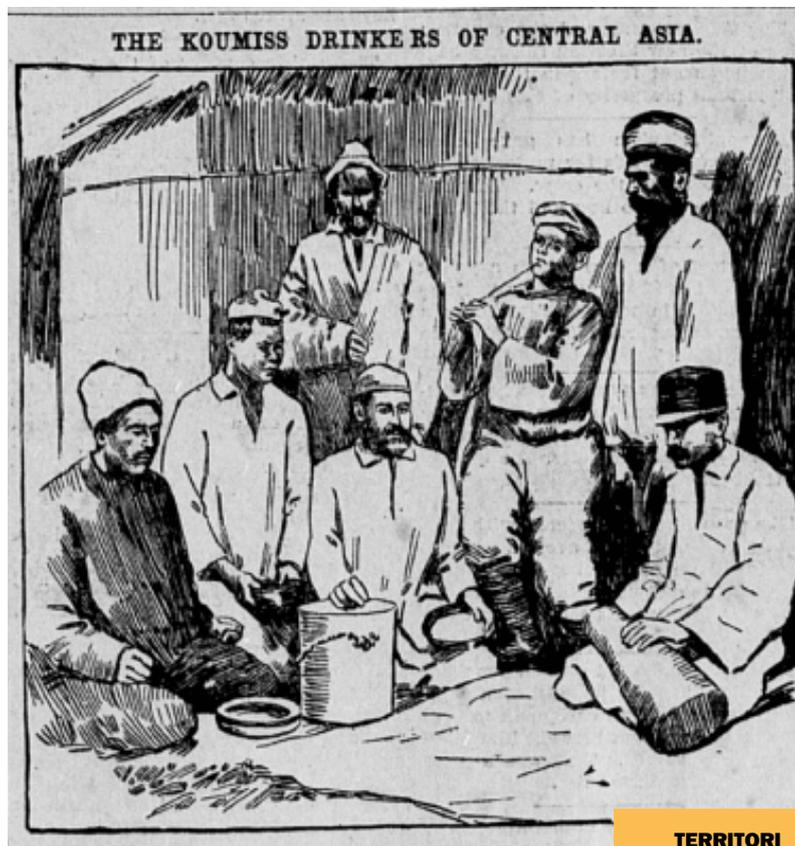


**DOCUMENTI**  
ALCUNE  
TESTIMONIANZE  
DELL'USO DEL  
KOUMISS. QUI  
SOPRA WILLIAM  
DE RUBROUCK.

suoi pazienti che erano affetti da tubercolosi e sifilide, presso i territori della steppa abitati dai Tartari. Dopo un certo periodo di tempo durante il quale essi si alimentarono secondo le usanze locali che prevedevano un consumo quotidiano di Koumiss, tornarono in perfetta salute.

È indubbio che la testimonianza di Grieve diede un grande impulso alla conoscenza e diffusione di questa bevanda, che veniva ora vista come un ottimo rimedio naturale per vari disturbi fisiologici.

Nel 1810 il resoconto dei viaggi del naturalista Edward Daniel Clarke in Asia riportava che i Calmucchi applicavano anche l'arte della distillazione al Koumiss. «Ne ricavano un distillato chiamato "vina" e che comunque «nella loro lingua tipica assumeva l'appellazione di "racky" e "rack". Ne portammo via un quarto di bottiglia e venne considerato un brandy leggero e di scarsa qualità, soprattutto se paragonato a quelli svedesi e di altre nazioni». Pittorresca e molto inusuale era anche la citazione degli elementi che erano solitamente impiegati come starter per la fermentazione. Il preferito era una soluzione mista di miele e farina, poi si potevano usare pezzi di carne fresca o tendini di cavallo, o addirittura alcune vecchie monete di rame ricoperte dal caratteristico strato verdastro, indice di ossidazione.



**TERRITORI**  
IL KOUMISS  
ERA DIFFUSO  
IN ASIA.  
A SINISTRA IL  
DOTTOR N.V.  
POSTNIKOV.

Il dottor Haeberlein contribuì notevolmente con le informazioni che ricavò consumando regolarmente Koumiss per molti anni. Egli fu il primo a sperimentare sul proprio corpo gli effetti di questa bevanda, e nel 1811 pubblicò il libro “Commentationes de potu e lacte equino fermentato, confectione et usu medico” nel quale riportava la sua testimonianza.

Con gli inizi del XIX secolo, complice soprattutto il resoconto redatto da Grievé, i trattati su questa bevanda divennero sempre più numerosi e Koumiss divenne una parola che prese sempre più campo anche sui quotidiani nazionali, soprattutto in Germania e Inghilterra. Molte persone affette da vari disturbi fisici, soprattutto quelli che colpivano l'apparato gastro-digerente, si avventurarono verso questi territori remoti della Russia, rinunciando a tutti i comfort dell'epoca, per sperimentare di persona gli effetti della “bevanda dei nomadi”.

Sfruttando quest'ondata di popolarità, nel 1858 il dottor N.V. Postnikov creò una struttura ricettiva, situata a quattro

miglia dalla città di Samara e a un miglio dal fiume Volga, adibita all'accoglienza di coloro che si vi recavano per il trattamento di disturbi fisici attraverso l'assunzione di Koumiss. Si potrebbe pensare a questa struttura come a una sorta di “SPA” odierna, che ovviamente generava non poco profitto per chi come Postnikov ne aveva intuito le potenzialità.

Nel 1859 il dottor Neffel e nel 1861 il dottor Zeeland compirono ulteriori esperimenti medici sugli effetti del Koumiss, somministrandolo ad alcuni soldati russi affetti da certe patologie. Il successo di questi due chirurghi colpì molto l'opinione pubblica russa e anche il governo stesso, tanto che negli anni successivi la bevanda venne inserita come alimento per le truppe militari.

Quasi un secolo prima il dottor Peter

*Con gli inizi  
del XIX secolo,  
Koumiss divenne  
una parola  
sempre più diffusa  
in Germania e in  
Inghilterra*

**KOUMISS! KOUMISS!!**  
**MOST NOURISHING!**  
**MOST DIGESTIBLE!!**  
**LIFE PRESERVING!!!**

“Emaciation was great, and for some weeks nothing was retained on the stomach. KOUMISS was then given, in small quantities to begin with. FOR A MONTH NOTHING ELSE WAS TAKEN. I certainly think that YOUR KOUMISS SAVED HIS LIFE.”

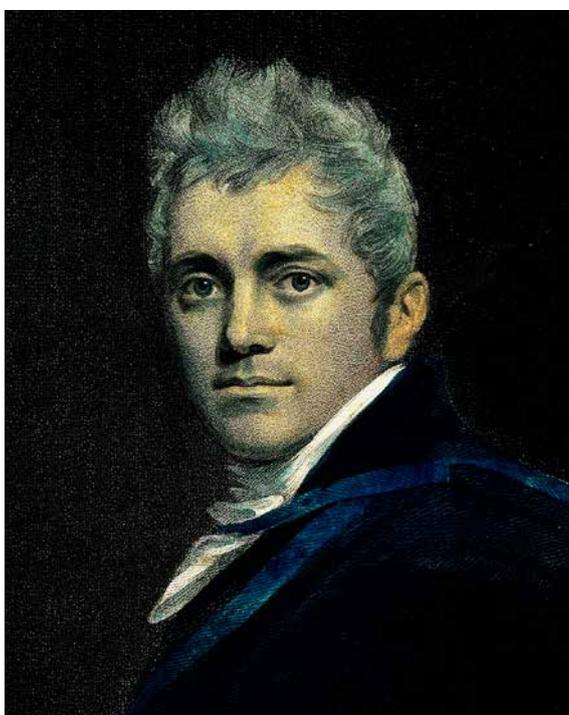
“KOUMISS has been the means of SAVING MY LITTLE ONE'S LIFE.”

Prepared only by  
**THE AYLESBURY DAIRY COMPANY,**  
 LIMITED,  
 ST. PETERSBURGH-PLACE, BAYSWATER, LONDON, W.



**KOUMISS**

QUI A DESTRA  
 IL NATURALISTA  
 EDWARD  
 DANIEL  
 CLARKE.



Simon Pallas, zoologo e botanico prussiano che operò in Russia tra il 1767 e il 1810, riferiva che i Tartari durante il periodo invernale, quando non avevano la possibilità di ottenere latte di giumenta, producevano Koumiss anche dal latte di mucca. Chimicamente, rispetto al latte di mucca, il latte di giumenta contiene un maggior quantitativo di lattosio e vitamine, ma ha un valore inferiore di proteine. Quindi risulta più nutriente e facile da digerire, grazie anche al basso livello di caseina.

Data la maggior reperibilità del latte di mucca rispetto a quello di giumenta, e considerate le abitudini alimentari delle popolazioni occidentali che si basavano maggiormente su latte di mucca e secondariamente di capra e pecora, la fama del Koumiss non tardò a sbarcare sul continente americano. In un articolo apparso sul *Indianapolis Journal* del marzo 1887 ed intitolato “The Value of Koumiss” le proprietà benefiche di questa bevanda venivano avvalorate dal giudizio di alcuni esperti e fisici americani. Oltre Julius Hag, proprietario insieme al fratello Louis di una famosa drogheria di Indianapolis, aveva già iniziato a produrre un “American Koumiss”, ottenuto dal latte di mucca, che fu menzionato anche nel report annuale del Dipartimento dell’Agricoltura americano per i suoi standard qualitativi. Un altro marchio di Koumiss che era molto pubblicizzato era anche il Prowell, prodotto a Phoenix in Arizona.

Sebbene il Kefir sia anch’essa una bevanda secolare, lo spazio che gli venne dedicato sui giornali americani si limitava principalmente a quelle edizioni stampate



# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

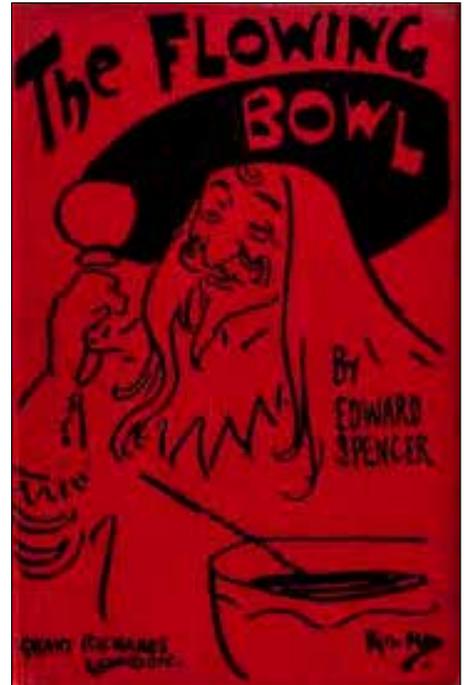
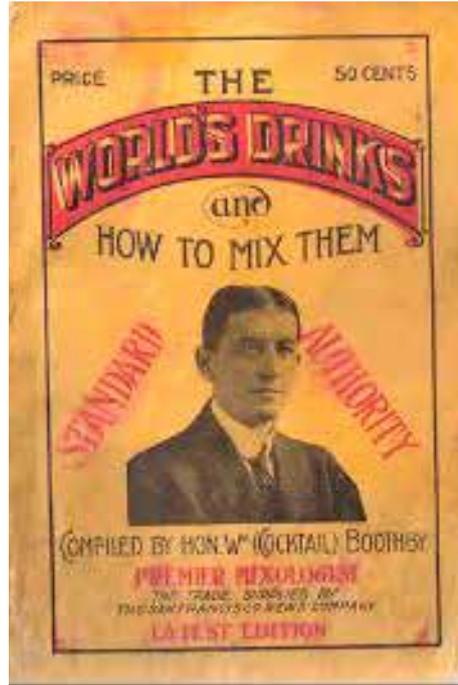
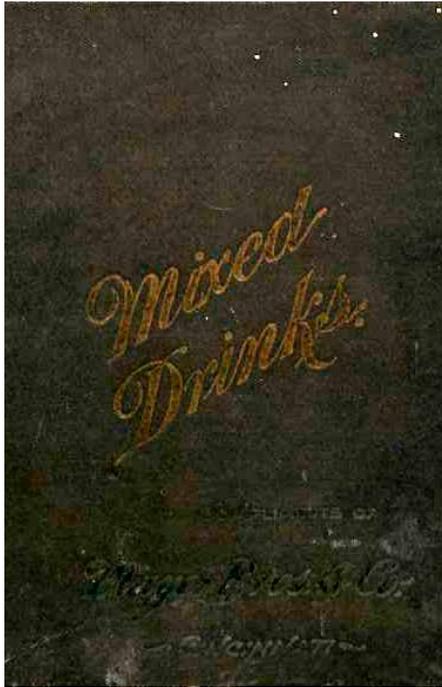


THE  
**ORIGINAL**  
STORE AND POUR PACKAGE

**American Beverage Marketers** Delivering the Ultimate Cocktail Experience

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

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
vendite@onestigroup.com



in tedesco proprio per coloro che erano emigrati in America dalla Germania.

Come è stato precedentemente trattato, molti studiosi che contribuirono a diffondere la cultura di queste bevande provenivano dai territori dell'Europa settentrionale e, inevitabilmente, queste bevande divennero conosciute dalle genti di queste nazioni. I primi decenni del XX secolo videro un moltiplicarsi di articoli di quotidiani americani che riportavano ricette di Koumiss da preparare a casa, quasi tutte senza mai specificare il tipo di latte usato. Ne conseguì l'utilizzo del latte di mucca come ingrediente standard, seppur qualitativamente diverso. Un esempio è l'inserito riguardante i "Cool Drinks" del *The Day Book* di Chicago del 1913, ove Koumiss viene inserito insieme ad altre bevande quali Orangeade, Strawberry Punch e Milk Shake.

Per ciò che riguarda il settore del bartending, in "Cooling Cup and Dainty Drinks" del 1869 non vi è alcuna notizia di Koumiss o Kefir, ma viene descritto il "Tungusian Arrack" come un distillato dei

Tartari della Tungusia e ricavato dalla fermentazione e poi doppia o anche tripla distillazione di latte acido di giumenta. Il "Mixed Drinks" di Herbert W. Green del 1895 è forse il primo ricettario di vini, liquori e altre bevande alcoliche e non, ove compare un'esauritiva e corretta descrizione del Koumiss. Seguirono anche "Flowing Bowl" di Edward Spencer del 1903 e "The World's Drinks and How To Mix Them" del 1908 di Boothby. In quest'ultimo il Koumiss assume anche la definizione di "Milk Champagne".

La popolarità del Koumiss resistette anche durante il Proibizionismo. Koumiss e Kefir mantengono tuttora un mercato ristretto, più che altro a quei paesi dove esse sono ancora parte della tradizione culinaria locale. Oggi il bartending riscopre queste antiche usanze che appartengono a culture lontane e che, proprio per la loro differenza con le nostre abitudini alimentari, possono rappresentare un'ottima e interessante alternativa in miscelazione e opportunità di crescita culturale.

**Luca Rapetti**

**Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire**



- |   |   |   |  |   |   |  |   |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|---|--|---|---|---|---|---|--|---|
|                           |  |  |             |  |  |                     |  |                          |                          |    |  |  |  |
| <b>Crisp Apple Real</b><br>Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States | <b>Piña Real</b><br>Infused with premium pineapples from Costa Rica                 | <b>Black Cherry Real</b><br>Infused with premium Chilean Black Cherries             | <b>Blueberry Real</b><br>Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest | <b>Peach Real</b><br>Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches               | <b>Mango Real</b><br>Infused with Alfonso Mangoes from India                        | <b>Raspberry Real</b><br>Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest | <b>Coco Real</b><br>Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts   | <b>Strawberry Real</b><br>Infused with handpicked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California | <b>Pumpkin Real</b><br>Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove. | <b>Agave Real</b><br>100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico | <b>Ginger Real</b><br>Infused with premium Laivu Ginger puree                       | <b>Passion Real</b><br>Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam        | <b>Kiwi Real</b><br>Infused with premium Kiwi from New Zealand                        |



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

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
 vendite@onestigroup.com



# UNA STORIA MILLENARIA

Antiche come la civiltà sumera, raccontano la lunga e complessa evoluzione del bere

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**e cannuce, specie quelle di plastica, sono ultimamente oggetto di una forte campagna mondiale per bandirle del tutto. I motivi sono diversi: eco-sostenibilità, estetica dei drink, qualità dei materiali. Tuttavia questo oggetto ha una storia interessante

e millenaria, forse coniugabile alle più antiche tracce di birra repertate, che risalirebbero a 5.000 anni indietro.

Le prime tracce dell'uso di cannuce sono state ritrovate in una tomba sumera datata al 3000 a.C. Le ipotesi che egiziani e sumeri avessero inventato can-



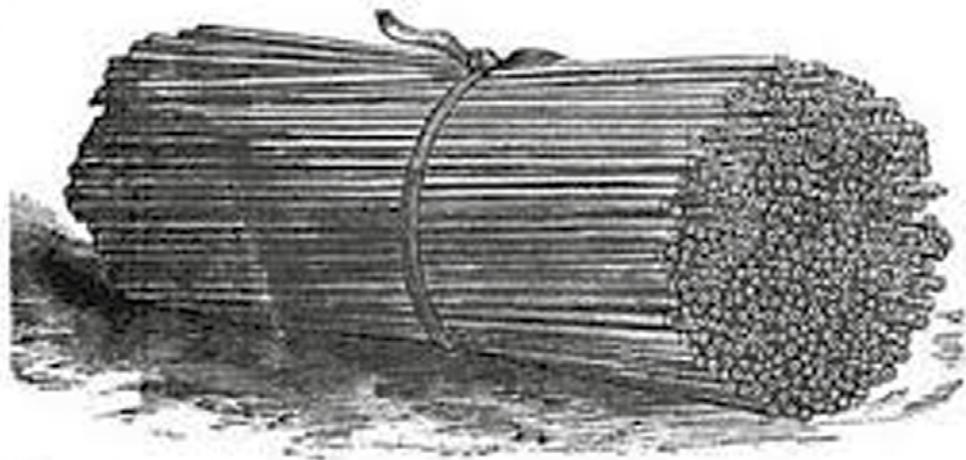
nucce per bere birra rimangono tali, ma certamente plausibili. Realizzate con materiale vegetale disidratato, le cannuce del tempo erano probabilmente utilizzate per evitare di venire a contatto con resti solidi delle fermentazioni durante il consumo delle bevande. Alcuni esemplari in oro ritrovati in tombe sumere indicherebbero che le cannuce simboleggiavano anche lo status sociale dei proprietari.

Anche le tipiche cannuce argentine, le bombillas, hanno una storia di diversi secoli. Le bombillas erano costruite in metallo e non con materia vegetale come avveniva solitamente. Quello argen-

tino era però un caso piuttosto isolato.

La prima cannuccia di tipo moderno è da attribuire a Marvin Chester Stone, nato a Portage County in Ohio nel 1842. L'idea gli venne perché era stanco di vedere le cannuce ottenute da pianta

**STORIA**  
 ALCUNE  
 TESTIMONIANZE  
 DELL'USO  
 DELLE  
 CANNUCCE  
 NELL'ANTICO  
 EGITTO E TRA I  
 SUMERI.  
 QUI SOPRA UN  
 ESEMPLARE IN  
 ORO E  
 LAPISLAZZULI.



BUNDLE OF STRAWS USED IN SIPPING COBBLERS JULEPS, &c.

#### INVENZIONI

QUI SOPRA LA BOMBILLA ARGENTINA. A DESTRA LE CANNUCCE DI SEGALE. IN BASSO CANNUCCE RIUTILIZZABILI IN BAMBÙ.

di segale che si frantumavano nei suoi drink disturbandogli la bevuta. Questo era un fatto tollerato da molti anni, ma che lo fece riflettere. In un momento caratterizzato da una forte industrializzazione, l'America riusciva a ben applicare in pratica i principi scientifici, nuove macchine rendevano le produzioni sempre

più veloci e precise. Grazie alla sua intuizione Marvin Stone avrebbe fatto parte della generazione di imprenditori industriali del tempo.

Per la verità il padre di Marvin, Chester Stone Sr, era anche egli un inventore e a lui sono attribuite l'invenzione

di una pressa per formaggi e di alcune lavatrici. Marvin Stone avrebbe ereditato il genio del padre e inventato e brevettato delle macchine che producessero cannuce diverse. I primi esemplari furono realizzati manualmente utilizzando

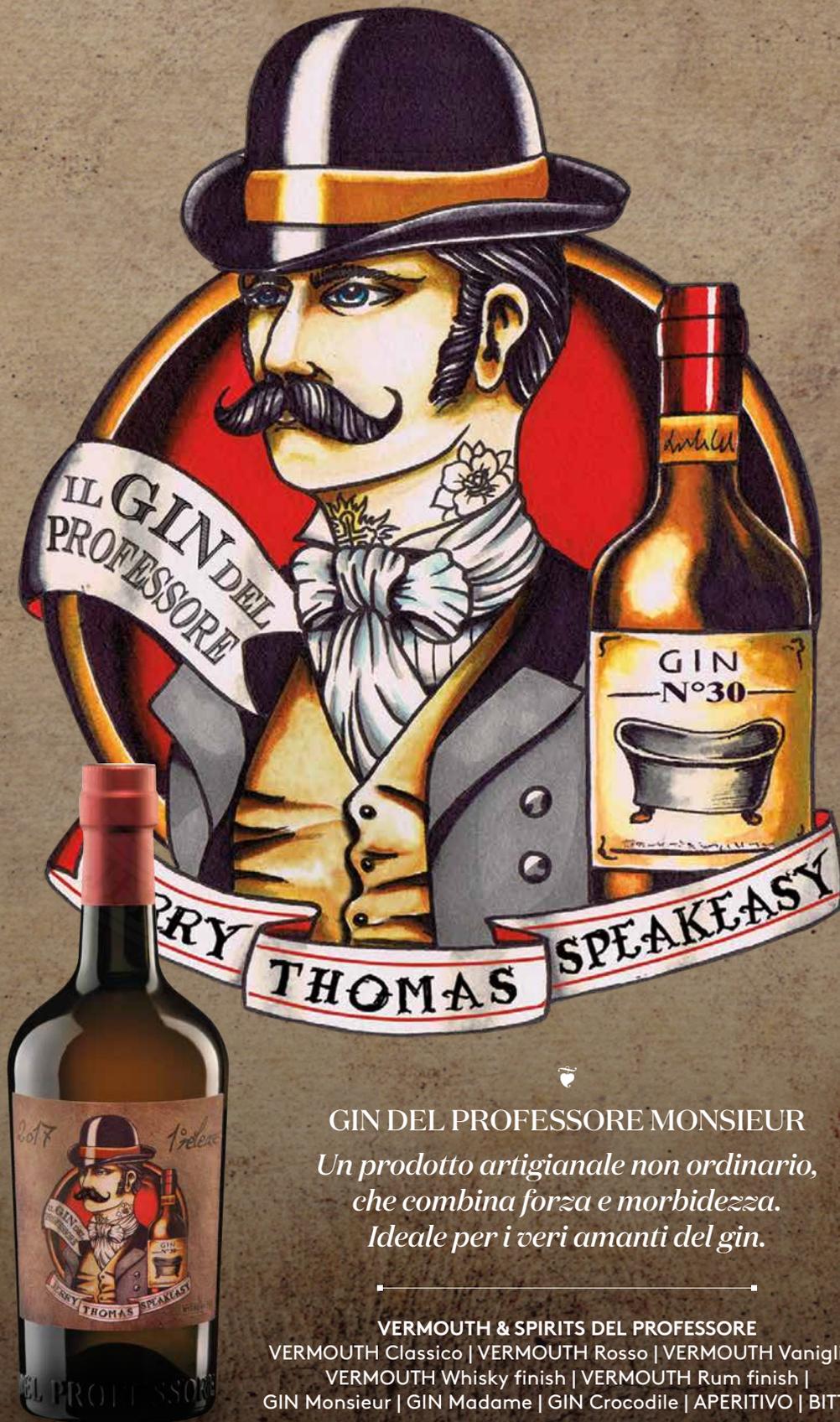


strisce di carta paglia che venivano avvolte intorno a una matita e poi incollate tra loro per formare la moderna cannuccia. Marvin si rese ben presto conto dei

*Stone decise di produrre cannuce stanco di vedere quelle di segale che si frantumavano nei drink*

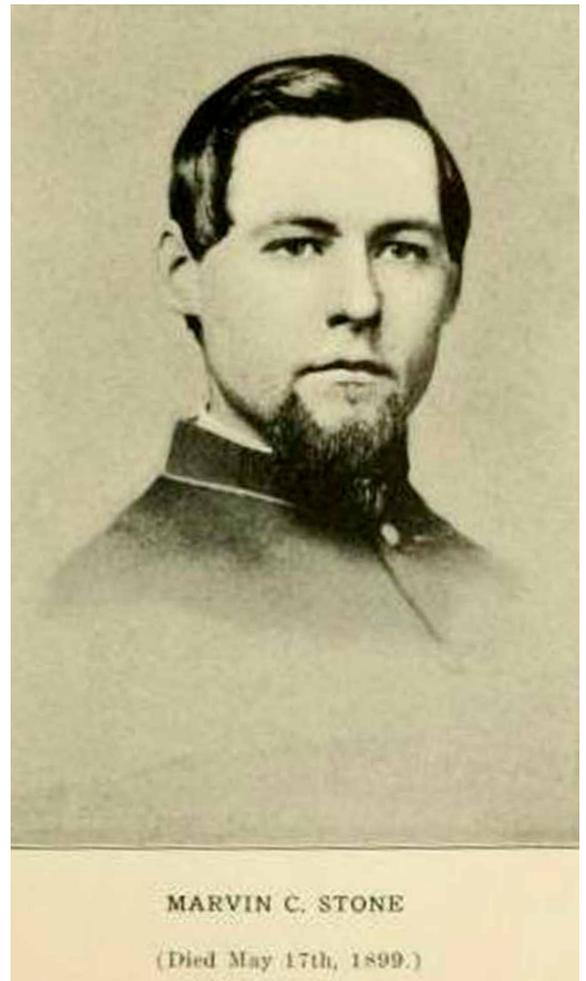
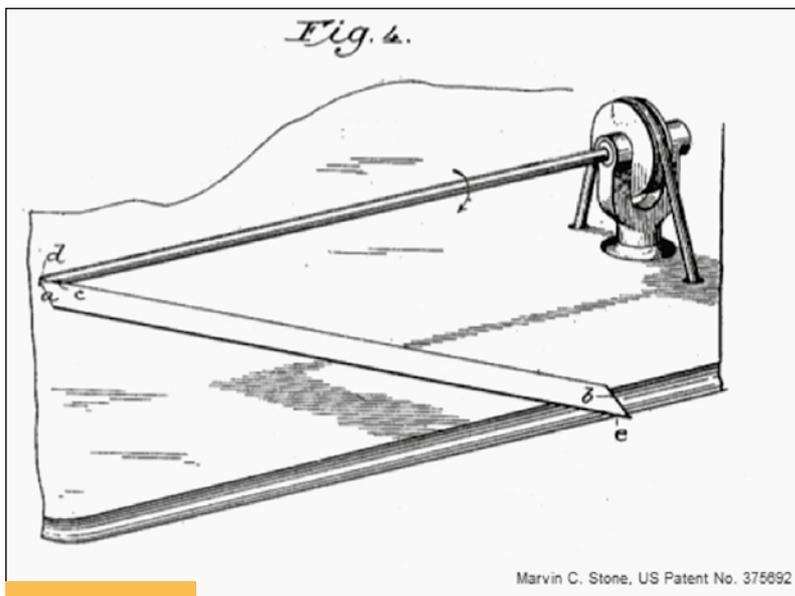
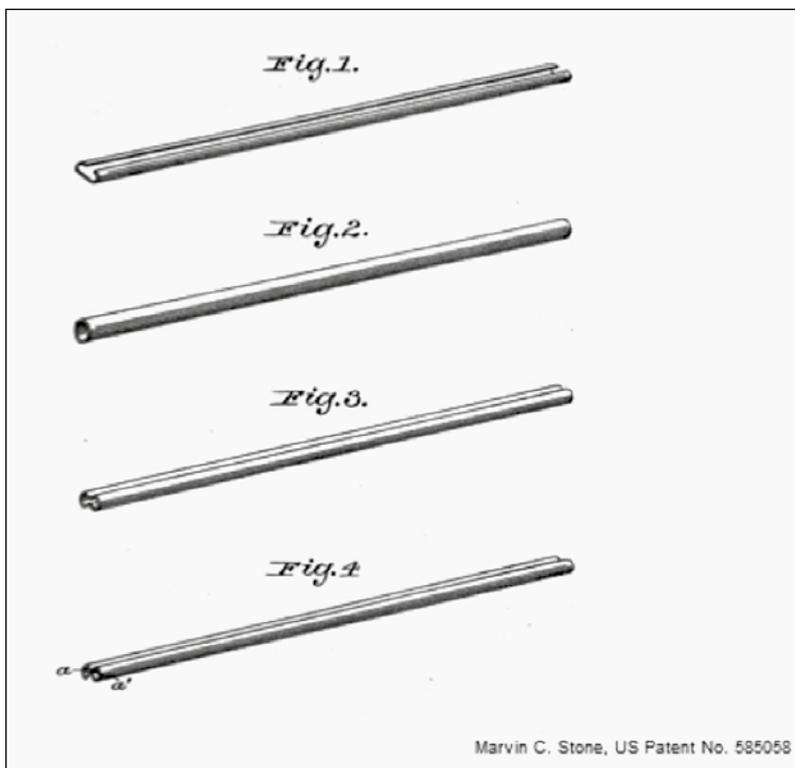
Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR  
*Un prodotto artigianale non ordinario,  
che combina forza e morbidezza.  
Ideale per i veri amanti del gin.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE  
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



empirici sulla lunghezza della cannuccia. Probabilmente avrà costruito esemplari di diverse lunghezze e diametri per ottimizzare il volume di liquido da bere, e per evitare che fossero assorbiti semi di agrumi che avrebbero ostruito la cannuccia. Il formato 8,5 pollici sarebbe poi divenuto uno standard di produzione adottato da tutti.

Questo studio sulle cannuccie era nato per soddisfare un'esigenza di tipo personale. Ben presto si diffuse l'idea che l'uso di queste cannuccie rendesse più piacevole la bevuta. Senza dimenticare l'aspetto salutare in un tempo in cui le condizioni igieniche non erano delle migliori. A fine secolo Stone fondò la Stone Straw Company e decise di intraprendere la produzione industriale di cannuccie.

**PROGETTI**  
IN ALTO ALCUNI  
DISEGNI DELLA  
PRODUZIONE  
DI CANNUCCIE  
DI MARVIN C.  
STONE.

problemi. La colla era un prodotto instabile e non salutare se entrava a contatto con la bevanda; la stessa carta era problematica. Una importante evoluzione si ebbe utilizzando carta rivestita di paraffina idrorepellente.

La fase finale fu l'intervento sul migliore design possibile e, il 3 gennaio 1888 Marvin Stone depositò il brevetto. Stone studiò anche la lunghezza della cannuccia che definì in 8,5 pollici. Questa specifica particolarità lascia immaginare che Stone effettuò diversi studi

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE

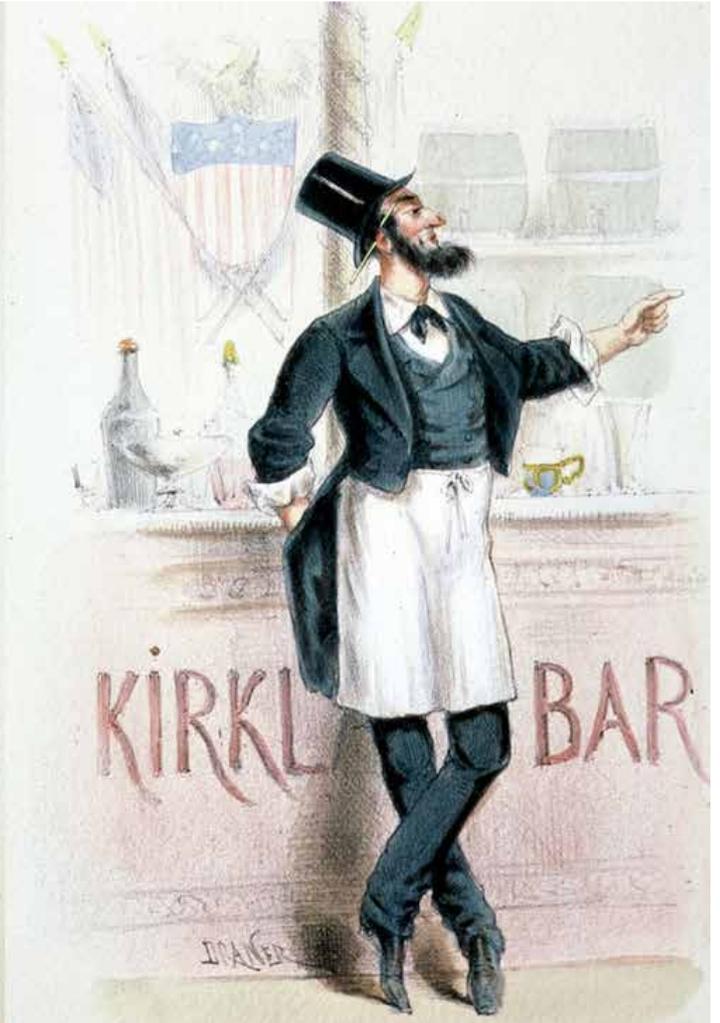


**GIN DEL PROFESSORE CROCODILE**

*Agrumi e spezie esotiche per una  
nuova esperienza sensoriale  
nell'avventurosa vita Del Professore.*

**VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE**

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



#### INNOVAZIONI

L'USO DELLE CANNUCCE SI DIFFUSE NEI BAR ALLA FINE DEL 1800. IN BASSO A DESTRA JOSEPH FRIEDMAN.

Marvin Chester Stone morì il 17 maggio 1899. Aspetto importante: le cannucce di Marvin Stone erano del tipo rigido e non pieghevole. Per arrivare al tipo flessibile bisognerà aspettare gli anni '30.

Joseph B. Friedman era seduto con sua figlia Judith al bancone del San Francisco Varsity Sweet Shop. Joseph era intento a osservare sua figlia che aveva difficoltà a bere un milk shake con una cannuccia evidentemente troppo lunga e rigida, impossibile a piegarsi, per una bimba piccola. Tornato a casa Friedman si applicò per superare quel problema. Friedman inserì una vite all'interno della cannuccia di carta e utilizzò del filo interdentale per increspature la superficie della cannuccia, rendendola così flessi-



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



**GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME**

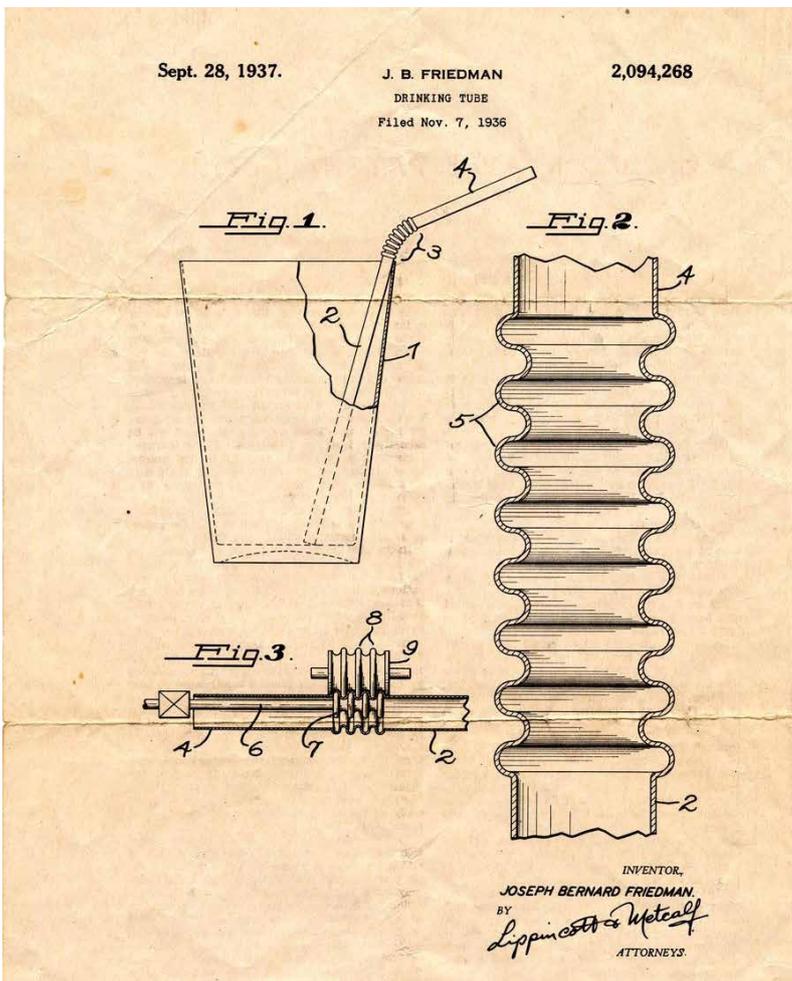
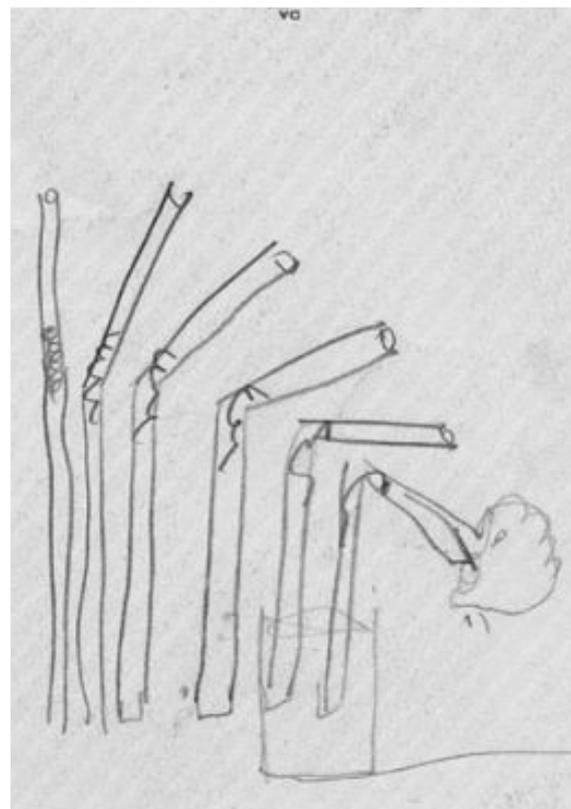
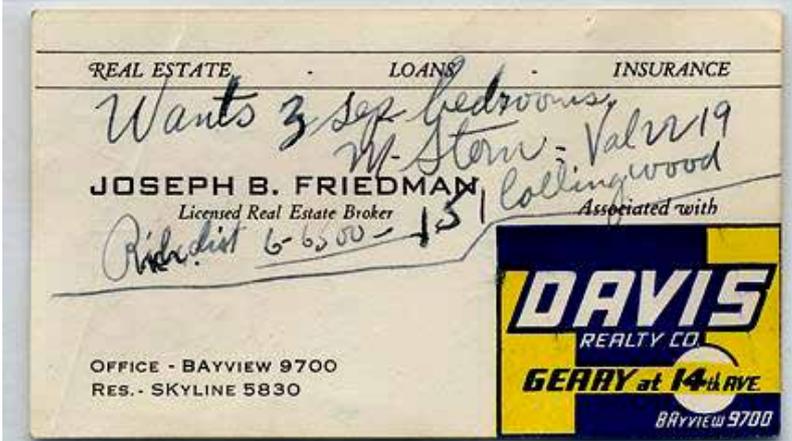
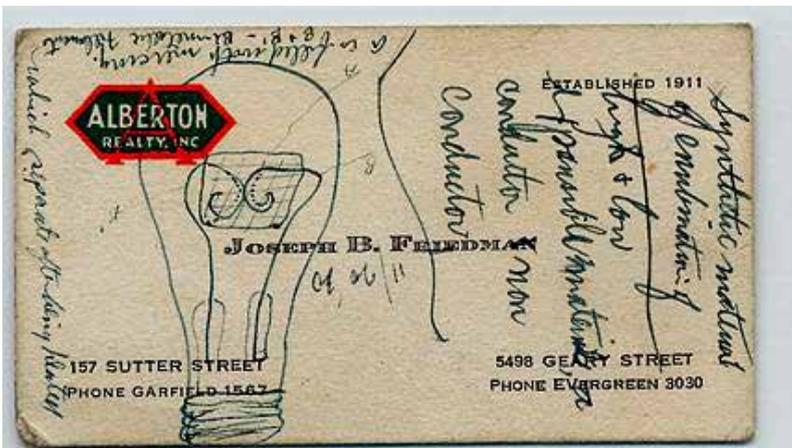
*Sorprendente per freschezza e intensità,  
nello spirito della migliore tradizione  
erboristica italiana.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |

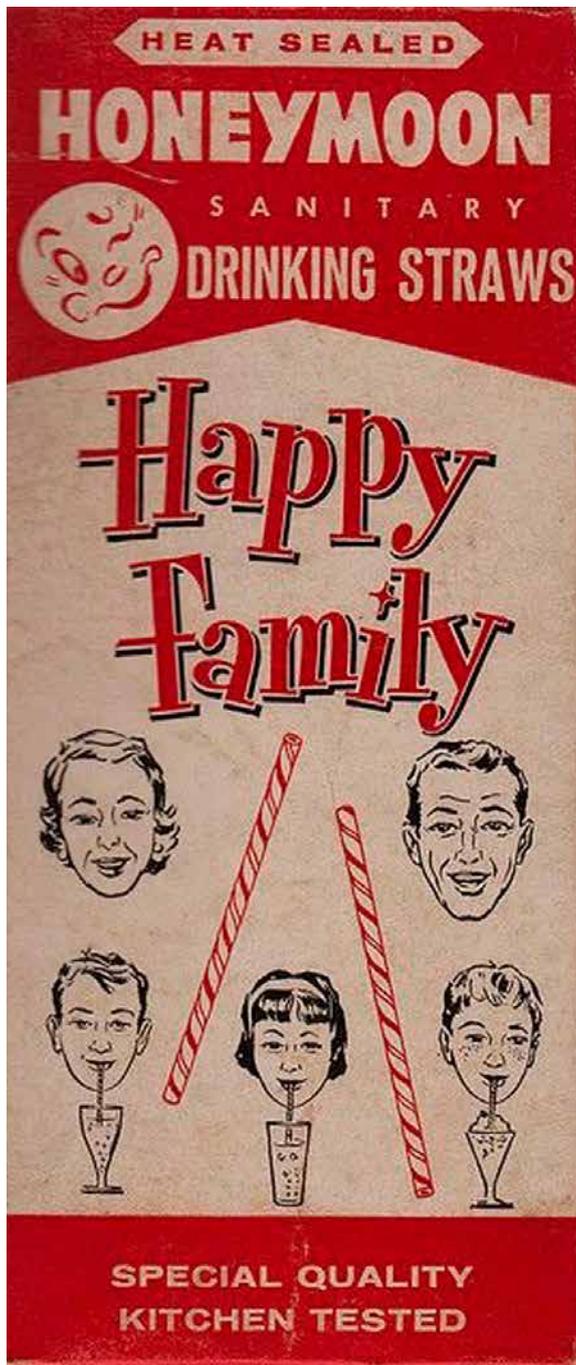
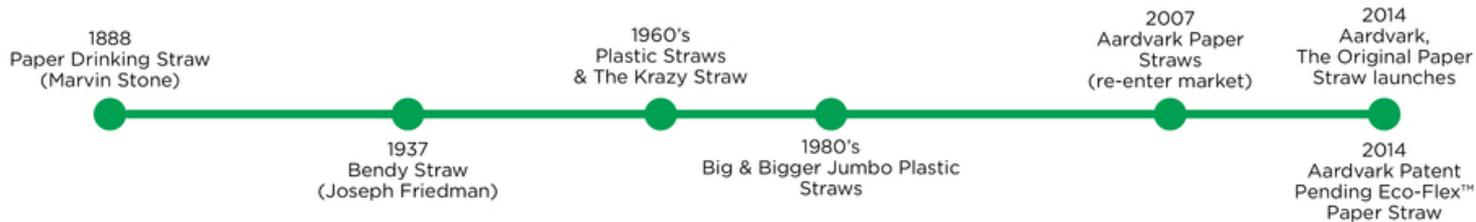
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |

GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



bile. Questo tipo di cannuccia divenne di comune uso negli ospedali tra i degenti costretti a stare in posizione sdraiata. Friedman brevettò anche la cannuccia a spirale ancora oggi comune. Nel 1937 registrò la sua invenzione con il numero 2,094,268 e nel 1939 fondò la Flexible Straw Corporation, poi divenuta Flex Straw Corporation.

La seconda guerra mondiale causò uno stallo dell'attività. Tuttavia nel dopoguerra si creò una sorta di monopolio di settore tra Stone e Friedman, quest'ultimo molto assistito da sua moglie Betty nella conduzione degli affari. A proposito di Friedman l'Ufficio Brevetti degli Stati Uniti riportò: «Applicant has met a problem long existing in the art. A view of any soda fountain on a hot day, with the glasses showing innumerable limp and broken straws drooping over the edges thereof, will immediately show that this problem has long existed. Where we



have the conditions where certainly the straw is old, where corrugated tubing is old, and where no inventor, during those years, has seen fit or has been able to

solve this problem, whereas applicant did, that situation alone is prima facie evidence of invention».

L'accuratezza che Friedman poneva nel suo lavoro, la dovizia di particolari e approfondimenti regolarmente registrati, lo portò a divenire un esempio da imitare. I suoi lavori e le brillanti invenzioni, brevetti e disegni accuratamente catalogati, completi dei vari step evolutivi furono raccolti e messi a disposizione dei posteri nel Friedman's Museum fondato dai suoi discendenti.

Anche in questo caso, come in quello di Marvin Stone, un'esigenza personale aveva rivelato grandi capacità imprenditoriali. In termini di storia aziendale, le due società fondate da Marvin e Friedman esistono ancora, ma oggi ci sono molti altri concorrenti e il mercato è ormai saturo e competitivo.

**Alessandro Palanca**

# Goslings

Since 1806



## Black Seal 151

- 3/4 oz succo lime fresco
- 3/4 oz estratto di ananas fresco
- 1/2 oz succo di pompelmo fresco
- 1/2 oz sciroppo di passion fruit
- 1 1/2 oz Goslings 151
- 1 barspoon Mistrà Pallini
- 1 barspoon di sciroppo di zucchero di canna scuro

Decorare con  
rametto di menta, ananas  
e zest di pompelmo

Ricetta di:  
*Gianni Zottola*



# LA RIMONTA DELLO SLOE

In forte crescita la produzione del distillato profondamente radicato nella cultura inglese

DI LUCA RAPETTI

I 2017 è stato l'anno dei record per la produzione ed esportazione dei Gin britannici. Con un totale di 51 milioni di bottiglie di Gin vendute nel solo mercato UK, si è generato un incremento del 27% in volume rispetto al 2016. La costante apertura di nuove distillerie, sul territorio britannico e in altre nazioni, ha contribuito a diffondere maggiore conoscenza riguardo questo prodotto, che ha profonde radici nella cultura inglese e ha profondamente influenzato le abitudini sociali nei XVIII e XIX secoli. Di conse-

guenza anche un prodotto come lo Sloe Gin ne ha beneficiato, essendo questo molto rappresentativo della tradizione inglese.

Come già raccontato in un articolo pubblicato agli inizi dell'anno scorso, questo liquore deriva dall'usanza popolare di macerare nel Gin le bacche sloe, appartenenti a un arbusto chiamato Blackthorn e il cui nome scientifico è *Prunus Spinosa*. Questa usanza serviva a rendere il gusto del distillato più piacevole. Il periodo in questione è il 1700 ed è quindi opportu-



no tener conto di due fattori determinanti per lo sviluppo di questo liquore: in primis queste bacche crescevano spontanee da un arbusto che, sin dal XVII secolo, venne impiegato per delimitare le proprietà terrene in Inghilterra; in secondo luogo, l'enorme e incontrollata diffusione e produzione casalinga di Gin lo rendeva un prodotto di scarsa qualità. Le bacche sloe erano un'ottima alternativa per migliorarne il gusto e facilitarne il consumo.

Negli ultimi anni, accanto ai marchi storici di Gin, si sono aggiunti altri piccoli e medi produttori che hanno proposto le loro ricette di Sloe Gin, tutte molto fedeli alla tradizione, alcune con un tocco di originalità che le contraddistingue.

Gli Sloe Gin sono molto utilizzati in miscelazione. Ne abbiamo selezionati cinque e li abbiamo analizzati nei dettagli.

### **SIPSMITH SLOE GIN VINTAGE 2014**

Sono trascorsi quasi dieci anni dall'inizio dell'avventura di Sam e Fairfax, i due amici e fondatori di Sipsmith, la prima distilleria londinese con alambicco tradizionale in rame in quasi due secoli di storia. Oggi i loro prodotti sono largamente distribuiti in tutto il continente europeo



e anche negli altri mercati internazionali.

La continua ricerca, supportata anche dalla fondamentale presenza di Jared Brown, Sipsmith master distiller e storico del bartending di fama mondiale, ha portato alla creazione e perfezionamento, nel corso degli ultimi anni, del range di prodotti della distilleria. Sempre seguendo il concetto di artigianalità e riscoperta delle ricette degli ultimi due secoli. Lo Sloe Gin che producono ha come base il loro London Dry Gin, distillato in alambicco discontinuo, nel quale successivamente vengono messe a macerare le bacche di sloe raccolte durante l'autunno. Questo processo ha una durata che può variare dai tre ai quattro mesi. Prima della macerazione, le bacche vengono congelate in modo da causare la rottura della buccia. Ciò permetterà un maggiore rilascio delle sostanze aromatiche nell'alcol.

Un po' come accade per i migliori vini, anche il Sipsmith Sloe Gin riporta in etichetta l'annata di raccolta delle bacche che, come nel caso dell'uva per il vino, presentano differenti caratteristiche in base alle condizioni climatiche dell'anno



in questione. Chiara presenza di frutti rossi al naso e una leggera nota mandorlata, al palato si presenta con una rotondità fresca e fruttata, caratterizzata da cassis e delicata amarena, per finire con una dolcezza molto ben bilanciata e una sensazione vellutata che pervade tutta la bocca.

Gradazione alcolica: 29%

## HAYMAN'S SLOE GIN

Considerata la più antica famiglia di distillatori di Gin ancora in attività, la famiglia Hayman continua a portare avanti la tradizione, che iniziò nel 1863 e che oggi può contare sulla sua quinta generazione. Recentemente trasferitasi, o meglio ritornata, a Londra, la distilleria Hayman conta ben 3 alambicchi discontinui in rame. Ognuno di questi ha il nome di una delle delle 3 donne più importanti della famiglia: Marjorie, Karin e Miranda,

quest'ultima rappresentante la quinta generazione.

Si considerano produttori di "True English Gins" poiché seguono le ricette tradizionali che hanno tramandato nel corso degli anni e che rispecchiano la vera essenza inglese del Gin. E così accade anche per il loro Sloe Gin che viene prodotto attraverso una macerazione delle bacche dai tre ai quattro mesi nel loro English Gin. Il risultato è un prodotto veramente bilanciato, dove si percepiscono prevalentemente prugna, mandorla e un piacevole marzapane, il tutto avvolto da una sensazione di frutti che viene sostenuta dal corpo dell'English Gin di base.

Consigliato in abbinamento con piatti a base di cacciagione e, in particolare, anatra, oltre ovviamente alla sua versatilità in miscelazione e il suo rituale consumo durante le feste natalizie.

Gradazione alcolica: 26%

## PLYMOUTH SLOE GIN

Difficile incontrare qualcuno che non abbia mai sentito parlare o non abbia mai visto una bottiglia di Plymouth Gin, almeno in un cocktail bar, considerando che ad oggi è la più antica distilleria di Gin in Inghilterra, operativa dal 1793.





La sua lunga storia nell'omonima cittadina situata nelle coste sud occidentali della Cornovaglia può essere tracciata sin dal 1400, quando l'edificio, uno dei più antichi della città e che ospita attualmente la distilleria, era parte del monastero dell'Ordine Dominicano. Due secoli dopo fu anche l'ultima dimora in terra europea per coloro che intraprendevano il lungo viaggio verso i nuovi territori americani. A fine 1700 tale Mr. Coates si unì alla già esistente distilleria di proprietà di Fox e Williamson e così ebbe inizio ufficialmente il lungo viaggio di Plymouth Gin, che continua ancora oggi.

Il Plymouth Sloe Gin segue la stessa ricetta datata 1883, secondo la quale al Gin base, composto da sette botaniche, vengono aggiunte e lasciate a macerare per un lungo periodo le bacche sloe, che crescono spontaneamente nella campagna circostante e soprattutto lungo il corso del locale fiume Dartmoor. Al naso si possono distinguere il caratteristico

profumo delle bacche selvatiche, unite a ciliegie mature e a una leggera fragranza di mandorle, per passare poi a un palato morbido, corposo ma allo stesso tempo con un perfetto equilibrio di dolcezza e aromi fruttati. Il finale si distingue per la sua lunghezza e la piacevole freschezza che va a chiudere l'assaggio.

Gradazione alcolica: 26%

### CHASE OAK AGED SLOE & MULBERRY GIN

Tutto nasce dalla campagna dell'Herefordshire, una regione dell'Inghilterra votata all'agricoltura, terra natia di prestigiosissimi produttori di sidro, nonché terra natale di William Chase, proprietario dell'omonima azienda, partito da una ventennale attività di coltivazione e lavorazione della patata. Esattamente dieci anni fa William diede una sterzata alla sua carriera, iniziando a produrre Chase Vodka. Era la prima Vodka inglese ottenuta da patate, la cui produzione avviene interamente in azienda, dal terreno alla bottiglia.

I Chase possono anche fregiarsi di essere la prima e unica azienda agricola britannica a imbottigliare Sloe Gin, ma non uno qualunque. Come si intuisce dal nome del prodotto, questo Sloe Gin è composto, oltre che dalle tradizionali bacche che crescono spontanee in loco, anche da una qualità di more selvatiche, chiamate Mulberries, assai difficili da trovare e raccogliere. Entrambi i frutti vengono messi a macerare nel Chase GB, il Gin più secco della famiglia Chase e che richiama lo stile del London Dry Gin. Dopo una lunga macerazione, il prodotto viene ulteriormente affinato per un anno in botti che hanno precedente-

# JEFFERSON'S

## OCEAN

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL  
BATCH BOURBON

*imported and distributed by*

**PALLINI**

KENTUCKY STRAIGHT  
BOURBON WHISKEY  
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML

mente contenuto vino rosso della Rhone Valley, in Francia. Questo inusuale ma allo stesso tempo intrigante passaggio di affinamento in botte si percepisce subito al naso.

Le note di frutta matura, in particolare mirtilli e ribes, unite a sentori di frutta a nocciolo, lasciano comunque spazio alla complessità delle botaniche del Gin. Il palato viene poi piacevolmente riscaldato da un predominante aroma di cassis e prugna matura, avvolte da una morbidezza e una dolcezza che cedono poi il passo a una sensazione finale di lunga freschezza e da una leggera tannicità.

Gradazione alcolica: 29,1%

## MONKEY 47 SCHWARZWALD SLOE GIN

Se è risaputo che Sloe Gin è il frutto della tradizione culturale inglese, è anche vero che questa qualità di bacche cresce in altri territori con simili condizioni climatiche. Uno di questi è la regione della Foresta Nera, in Germania. Il Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin ha riscosso in pochi anni un successo su scala mondiale, soprattutto grazie al suo packaging, assai apprezzato dai bartender, e dal suo profilo organolettico che, come suggerito dal nome, conta ben 47 botaniche e viene imbottigliato ad una gradazione alcolica di ben 47°.

La conoscenza in materia di botanica e storia non manca di certo ad Alexander Stein, discendente di una famiglia di distillatori da molte generazioni e artefice di questo distillato tedesco. A lui il merito di aver riscoperto, dopo quasi quarant'anni di silenzio, la storia e la ricetta del Gin ideato da Montgomery Collins, ex ufficiale della RAF durante il secondo con-



flitto mondiale, che negli anni '50 si stabilì nella regione della Foresta Nera. Qui, ispirato dalle sue esperienze in Europa e in Asia, ma comunque ben saldo alle sue radici inglesi, elaborò una sua personale ricetta di Gin da offrire ai suoi ospiti.

Il richiamo alla tradizione inglese ritorna con la produzione del Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin. Le bacche, raccolte manualmente, vengono lavate e poi messe a macerare nel distillato al 47% di titolo alcolometrico. Quattro settimane di macerazione vengono interrotte da una serie di filtraggi in modo da rimuovere la maggior quantità possibile di sedimenti, successivamente avviene la riduzione

del grado alcolico fino a 29% tramite aggiunta di acqua. Ulteriori sei settimane di riposo prima dell'imbottigliamento finale garantiscono la stabilizzazione del prodotto e del suo gusto.

Molto aromatico e complesso al naso, concede spazio a intense note fruttate bilanciate dal sentore del ginepro che emerge nettamente. Al palato ritroviamo ancora il ginepro in un mix di aromi pungenti, ove si distinguono frutti rossi dalla caratteristica dolcezza, con un sottile retrogusto di mandorla. Un finale bilanciato lascia note di frutta a guscio e la caratteristica e piacevole astringenza.

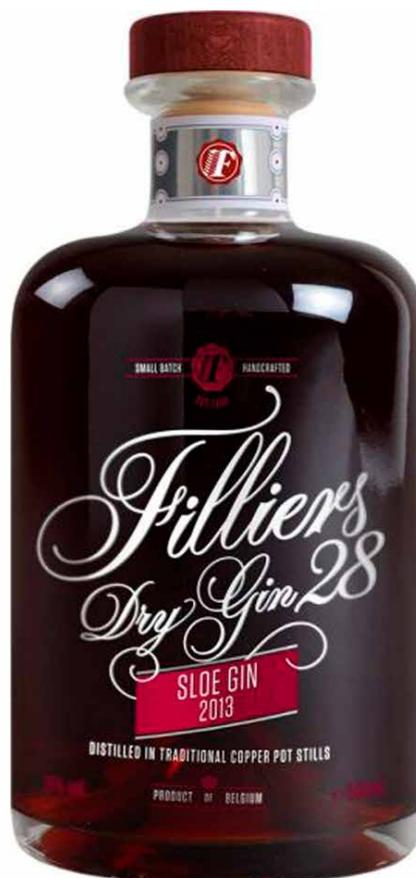
Gradazione alcolica: 29%

## FILLIERS DRY GIN 28 SLOE GIN

La storia della famiglia Filliers nell'arte distillatoria deve il suo inizio a Karel Lodewijk Filliers, il quale nacque nel 1792 nei pressi di Bachte-Maria-Leerne, una piccola cittadina situata a circa 70 chilometri a nord ovest di Bruxelles. Egli ebbe l'idea di introdurre la produzione di Genever nelle attività di famiglia, che possedeva una fattoria e degli allevamenti.

Un importante progresso si ebbe nel 1880 quando Kamiel Filliers, appartenente alla seconda generazione, fece installare in fattoria un macchinario a vapore che riduceva sensibilmente i tempi di produzione e permetteva una maggiore resa in produzione. La Filliers Distillery era nata e oggi conta su un assortimento di Gin di alta qualità.

Filliers Dry Gin 28 nasce da un'accurata selezione di ben 28 botaniche, due alambicchi in rame tradizionali adibiti a distillazioni separate in base alle caratteristiche degli elementi botanici,



una produzione artigianale che segue una ricetta tramandata di padre in figlio. Il loro Sloe Gin parte da una base di Filliers Dry Gin 28 nel quale vengono messe a macerare le bacche raccolte nel periodo autunnale. La lenta e lunga macerazione permette l'estrazione delle sostanze aromatiche e del caratteristico colore. Insieme al tipico profumo di prugna e ciliegia, si possono percepire delle leggere note speziate di chiodi di garofano e chutney. Il palato viene avvolto da una piacevole viscosità che fa emergere nettamente aromi di ciliegia e prugna, unite a ginepro e cannella che ricordano il carattere del distillato base. Un finale avvolgente con la tipica sensazione di tannicità dello Sloe Gin, invoglia ad assaporare ancora questo prodotto.

Gradazione alcolica: 26%

**Luca Rapetti**

## RICETTE SLOE GIN



### **MS ADA di Paolucci Dario - L'Isola Restaurant - ST Barthelemy - FWI**

#### INGREDIENTI

- Ms. Ada - 45 ml Sipsmith Sloe Gin
  - 15 ml Liquore alle foglie di laurum (hm)
  - dash di Aphrodite Bitter Dr. Adam Elmegirab
- Top di tonic water

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: frutta fresca



### **RED WAVE di Luca Rossi - Muà - Genova**

#### INGREDIENTI

- 5 cl Filliers Sloe Gin
- 4 cl infuso fiori ibisco, rosa canina e foglie di mora
- 2 cl liquore Erba Cedrina Lunae
- 3 cl succo di lime
- 2 cl sciroppo di zucchero
- 1 cl albume

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: lime peel



### **SLOW AVIATION di Fabio Longo - Papilla - Patti (ME)**

#### INGREDIENTI

- 5 cl Sipsmith Sloe Gin
- 2 cl Luxardo Maraschino
- 3 cl succo di limone
- dash di Orange Bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: lime peel



### **SENTINEL di Dario Rutigliano - Cobbler - Barletta**

#### INGREDIENTI

- 45 ml Plymouth Sloe Gin
- 10 ml Amaretto di Saschira Luxardo
- 15 ml cordiale salvia e rosmarino ( hm)
- 1 dash Angostura

Top Gosling's Ginger Beer

Tecnica: Throwing. Glass: Old Fashioned. Garnish: mela disidratata



### **ARROW di Mirko Guizzardi - Freccia Bar - Piumazzo (MO)**

#### INGREDIENTI

- 2cl Hayman's Sloe Gin
- 2 cl oleo saccharum di limone e vaniglia
- 1 cl albume cunzato 2,5 cl "Freccia sour mix" (lime, limone, bergamotto)
- 5 cl Luxardo dry Gin infuso con camomilla e calendula
- 2 dash di crema di menta bianca

Tecnica: shaker. Glass: coppa cocktail. Garnish: rosmarino fresco



### **SLOE FLYER di Vincenzo Losappio - The Spirit - Milano**

#### **INGREDIENTI**

- 2,5 cl succo di lime
- 1 cl sherbet cedro/limone
- 1 cl sciroppo di pimento
- 4 cl Plymouth Sloe Gin
- 1 cl liquore King's Ginger
- 1 bsp Amaro Gariga

Top soda water

Tecnica: shake. Glass: highball. Garnish: timo limonato



### **KEEP CALM di Massimo Dabbicco - Mood - Bari**

#### **INGREDIENTI**

- 6 cl di Filliers Sloe Gin
- 2 cl sciroppo di senzero e cannella hm
- 5 cl estratto di papaya
- 2 cl Liquore delle Sirene

Top di soda water

Tecnica: build. Glass: highball.

Garnish: papaya e ananas disidratata, ciliegia e menta fresca



### **PRUNUS FEROX di Gianfranco Sciacca - Bacio Bar - Bagheria (PA)**

#### **INGREDIENTI**

- 30ml No3 Gin
- 30 ml Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin
- 15 ml Carlo Alberto rosso
- 15 ml riduzione di Bitter Campari
- 30 ml succo di lime
- 15 ml albume

Tecnica: shake & strain. Glass: doppia coppa cocktail.

Garnish: lavanda, malva e boccioli di rose



### **GOOD LUCK di Giulia Zampieri - Oh My God - Padova**

#### **INGREDIENTI**

- 40ml Hayman's Sloe Gin
- 30ml purea di papaya speziata con coriandolo cetriolo e zenzero
- 20 ml spremuta di lime
- 10ml sciroppo di zucchero al sedano

Top ginger ale

Tecnica: build. Glass: highball.

Garnish: julienne di buccia di arancia



DAVE GARZON E FRANCESCO MORTAI

## The Greedy Gin

### - L'IDENTITÀ -

Greedy Gin nasce dall'idea di creare un gin profumato, saporito e dal gusto persistente in bocca, con un'ottima base alcolica di partenza.

Per ottenere ciò abbiamo scelto di:

- utilizzare di base un distillato di grano puro ridistillato più volte
  - macerare i botanici in una soluzione idroalcolica
  - ridistillare con un alambicco discontinuo in rame dalla forma molto concentrata che ci consente di imprigionare tutti gli aromi dei botanici
    - compiere la distillazione in Inghilterra
    - filtrare il Gin in maniera MOLTO leggera
    - riposare il distillato per circa 70 giorni

I nostri tempi di produzione ammontano a circa 100 giorni.



GUY DE MAUPASSANT

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



OSCAR WILDE

*Cinico è colui che possiede l'arte di vedere le cose come sono, non come dovrebbero essere.*

## Cinico Liquore

---

### IO SONO CANNELLA

---

La cannella è un albero sempre verde originario dello Sri Lanka. La parte dell'albero dalla quale otteniamo la cannella è quella della corteccia che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli alberi; generalmente più giovane è l'albero maggiore è la qualità.

## Liquore Eccentrico

---

### LA FAVA DI TONKA

---

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka. La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi, nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente secondario nei vermouth e nei gin.

Le note olfattive della Fava di Tonka ricordano la vaniglia, la mandorla, la camomilla e il cocco, con sentori di tabacco.



JOHN STUART MILL

*Il fatto che così pochi osino essere eccentrici indica il principale pericolo di questo tempo.*

# ABOUT TEN

VIA DELLE GRAMOGNE, 65 – 35127 PADOVA  
TEL. +39 393 9901367

www.abouten.it  Cinico & Greedy

# INEBRIANTI SFUMATURE DI ROSA

L'eccellenza dei "rosati":  
frutto di studio  
e autentica passione

DI VALENTINA RIZZI

Il 9 Aprile Prèmiere Italia ha deciso di non partecipare all'appuntamento di Vinitaly, dedicando i propri sforzi alla creazione di un evento realmente esclusivo: guidare gli ospiti alla degustazione di 91 differenti bollicine di cui 46 Champagne. L'evento si è tenuto nella bellissima location dell'Hotel Real Fini Baia del Re a Modena.

Una manifestazione ben organizzata, masterclass che spaziavano dai racconti personali dei produttori, all'utilizzo del marketing all'interno della ristorazione, degustazioni mirate a comprendere il mondo delle bollicine. Un evento ben studiato e un punto di riflessione per chi come me si districa tra milioni di etichette diverse. La continua ricerca dell'eccellenza si manifesta anche qua, tra piccoli produttori che si rivelano grandi realtà.

La mia partecipazione a questi eventi

è sempre preceduta da una lista delle possibili cantine da degustare secondo un mio personale criterio. Ho voluto dare un'altra opportunità al mondo delle bollicine rosate. Sulla mia lista personale ce ne sono già parecchi, ma a ogni evento o degustazione ho sempre la speranza di scoprire qualcosa di nuovo o addirittura di incredibile. Il mondo delle bollicine rosate, come per i fermi rosati è un mercato a parte. Una categoria maltrattata, snobbata, lasciata un po' a "come viene viene", basta mischiare rosso e bianco e il rosato è fatto! Qui è il vero errore, considerarlo un vino di seconda classe, una cosa tanto per fare. Il vero vino rosato dietro di sé ha lo studio, la passione di un vignaiolo che studia le caratteristiche del mosto iniziale per poterne fare un vino di eccellenza.

Al primo assaggio, subito la sorpresa.

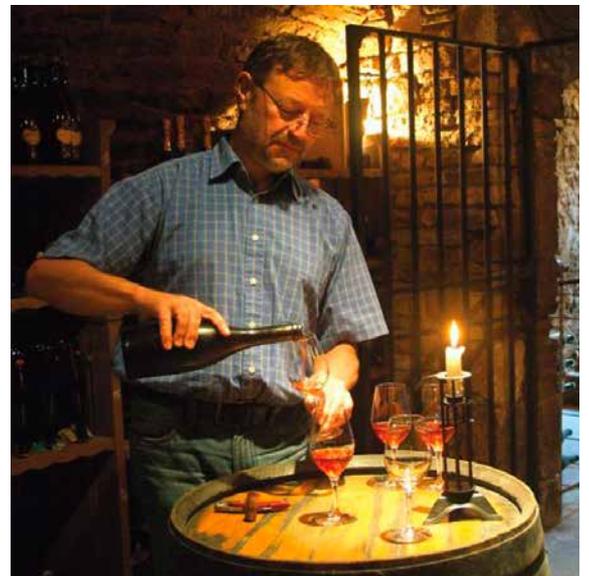




Siamo nel Comune di Les Riceys, Bar-Sur-Seine, il più importante e famoso villaggio della Côte Des Bar. Les Riceys è anche il più famoso comune della Champagne per la produzione di vini rosati considerati tra i più buoni al mondo. Qui si possono produrre tre differenti AOC: Champagne AOC, Coteaux Champenoise AOC, e il famoso Rosè Des Riceys AOC (vino fermo), un vino atipico. La sua fama è molto antica: si dice che il vino fu introdotto a Versailles da una squadra di sterratori e muratori originari di Les Riceys e specializzati nella costruzioni di opere idrauliche. Luigi XIV lo assaggiò e ne divenne un vero appassionato. È un vino di razza, originale, le cui rarità e particolarità ne fanno uno dei migliori rosé francesi. Un vino ricco e confidenziale che di un rosé ha soltanto il nome e, a malapena, il colore. I produttori vi cercano la concentrazione, il massimo di ricchezza aromatica, mentre il colore non è un elemento vincolante e varia da



un anno all'altro pur rimanendo generalmente molto intenso. Il gusto è definito dai produttori in rapporto alla finezza al palato e a una persistenza molto lunga. Un bouquet in cui si distinguono aromi di



**FAMIGLIA**  
 QUI SOPRA LA  
 CANTINA E  
 ALCUNI  
 MEMBRI DEI  
 MOREL: EMILIE,  
 SIMON E (A  
 DESTRA)  
 PASCAL.

frutti rossi, frutta secca e spezie. Sapori che chi produce questo rosé ha ricevuto in eredità dal passato e conserva come un patrimonio sacro.

All'interno di questo comune, da cinque generazioni, risiede la Maison Morel Père & Fils con i suoi 7,5 ettari di vigneti

coltivati secondo i principi dell'agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente, prestando attenzione a ogni passaggio per garantire uno Champagne di alta qualità.

La Maison Morel elabora le loro cuvées con passione e tradizione per garantire

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

# Bubbles

ASK FOR MORE



Three Cents Aegean Tonic is one of the best 'flavoured' tonic waters we've sampled, with distinctive cucumber, celery and basil flavours.

— [DIFFORDSGUIDE.COM](http://DIFFORDSGUIDE.COM) —

When the sweeteners are perfectly balanced in a grapefruit soda, such as in the Three Cents Grapefruit Soda, I love to ask for a Paloma.

— [TOMAS ESTES / TEQUILA AMBASSADOR](#) —



THREE  
CENTS  
GR



GHILDAR SELEZIONI  
.COM



eleganza e raffinatezza. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in vigna per raccogliere solo quelle migliori. I vini sono separati in parcelle e assemblati con cura negli anni. Nelle loro cantine del 17° secolo risiede un'enoteca che traccia la memoria della casa Morel che risale all'anno 1947.

La tenuta è oggi gestita da un quartetto di famiglia. Simon si prende cura del vigneto ed è responsabile della qualità delle uve, Emilie si occupa della creazione delle bottiglie, del marketing e sviluppa l'esportazione, Liliane gestisce la logistica e Pascal il processo di vinificazione trasmettendo gradualmente il suo knowhow a Emilie.

Rispetto per la vita del suolo e della biodiversità. I loro vigneti sono situati sulle coste a un'altitudine di circa 300 mt orientati a sud/sud-est, il terroir è caratterizzato da terreni argillosi e calcarei che conferiscono alle uve la loro finezza aromatica, il 90% è piantato a Pinot Noir

e il 10% a Chardonnay. Le viti sono coltivate nel massimo rispetto dell'ambiente. L'erba naturale, la vita biologica del suolo sono rispettate e la preferenza è data a metodi meccanici piuttosto che chimici. Non vengono usati erbicidi o insetticidi. Certificati High Environmental Value (HVE). Questa certificazione mira a identificare le aziende agricole impegnate in approcci particolarmente rispettosi dell'ambiente.

### **Champagne Rosé De Saignée**

Realizzato al 100% con Pinot Noir, di cui un 30% è vino di riserva, secondo un metodo tradizionale chiamato "Saignée". Si tratta di un salasso che consiste nell'iniziare la vinificazione in rosso e poi separare la parte più colorata del vino che si trova sul fondo della botte. La parte più chiara sarà un rosato e quella più scura un vino rosso. Il suo vestito seducente e gli aromi di frutti rossi vi ricorderanno i rosati di Riceys. Aromi sottili di amarena

# PPS

PELEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A. - [www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) - [f](https://www.facebook.com/pellegrinispa) Pellegrini Spa - [@pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

e frutti rossi, elegante in bocca, riempie il palato con una freschezza fruttata.

Uno Champagne di grande raffinatezza ed eleganza che si presta a essere bevuto come aperitivo o per accompagnare il dessert alla fine di una cena; una rarità questo possibile abbinamento dolce/bollicina, un intrigante connubio!

Una cantina che ha fatto del suo lavoro una missione di generazione in generazione. Fieri di quello che producono, dal 2015 la cantina Morel gode del riconoscimento come patrimonio mondiale dell'Unesco. Un importante riconoscimento per quelli che sono "piccoli" produttori!

Dal comune di Les Riceys passando per Dizy e spostandoci verso est troviamo Ay. Patria di grandi Champagne, Ay si estende su un territorio classificato Grand Cru. Qui ha sede la più antica società di produttori di Champagne, fondata nel 1921. La storia di COGEVI è quella della più antica cooperativa dello Champagne. Intimamente legata a quella della viticoltura in Champagne, ha attraversato il secolo e porta in sé una parte importante della storia di questo terroir e dei suoi vini. È una sorta di spirito di protezione e indipendenza per i vignaioli contro il commercio degli inizi del secolo.

Il COGEVI (Cooperativa generale degli ortaggi della delimitata Champagne) per quasi un secolo, grazie all'impegno di sei generazioni di vigneroni aderenti ha lottato per affermare la qualità del suo terroir e proteggere la loro esperienza, offrendo il maggior numero di Champagne eccezionali, come lo Champagne Collet.

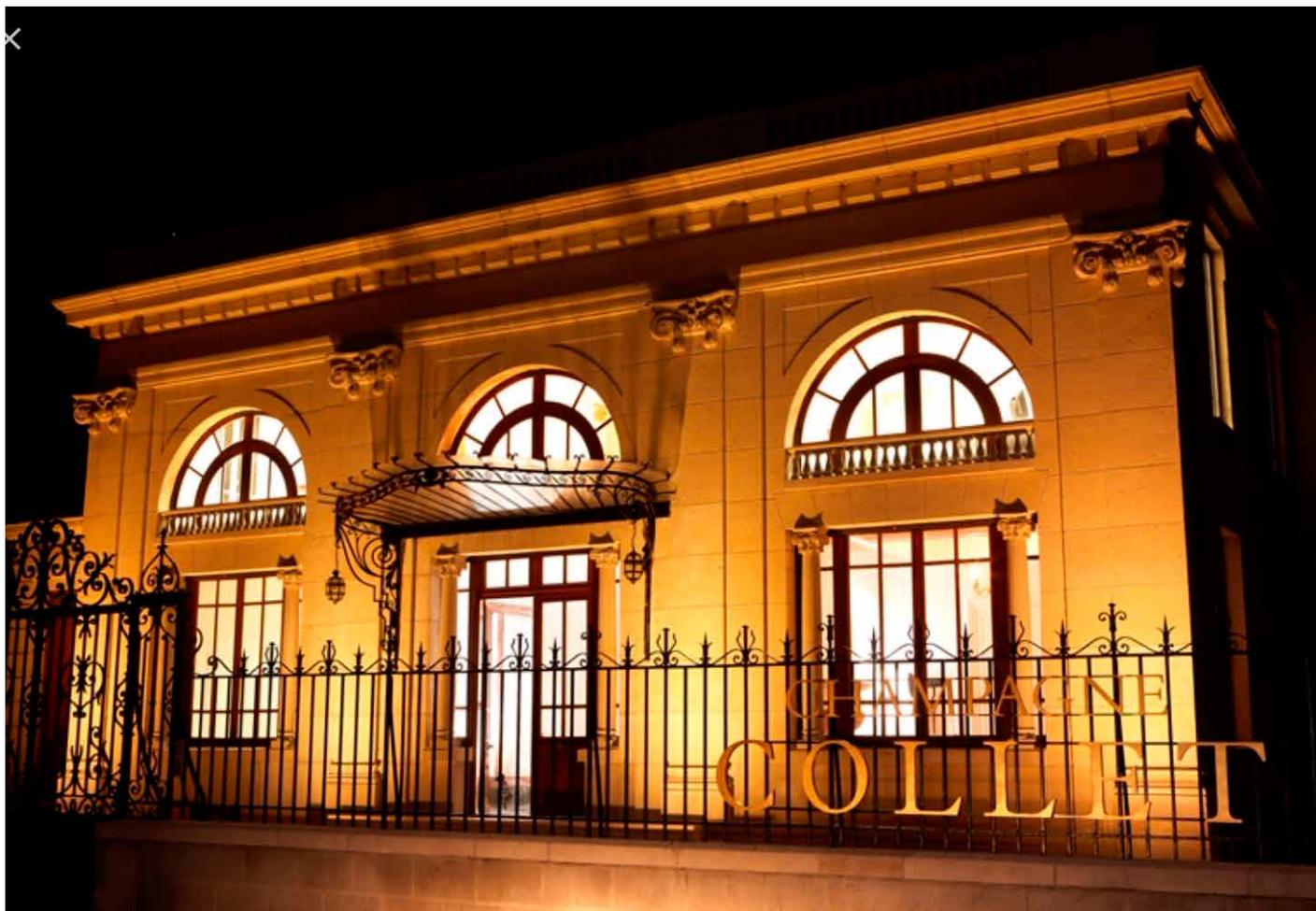
COGEVI rappresenta una storia di uomini, di impegno e di amore per la terra. Nella città dello Champagne Collet-Cogevi, nel cuore di Ay, più di 1.500 pezzi sto-



rici, provenienti dagli archivi (manifesti, oggetti, fotografie, film, cartoline, pubblicità, stampa...), raccolti ed evidenziati, presentati nel loro contesto storico, prospettano questa saga unica nel cuore della città di Ay.

Tutto inizia dieci anni prima della creazione del COGEVI, nel 1911, con la "rivolta champenoise". Di fronte alle frodi, 6.000 viticoltori si riunirono per chiedere l'attuazione di una legge adottata dall'Assemblea Nazionale due mesi prima, per tracciare i vini ottenuti da uve provenienti dalla regione dello Champagne. Ay era al centro della rivolta, molti edifici di mercanti vennero bruciati. Tra questi la Casa Bissinger, ritratta in fiamme su molte cartoline e fotografie del tempo, e che oggi accoglie simbolicamente la "Casa COGEVI".

Un film eccezionale, realizzato con archivi cinematografici inediti, racconta



passo dopo passo la rivolta, il suo contesto e il suo impatto nella regione, per comprendere l'atto fondante per il rico-

noscimento del terroir, l'AOC e la forza dello spirito cooperativo che animava i viticoltori. Attraverso più di cento docu-



**PASSATO**  
IN ALTO I PRIMI  
MEMBRI DEL  
CONSORZIO  
CONGEVI.  
QUI SOPRA  
LES RIESCY  
DURANTE LA  
GUERRA.

menti raccolti è una pagina della storia locale che viene proposta ai visitatori. Viene messa in prospettiva la rivolta, il momento del conflitto che ha segnato la terra dello Champagne e che ha contribuito a registrare la storia lunga un secolo di un territorio poi riconosciuto dall'UNESCO.

Grazie all'audacia e all'energia dei suoi fondatori, Victor Philibert, Elie Blée e Roland Dupont, il primo decennio dell'esistenza di COGEVI pose le basi per il suo successo futuro. Ben presto furono creati marchi propri, come Champagne Raoul Collet, le prime campagne di comunicazione come UNIC. Cinque anni dopo la



# PAOLUCCI

L I Q U O R I

## Amaro Ciociaro

*Figlio di un'antica ricetta di famiglia risalente al 1873, sintetizza alla perfezione tradizione e territorio.*

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



BEVI RESPONSABILMENTE

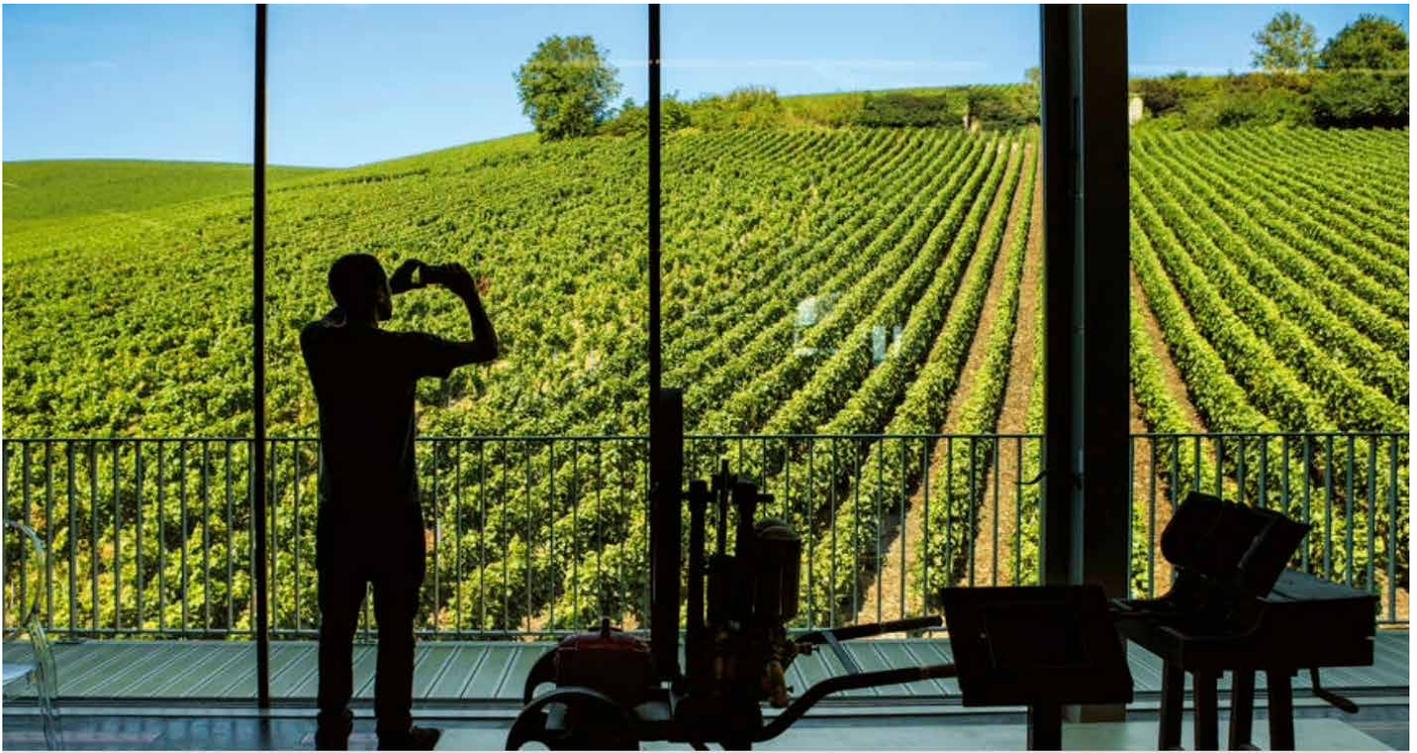


distribuito da:



Da 30 anni il punto di riferimento nel mondo degli spirits.

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



sua creazione, la cooperativa contava già duecento membri.

La cooperativa era presente in molti eventi, riceveva i suoi primi riconoscimenti e in meno di un decennio divenne uno

dei principali attori della Champagne. Grazie a una strategia commerciale dinamica, a uno spirito innovativo nella pubblicità, all'impegno dei produttori di vino, i prodotti della cooperativa riscossero rapidamente riconoscimenti e premi a livello internazionale.

Nel 1930, il presidente Henri Landowsky e il direttore Raoul Collet presero la decisione simbolica e strategica di spostare la cooperativa originariamente locata in Dizy ad Aÿ, culla della rivolta del 1911. Da sempre avevano sognato di ritornare nel cuore della Champagne, terra d'eccellenza. Ma la dinamica di quegli anni visse un periodo di inattività brutale

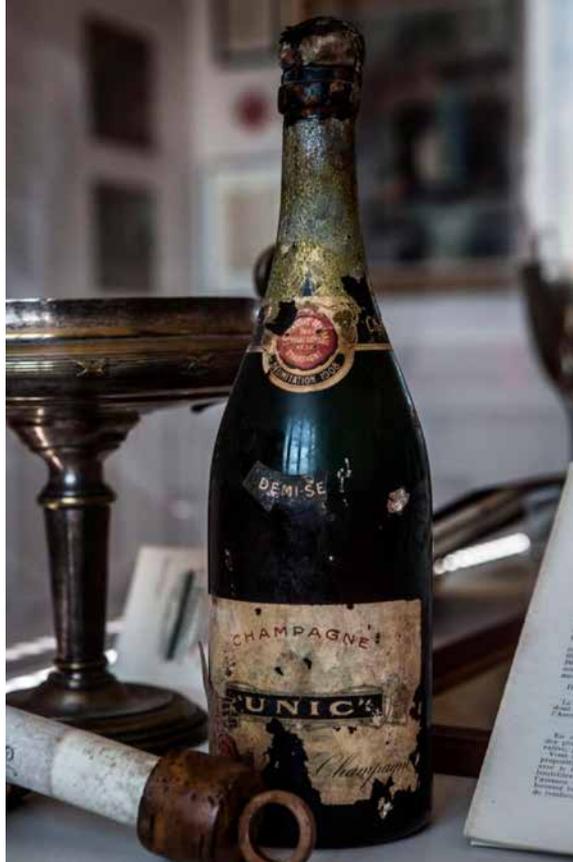
con la Seconda Guerra Mondiale. Le truppe tedesche entrarono in Aÿ nel giugno 1940 e occupano le sedi di COGEVI per oltre un mese.

Durante il conflitto, le attività della cooperativa continuarono, con l'acquisizione di due nuovi marchi: Gaston Delière e Duc de Breny. Nel 1941 fu creato il Comitato interprofessionale per i vini spumanti (CIVC) per promuovere lo Champagne in Francia e all'estero.

All'indomani della guerra, la pubblicità e la presenza nelle fiere erano la strada da prendere sul mercato. Sotto la guida di Raoul Collet, COGEVI intraprese una prima fase di ampliamento e ristrutturazione del suo complesso in Aÿ e convalidò l'acquisizione del marchio Collet, che presto diventerà il suo marchio di punta.

All'inizio del XXI secolo, in occasione del suo 80° anniversario, COGEVI sta creando una nuova strategia per lo sviluppo strutturale e commerciale. Una nuova sede centrale è in costruzione in Aÿ, le strutture tecniche delle installazioni sono modernizzate e, soprattutto, la coopera-

*Dopo la guerra  
COGEVI  
ristrutturò il  
complesso di Aÿ  
acquisendo Collet  
che diventerà il  
marchio di punta*



tiva sta realizzando la costruzione di un complesso immobiliare di cantine e tini a Oger, inaugurato nel 2004, poi ampliato considerevolmente nel 2011. L'immensità (il sito ha una capacità di stoccaggio di 27 milioni di bottiglie) e le moderne attrezzature tecniche del sito di Oger, all'avanguardia dei progressi tecnologici nei metodi di produzione dello Champagne, testimoniano lo spirito pionieristico della cooperativa. Il COGEVI guadagna così il rispetto del grande Champagne e delle case commerciali.

Con l'avvicinarsi del suo 100° anniversario, nel 2021, la cooperativa entra in una nuova era e osa emergere dal silenzio per far conoscere la sua storia, il suo know-how e rivendicare l'eccellenza del suo marchio emblematico, Champagne Collet. Svolge un vasto piano di valorizzazione del suo patrimonio aprendo la Città dello Champagne Collet-Cogevi. Si tratta di una unità storica e culturale che, accanto a Cogevi, riunisce la Villa Collet, dedicata alle Arti Déco e agli artisti, un percorso di visita attraverso il suo sito di produzione e le sue cantine dal 1882 al

1883, e un'enoteca con una collezione di 30.000 bottiglie. Altamente simbolico, il sito dello Champagne City of Collet-Cogevi ha anche il merito di riunire luoghi complementari, ognuno dei quali porta una luce diversa sullo Champagne. Accanto a vigneti ed edifici ricchi di storia, un sito produttivo ancora attivo costruito su una vasta rete di cantine, colma il divario tra passato e presente, tradizione e innovazione. In un viaggio che porta da vasche di ultima generazione fino a 35 metri sotto le colline, nel cuore delle cantine scavate a mano nella metà del 19° secolo, attraverso una cantina di degustazione, il visitatore comprende tutte le fasi di l'elaborazione dello Champagne e misura la sottile alleanza tra tradizione e audacia che è il segreto dei migliori Champagne.

### **Champagne Collet Brut Rosé Séduction**

La Maison Collet crea Champagne di carattere, con l'obiettivo di soddisfare una clientela di intenditori esigenti, che ricercano autenticità, eleganza e raffinatezza. Si basa principalmente sull'approv-



**PRESENTE**  
QUI SOPRA LA  
NUOVA SEDE  
DELLA CITTÀ  
DELLO  
CHAMPAGNE  
A AY.

vigionamento di Premier e Grand Cru che riflettono la diversità dei territori della Champagne. Collet è uno Champagne di alta gastronomia, infatti ogni cuvée è stata sviluppata per essere abbinata a qualsiasi pietanza, dall'aperitivo ai piatti più raffinati. Il suo rosa ramato seduce ed è simbolo di delicatezza e armonia.

Nel vino troviamo 40% di Chardonnay, che apporta eleganza e raffinatezza, 50% di Pinot Nero, di cui un 15% vinificato in rosso, che aggiunge struttura al vino, 10% di Pinot Meunier, che dona al prodotto freschezza e aroma fruttato. Invecchiamento di almeno 4 anni nelle cantine della maison.

È un vino brillante, di un rosa-ramato intenso. I suoi sentori di frutti rossi e di petali di rosa donano una piacevole armonia di profumi; vellutato e fruttato,



sviluppa aromi di miele e fiori. Un bell'equilibrio tra vinosità e freschezza.

Il confronto non è stato semplice da costruire, tra le mani partivo già con una grande maison come Collet. Dall'altra cercavo un rosato in grado di tenere testa a più di 80 anni di lavoro.

La Maison Morel Père & Fils, nonostante sia a chilometri di distanza da Ay, in una zona completamente diversa sia per terroir che per stile di produzione rispettava tutte quelle caratteristiche che cercavo; eleganza, raffinatezza, forza e struttura, ma soprattutto una storia da raccontare. Una storia di uomini e donne, di fatica e lavoro, di dedizione e di amore incondizionato per la propria terra e per il suo vino. Tutto questo per dire che non basta essere un'etichetta!

**Valentina Rizzi**

# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



Due anime, un solo spirito.

## Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.



## Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.





# 1998, DANIELE DALLA POLA

## Uno, nessuno, centomila

DI FABIO BACCHI

**U**na vita in continuo movimento a rincorrere aerei in ogni aeroporto del mondo per solcare paralleli e meridiani del globo terrestre. Se in Siberia vi proppranno un Tiki drink potete essere certi di una cosa, Daniele Dalla Pola sarà passato da quelle parti a diffondere il verbo della sua religione, il Tiki. Chiunque entri al *Nu Lounge* di Bologna, in Italia, proverà istantaneamente cosa significa essere speciali. Perché Daniele è maestro in-

discusso nell'arte dell'hosting e nel far sentire chiunque entri nel suo bar la persona più importante del momento.

Entrando al *Nu Lounge* non stupitevi di essere accolti da qualcuno mascherato con una testa di alce o di cammello, che vi invita a mescolare con lui litri di Pina Colada su una piramide gigante di coppe di vetro, dalle quali si sprigionano scintillanti nuvole profumate di cannella. Avete appena incontrato Daniele Dalla Pola, uno dei moderni profeti del Tiki nel mondo.

Bartender, scrittore, istrione, produttore, oste, designer di bartools, ristoratore. Chi è Daniele Dalla Pola? «Non so ancora cosa farò da grande, perché ho dimenticato cosa volevo fare da grande quando ero piccolo!», ride mentre prepara il bagaglio per le isole Filippine dove si recherà sulle tracce degli eredi dei “philippino guys” di Donn The Beachcomber. «Ma sono certo che il Singapore Sling è stato il primo drink che ho preparato. Per me Heering significa sling. Da allora non ho mai smesso di prepararlo».

Uno sguardo sul futuro.

«Due rivoluzioni sono all’orizzonte. L’avvento di nuovi spiriti artigianali e, naturalmente, la Tiki (r)evolution. Tuttavia penso che la sfida alla quale il bartending è chiamato sia un grande progetto di mentoring per preparare le nuove generazioni di bartender. Io sto facendo del mio meglio perché i giovani capiscano quanto questo lavoro possa essere soddisfacente, a patto che si metta il cliente al centro di tutto e si focalizzi sul suo benessere nel bar. Per questo motivo giro tutto il mondo cercando di spiegare cosa c’è dietro il bartending e il messaggio positivo di cui è portatore».

Funny story.

«I Tiki drink, il Rum, sono per eccellenza i drink della convivialità, dello stare bene insieme e dell’allegria. Con il Rum puoi fare qualsiasi drink: Manhattan, Negroni, Sous, Collins, tutto. Il Rum è molto versatile, in qualsiasi modo lo si utilizzi, si fanno buoni drink. Hai mai sentito di un Daiquiri fatto con Whisky o Gin? Conosci qualcuno che beve un T Punch da solo?».

Quello del Tiki è un movimento culturale che ha influenzato musica, abbiglia-





## LA RICETTA

### MIAMI SLING PUNCH

#### INGREDIENTI

- 60 ml London N1 Gin
- 15 ml Cherry Heering
- 10 ml Ginger Syrup Re'Al
- 60 ml succo naturale di anans
- 10 ml Peach Brandy Alamea
- 20 ml succo di lime
- 2 dash Angostura bitter

Top con club soda

Tecnica: shaker. Glass: bicchiere alto con ghiaccio fresco.

Garnish: ananas, menta e ciliegia.

mento, cinema, arti. Ti ci ritrovi? «Certo, io sono un Tiki man».

Quindi il Rum è uno degli aspetti più divertenti della tua vita? Il tempo per pensarci è un silenzio rotto da una risata contagiosa. «I miei tre matrimoni sono l'aspetto più divertente della mia vita!».

The Cherry Heering Bicentenary drink? «Per celebrare il bicentenario di Cherry Heering ho immaginato un drink tropicale con grande bilanciamento tra dolce, speziato e i tipici aromi esotici. Sono stato catturato dalla miscelazione Tiki a metà degli anni '90. In quel periodo ero negli USA e le richieste dei clienti puntavano su Vodka drink aromatizzati. Io ero concentrato sulla proposizione di drink a base Tequila e Rum, con grande successo. Fu in quel periodo che fui rapito dal fascino dei tropical drink».

Come ti sei avvicinato al Tiki? Hai avuto qualche ispirazione a proposito? «Sono sempre stato affascinato dalla storia e dalla cultura dei popoli aborigeni del sud Pacifico, dalle loro usanze e dalle tristi vicende che hanno subito da antichi e nuovi colonizzatori. Tra il 1995 e il 1997 in Australia fu condotta un'inchiesta sull'allontanamento di bambini australiani aborigeni dalle loro famiglie, la "Generazione rubata". Il rapporto finale "Bringing Them Home" fu pubblicato nel 1997. Un anno dopo la pubblicazione del rapporto, fu istituito il National Sorry Day, per rendere noti i torti commessi ai danni delle famiglie indigene, in modo tale da far cominciare il processo di risanamento. Il "Sorry Day" è anche in memoria dei maltrattamenti al popolo aborigeno e non solo ai bambini della "Generazione rubata"».

**Fabio Bacchi**

RUM APPENA NATI NEL 2016  
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF  
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 13 ANNI



# Rum Malecon

RARE PROOF



RUM MALECON RARE PROOF...  
**INTENSO COME  
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",  
con una gradazione forte ma equilibrata  
che esalta il sapore del rum.  
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

- Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
- Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
- Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - [Info@saviotrading.it](mailto:Info@saviotrading.it) - [www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)

## SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.

# GRAND PRIX IN ROSA

## Vince Erica Rossi con “Bon Voyage”

DI GIULIA ARSELLI

La finale italiana di Havana Club Cocktail Grand Prix si è svolta il 26 marzo presso la sede di Pernod Ricard Italia. Quella di quest'anno era la dodicesima edizione di una delle cocktail competition più antiche (con cadenza biennale) e importanti al mondo.

Il marchio Havana Club apparve per la prima volta il 19 marzo 1934. Frutto di “meticolosa preparazione e ricerche di mercato”, era parte di un'azienda produttrice di zucchero, il gruppo JASA, fon-

dato nel 1878 a Cardenas e guidato da Josè Arechabala. La raffineria di zucchero comprendeva anche una distilleria, la Vizcaya. Qui, nel 1932 si produceva anche etanolo che doveva servire a sostenere l'autonomia energetica di Cuba.

Proclamata come una delle più antiche e grandi distillerie del paese prima della rivoluzione cubana, produceva sia Rum in una colonna tripla (distillazione, rettifica e disidratazione) che l'aguardiente in un'unica colonna. Gli edifici,





ribattezzati Ronera Cárdenas, ora appartengono a Cuba Ron. Per chi volesse approfondire la storia di Havana Club è ben descritta in un raro libro pubblicato nel 1954 per celebrare l'allora 75° anniversario del gruppo JASA.

Veniamo alla gara. Dagli oltre 160 partecipanti alle fasi selettive sono risultati i dieci bartender che hanno preso parte alla finalissima sotto la giuria guidata da Meimi Sanchez, global ambassador dell'iconico brand cubano. I competitor sono stati chiamati a ideare e proporre una ricetta che, al tempo stesso, rappresentasse la Cuba moderna e la terra di origine del bartender.

Il concorso di quest'anno era intitolato "Cuba Modern" e tra le tracce da utilizzare vi erano il cibo, la tecnologia, la rivoluzione culturale di Cuba. A tal proposito Nick Blacknell, international marketing manager di Pernod Ricard,



che detiene il brand Havana Club, ha recentemente dichiarato che «la rivoluzione culturale in atto a Cuba rende l'isola uno dei posti più eccitanti dove essere in questo momento: un crogiolo di tradizione e autenticità con una prospetti-



## LA RICETTA VINCENTE

### BON VOYAGE di Erica Rossi

#### INGREDIENTI

- 40ml di Havana Club 3 años
- 2bar spoon di zucchero biologico di canna chiaro profumato al basilico
- 20 ml succo fresco di lime
- 15 ml albumina all'olio extravergine d'oliva
- 4 foglie di basilico

Tecnica: shaker. Glass: coppetta.

Guarnizione: meringa al basilico.

Side: gelato al pistacchio salato

va di modernità come mai prima d'ora. Con l'Havana Club Cocktail Grand Prix, vogliamo mostrare l'Avana moderna al mondo attraverso modi autentici per gustare il rum cubano e ispirare gli altri a visitare Cuba».

Ospite d'onore in giuria Marcis Dzelzainis, bar manager di Sager+Wild, uno dei locali più all'avanguardia della scena londinese.

I bartender candidati alla vittoria finale sono stati sottoposti a diversi criteri di valutazione: tecnica, presentazione, aspetto, aroma, gusto, equilibrio, aderenza al brief, nome del drink. Bravi tutti i concorrenti, ma, come ogni contest, c'è sempre qualcuno più bravo, in questo caso una più brava, Erica Rossi, che ha primeggiato con il suo drink "Bon Voyage".

Erica Rossi esercita la professione presso il Wooding Bar di Milano, luogo in cui la sperimentazione dialoga con l'uso di insoliti ingredienti selvatici, pratiche di foraging e tecniche di fermentazione.

A livello mondiale saranno 40 i paesi partecipanti. I singoli vincitori di ogni finale nazionale, più una wild card selezionata attraverso la pagina Facebook di Havana Club Cocktail Grand Prix, si ritroveranno a L'Avana, dal 28 maggio al 2 giugno, per sfidarsi nella finale globale. A Cuba, i finalisti vivranno la cultura cubana in prima persona, visiteranno i migliori bar de L'Avana, parteciperanno anche a seminari sulle moderne tendenze del bartending e avranno la possibilità di visitare la distilleria di Havana Club.

La finale mondiale di Cuba sarà giudicata da un gruppo di autorevoli personalità del Rum world, tra cui la mixographer Anistatia Miller.

**Giulia Arselli**

# Level Advanced

Whisky Academy



BERE RESPONSABILMENTE



Corsi di formazione,  
per maggiori informazioni

[info@romawhiskyfestival.it](mailto:info@romawhiskyfestival.it)  
ph. +39 06 32650514



## I FINALISTI ITALIANI

LORENZO FALLOVO

Kasa Incanto,  
Gaeta (LT)

MANUEL MONETTI  
Club Spirito, Roma

PIETRO CHIRI

Rasputin, Firenze

JACOPO CASTRONOVO

The Spirit,  
Milano

MARCO BONVICINI

Rookie, Reggio Emilia

ANDREA PACE

Caffè Propaganda,  
Roma

ERICA ROSSI

Wooding Bar, Milano

IVAN GERACI

Il Buco, Montemaggiore  
Belsito (PA)

MATTIA LOTTI

Jigger Spiriti&Cucina,  
Reggio Emilia

FRANCESCO AVAGLIANO

Banco, Milano

# VARNELLI

dal 1868

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE



*Dove tutto è nato.*



BEVI RESPONSABILMENTE.

— E R C —  
**SUN SPIRITS**

Importato e distribuito in esclusiva da:  
**ERC SUN SPIRITS**  
 Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117  
 www.ercsunspirits.it

**CUBAN RON COCKTAIL LAB: 9 MAGGIO – BAGHERIA (PA) – C/O LE NOVE COLONNE**



# COCKTAILS IN THE CITY

Crescono gli appassionati e le novità proposte dalla kermesse britannica

DI LUCA RAPETTI

« Il nostro obiettivo è quello di unire bar, brand e amanti del buon bere per celebrare l'arte del cocktail in location uniche sul territorio britannico». Questo è il messaggio che definisce e contraddistingue "Cocktails in the City", un format creato alcuni anni fa in UK per celebrare e dif-

fondere la cultura del cocktail.

Attraverso vari eventi che nel corso dell'anno si svolgono nelle città di Leeds, Liverpool, Manchester, Edimburgo e persino a Los Angeles, i più rappresentativi e noti bar di ogni singola città si uniscono sotto un unico tetto per proporre i loro signature cocktail con la collaborazione

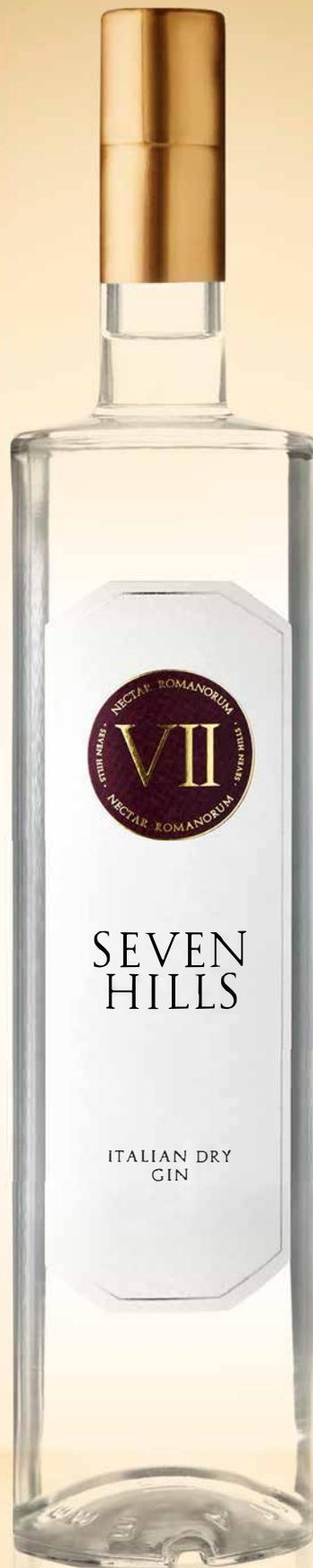


SEVEN  
HILLS  
ITALIAN DRY GIN

distributed by

**PALLINI**

ORIGINI,  
TRADIZIONI,  
SPIRITO  
ITALIANO



#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN  
WWW.VIIHILLS.CO.UK



di importanti marchi internazionali del settore beverage.

Sicuramente la tappa che più ha contribuito al successo di questo evento è quella di Londra. Questa può contare su ben due appuntamenti: uno primaverile, che solitamente avviene nei primi giorni di aprile, l'altro prettamente estivo, che si tiene all'aperto nella cornice dei giardini di Bedford Square nel mese di agosto.

“Cocktails in the City London” si è svolto dal 5 al 7 aprile presso One Marylebone, un palazzo costruito tra il 1826 e il 1828 e originariamente sede della Holy Trinity Church. Essendo una struttura che ospitava precedentemente una chiesa, il caratteristico portale d'ingresso e i soffitti a volta, presenti in un'unica e ampia sala, hanno contribuito a rendere ancora più intrigante l'atmosfera, e permettere l'affluenza di un notevole numero di per-

## COCKTAILS *in the* CITY

sone a partire dalle 18 e sino a mezzanotte. Insieme con il biglietto di 20£, un drink di benvenuto a scelta.

In questo vero e proprio festival del cocktail, accompagnato da dj set e un impianto d'illuminazione con giochi di luce, sono stati allestiti 23 pop up bar londinesi. Alcuni disposti nella sala principale al piano terra dell'edificio, altri



localizzati nelle due ali laterali poste al primo piano. Tra i cocktail bar che hanno aderito all'evento segnaliamo The Gibson, MrFogg's, Cahoot's, London Cocktail Club, Coupette ed Artesian, quest'ultimo

unico bar di un hotel 5 stelle lusso presente, che denota l'interesse per eventi di questo tipo anche da parte di strutture alberghiere di pregio.

Al piano superiore, è stata montata la zona chiamata "Cl-TC International Bar" dove tre cocktail bar provenienti da altrettante

capitali europee hanno proposto il loro drink utilizzando prodotti prettamente legati alla nazione di provenienza. Cafè Moderne di Parigi ha presentato il cocktail ÁBiciclette a base di liquore St. Germain; da Amsterdam l'House Bar con

il suo Blue Craze ha celebrato la tradizione liquoristica olandese attraverso Bols Genever Barrel Aged; ultimo, ma certamente non meno importante, l'Atrium Bar del Four Seasons Hotel di Firenze, unica rappresentanza italiana.

In ossequio alla mixology italiana i suoi bartender hanno eseguito un interessante twist sul cocktail italiano più conosciuto al mondo, il Negroni, concepito proprio nel capoluogo toscano nei primi anni del secolo scorso. Edoardo Sandri, head bartender del prestigioso hotel fiorentino, ha composto la ricetta dell'iconico drink utilizzando Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino e Bombay Sapphire Gin, ai quali ha poi aggiunto una piccola quantità di Alkermes dell'Officina Santa Maria Novella di Firenze, e una spuma aromatizzata all'olio di oliva.

Considerando la durata di questa manifestazione e la location strategica ben servita dai mezzi di trasporto pubblico, anche questa edizione di Cocktails in the

*In ossequio  
alla mixology  
italiana, i  
bartender hanno  
realizzato un  
interessante twist  
sul Negroni*



# EDINBURGH GIN DISTILLERY

SITUATA NEL CUORE DELLA CAPITALE SCOZZESE



BEVI RESPONSABILMENTE

## ORIGINAL

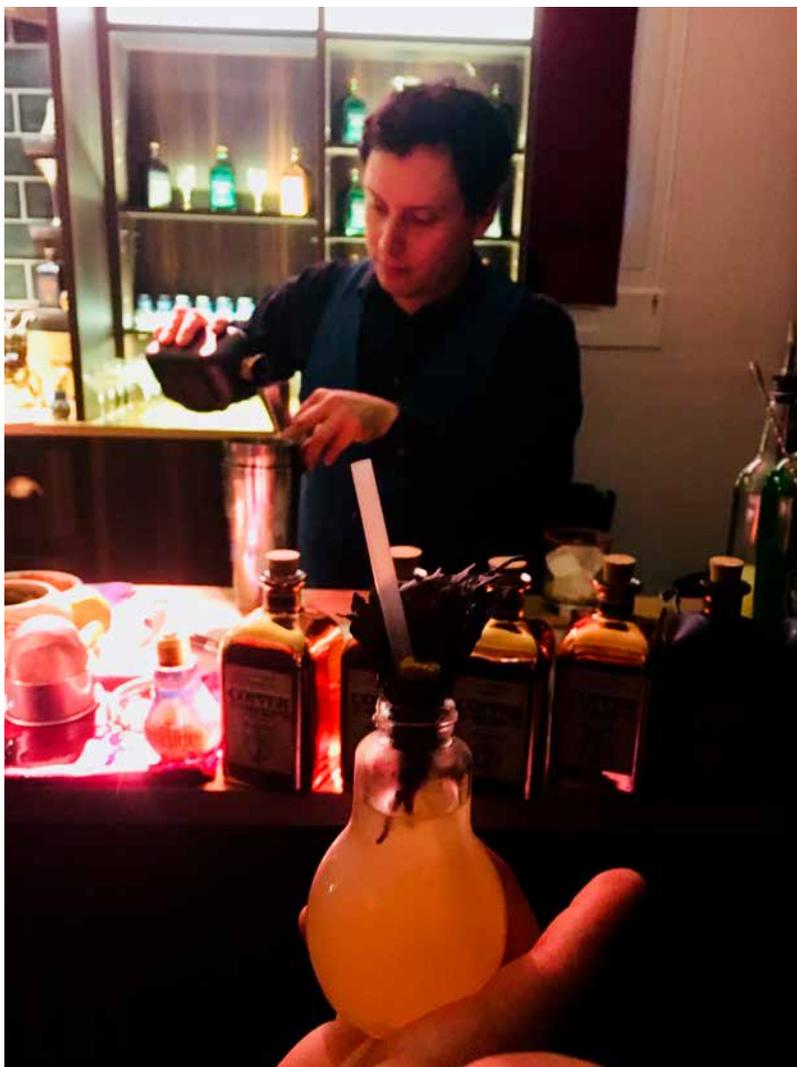
TIPICAMENTE SCOZZESE  
RINFRESCANTE 43°

## SEASIDE

MINERALE E IODATO  
L'ESSENZA DELLA COSTA 43°

## CANNONBALL

DECISO E PUNGENTE  
DOPPIO GINEPRO 57,2°



City ha visto un grande numero di visitatori, non solo professionisti o addetti ai lavori, ma soprattutto giovani che hanno scelto di trascorrere una serata in compagnia di amici sperimentando le creazioni di diversi e caratteristici cocktail

---



# THE GIBSON

---

## ELECTRIC EARL

COPPERHEAD GIN, ELECTRIC BITTER,  
LADY GREY TEA INFUSED KUMQUAT LIQUOR,  
FRESH GRAPEFRUIT, TONIC CITRUS GRASS CORDIAL  
(LEMON GRASS, LEMON THYME, TWO KINDS OF SHISO)  
ELECTRIFYING FLOWER BUD

## BERRY ROYAL FIZZ

COPPERHEAD BLACK BATCH, OOLONG STRAWBERRY CONSERVE,  
FRESH LEMON, BURMA TONIC WATER

## GIBSON MARTINI

COPPERHEAD 'THE GIBSON EDITION',  
PICKLING SPICE, NORDESIA BLANCO VERMOUTH,  
HOUSE DOUBLE PICKLED ONION, TWIST LEMON ZEST

## WARD 8

COPPERHEAD 'THE GIBSON EDITION',  
CORNICHON JUICE, BLOOD ORANGE MARMALADE,  
BALSAMIC GRANADINE, FRESH LEMON & MANDARIN



bar della capitale mondiale del cocktail, con la comodità di trovarli tutti in un'unica location. Questa importante e interessante affluenza di pubblico consumer che si avvicina al bere miscelato è stata la chiave di successo di questo evento.

Coloro che volevano provare di persona l'esperienza di essere bartender per una sera, "Be the Bartender" era l'occasione che faceva al caso loro. Al costo di un solo gettone si poteva prendere parte a una masterclass durante la quale alcuni esperti bartender guidavano i partecipanti nella costruzione ed esecuzione della propria ricetta. Alla fine, hanno potuto gustare la loro creazione e portarsi a casa una carta-ricordo con impressa la ricetta creata.

Tra un cocktail e un altro, c'era la possibilità di raggiungere lo spazio esterno alla chiesa, dove era stato allestito un

1890



**GAMONDI**

# ROB ROY ALLA SISIMBRO

by *FABIO CAMBONI*



**SCOPRI LA RICETTA SU**  
[WWW.GAMONDI.IT](http://WWW.GAMONDI.IT)  
OPPURE  
INQUADRA IL **QR CODE**



BEVI RESPONSABILMENTE



piccolo mercato dello street food. Osservando gli originalissimi menù, i particolari bicchieri utilizzati e gli stravaganti allestimenti di ogni singolo bar ci si rendeva immediatamente conto della cura dei dettagli e ricercatezza che ogni singolo cocktail bar ha messo in campo. Ognuno con possibilità di creare il proprio concept in termini di drink list e spazio espositivo, il proprio biglietto da visita per potenziali nuovi clienti.

In una città come Londra, dove la competitività e la domanda di mercato producono grandi volumi di lavoro, un evento come Cocktails in the City è decisamente un'occasione da sfruttare nel miglior modo possibile. Ecco perché ogni edizione di Cocktails in the City genera numeri sempre più grandi degli anni precedenti e diventa sempre più conosciuta. Importante è l'opportunità per la promozione del bere responsabile attraverso la conoscenza di nuovi prodotti legati ai vari territori in una cornice di tutto rispetto.

**Luca Rapetti**

# PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

 Pellegrini Spa -  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

# AMARO PUGLIESE

## NON SOLO UN DIGESTIVO



BEVI RESPONSABILMENTE

“Amaro Pugliese parla di genuinità, natura, sapienza artigianale, una storia sempre nuova quando è raccontata”.

[www.fiumeliquoriesciroppi.it](http://www.fiumeliquoriesciroppi.it) Fiume liquori & sciroppi



AMARO PUGLIESE vi aspetta il 14 maggio al MATERA BAR FESTIVAL  
Workshop per Bartending - INFO [www.materabarfestival.com](http://www.materabarfestival.com)



# UN MONDO DI RUM

Nella kermesse francese, il meglio della produzione d'oltreoceano

DI MARCO GRAZIANO

**U**n fiume di visitatori per l'edizione 2018 del festival di Parigi dedicato al Rum che si è tenuta dal 7 al 9 aprile presso il Parco Floral de Vincennes. Anche quest'anno, per tre giorni, l'affascinante location è stata un prezioso ritrovo per appassionati e operatori del settore per scoprire tutte le novità del distillato di canna da zucchero proveniente da ogni parte del mondo.

Oltre cinquemila visitatori sono arrivati

da ogni parte della Francia e da diverse zone dell'Europa. Un afflusso straordinario di pubblico anche la domenica, nonostante la 42esima maratona, per un successo che ha testimoniato l'ottimo lavoro che stanno portando avanti gli organizzatori Hugon Cyrille e Anne Gisselbreth, capaci ogni anno di attirare sempre più persone intorno alla cultura del Rum.

La giuria internazionale di cui da cinque anni ne sono orgogliosamente membro si



è ritrovata due giorni prima del festival e ha assaggiato più di trecento Rum divisi per ogni categoria di appartenenza. Il gruppo, con membri provenienti dalla Spagna, Perù, Usa, Asia e ovviamente Italia, si è ritrovato anche quest'anno presso "La Rhumerie" a Saint Germain de Pres e magistralmente diretta dall'inossidabile coppia Marc Battais & Jean Marie Corneec.

Tornando al festival vero e proprio, il cui tema quest'anno era "Un monde de Rhum", riassumere i migliori assaggi è sempre un compito difficile. Perché sono veramente tanti e alcuni devono rimanere celati, in accordo con i produttori perché ancora sprovvisti di etichetta e di un'uscita ufficiale sul mercato.

Per i Rhum prodotti dal puro succo di canna, che vogliate definirli tutti agricole o no, in generale le novità riguardano gli unaged, comunemente definiti bianchi. Riassumendoli dobbiamo citare la Distilleria Neisson, dalla Martinica, con l'edizione limitata a 7.000 bottiglie di Le Rhum Bio Blanc a 52,5abv ottenuto dalla particella della piantagione certificata



# Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

*Originale per Tradizione*

Dal 1942



— Distribuito da —  
[WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)



biologica di cui, dalla nostra visita alla distilleria nel 2014, seguiamo il progetto. La Perle A.1710 è l'ultima distilleria nata sull'isola dipartimento d'oltremare francese, utilizza un piccolo pot still, quindi al di fuori dell'Aoc, era presente con il Brut de Alambic Blanc a 66abv. La Favorite presentava Rivière Bel'Air Recolte 2017, ottenuto dal 100% di varietà Canne Rouge e il Millesime 2009 maturato per 8 anni in botti ex Cognac. Di Guadalupa vi erano le novità top secret di Bologne, un nuovo bianco e degli straordinari invecchiati a bassa tiratura.

Attesissima la linea Harmonie dei Rhum di Longueueau, composta da Prelude, Shymponie e Concerto presi d'assalto dai fan. Come del resto per i Rhum Arrangès de' Ced dell'amico Cedric Bremet con la première GwaMaRè composto



dall'unione di Rhum agricoli bianchi della Guadalupa e della Martinica (Gwa-Ma) e dalla freschezza del "citron galets" della Reunion.

Sempre in Gwada, interessanti come prodotti di "avvicinamento" al Rhum agricole i due nuovi blend della distilleria Damoiseau a Le Moule, unica situata nelle Grand Terre, a differenza delle altre, Statera e Concordia, entrambe nelle Basse Terre. Questi li vedremo prossimamente anche in Italia, costituiti dall'assemblaggio di melassa e succo fresco di canna da zucchero, fermentati, distillati e invecchiati in botti che hanno precedentemente contenuto Bourbon.

Alex Mouzoris della distilleria Serralès di Portorico ha presentato la versione di Ron DonQ con doppio invecchiamento in botti ex Bourbon (5-8 anni) e botti che

hanno precedentemente contenuto Vermouth Mancino e il risultato, nonostante poche settimane di special finish, è davvero intrigante.

Fazenda Soledade di Nova Friburgo (Rio de Janeiro) ha presentato la sua meravigliosa linea di Cachaca e anche il "Rum brasiliano" dato da un blend di melassa in aggiunta al puro succo di canna. Questa soluzione non ci ha trovato d'accordo, ma le sue Cachaca ci hanno colpito più di tutte le altre, sia nella versione Pura (non invecchiata) che negli invecchiamenti con legni diversi come da tradizione brasiliana quali Ipè, Amburana, Balsamo e Jequitibà. Ovviamente prodotta con alambicco discontinuo, come lo stesso Vicente Bastos Ribeiro responsabile della produzione, ci ha raccontato con grande passione.

Da Tahiti tre diversi produttori di distil-



lato da puro succo di canna, tra i quali Mana'o, che ci ha particolarmente impressionato per la sua eleganza e pulizia al palato. Sull'isola più grande del gruppo delle Isole del Vento della Polinesia Francese la canna da zucchero è stata reintrodotta dopo quasi 50 anni dall'abbandono delle piantagioni dedicate. Per ora Mana'o "esiste" solo nella versione unaged, distillato tramite alambicco discontinuo intorno ai 80abv e poi ridotto con acqua di sorgente a 50abv, come ci ha spiegato Philippe Jugè grande esperto di Spirits. Tuttavia nella distilleria sull'isola che fu cara a Paul Gauguin ci sono già delle botti di rovere francese colme a riposare.

Dalle Mauritius chapeau per l'edizione limitata di sole 800 bottiglie di New Grove Royal Rum Blend per il 60mo anniversario della Maison du Whisky. Il Royal Rum Blend è una miscela di tre millesimi di Rum tradizionali (2005, 2006, 2007) invecchiati in diverse botti e infine uniti a un New Grove del 1969.

Al "bar delle novità" diretto da Marc Battais l'interessante scoperta dei nuovi Rum Bougainville della piccola distilleria Oxenham. Creata da Dean David Oxenham effettua lunghe fermentazioni di melassa e distilla in un piccolo pot still. Prendete nota perché potrebbe diventare una piccola stella del futuro.

Grande spazio hanno avuto le masterclass con ospiti internazionali. Tra questi Alexandre Gabriel di Rum Plantation che ha parlato dei nuovi progetti a Barbados e in Jamaica sino al "giornaliero" corso di avvicinamento alla degustazione del distillato da parte dell'amico e co-fondatore del magazine Rumporter, Alexandre Vingtier.

L'Italia era rappresentata da Daniele Dalla Pola che ha parlato della Tiki Revolution e presentato il suo brand Alamea Exo-

# 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.*

**alpestre.it**

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



tic Infusion caratterizzato da un liquore al caffè, un Peach Brandy e due interessanti infusioni a base di Rum; uno spiced e un pimento. In video conferenza la presenza virtuale di Luca Gargano di Velier. Si è parlato oltre che di Rhum caraibici anche di Cachaca, di Rum canadesi, del movimento delle piccole distillerie americane insieme a Matt Pietrek fondatore di Cocktail Wonk.

Importante e serio l'intervento di Rebekah Lucas riguardante la fondazione di La Isla Network che si occupa delle malattie renali croniche che colpiscono i tagliatori di canna nell'America centrale, riportando testimonianze dirette da piantagioni in Nicaragua e Salvador. Una patologia che si sta diffondendo non solo nel nuovo mondo, ma anche nell'Asia del sud dove la situazione in Indonesia e Thailandia non è migliore. Si stima che questa patologia dalle cause non ancora determi-

nate abbia fatto più di 40 mila vittime tra agricoltori e popolazione dello Sri Lanka e della Mesoamerica negli ultimi dieci anni.

Archiviamo così un'altra edizione del Rhum Fest di Parigi svoltosi nel migliore dei modi. Per chi non ha potuto partecipare Cyrille vi aspetta il 4 e 5 novembre per la seconda edizione del Rhum Fest a Marsiglia presso il Palazzo delle Arti al Parc Chanot. Avremo modo per parlarne.

**Marco Graziano**

# Carattere senza tempo

Ron Abuelo 12 años viene invecchiato in botti di rovere bianco americano selezionate a mano, a una gradazione alcolica più bassa per creare un rum dal carattere eccezionale con un perfetto equilibrio di spiccate note di frutta essicata.

[ronabuelo12.com](http://ronabuelo12.com) #CarattereSenzaTempo



DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

# FERMENTO LATTICO

La fermentazione  
che dona il tipico  
sapore pungente

DI GIOVANNI CECCARELLI E FLAVIO SACCO



**N**el “Potere della Fermentazione” pubblicato nel numero di agosto-settembre 2017, abbiamo spiegato che cos’è la fermentazione e quali sono i diversi tipi. Qui approfondiremo la fermentazione lattica.

La fermentazione lattica è un processo metabolico a carico dei batteri lattici, detti anche lattobacilli o LAB (*Lactic Acid Bacteria*). Con il termine batteri lattici si intende un gruppo di batteri funzionalmente e geneticamente correlati, appartenenti a 12 generi diversi.

Il principale composto che si sviluppa nella fermentazione lattica è l’acido lattico che dona acidità all’alimento fermentato. Tuttavia non è l’unico composto prodotto perché ci sono una serie di prodotti secondari che donano il caratteristico sapore pungente e complesso. I crauti (*sauerkraut*) sono probabilmente l’alimento lattofermentato più famoso e consumato al mondo.

Per capire che cosa accade duran-

te la fermentazione lattica dobbiamo, come prima cosa, approfondire il discorso sui batteri responsabili. I lattobacilli possono essere suddivisi in due “tipi metabolici”: gli omofermentanti e gli eterofermentanti. I primi producono principalmente acido lattico, riuscendo a convertire in questo acido il 90% degli zuccheri presenti mentre i secondi metabolizzano il 50% degli zuccheri in acido lattico e la restante % in etanolo, acido acetico e CO<sub>2</sub>. All’inizio della lattofermentazione spesso lavorano maggiormente i LAB eterofermentanti; ci si accorge di questo perché la fermentazione è tumultuosa e libera molto gas, mentre quando sono maggiormente presenti gli omofermentanti la fermentazione è meno visibile.

Se opportunamente gestita, la fermentazione lattica è sicura perché i LAB abbassano il pH e producono dei particolari composti come le batteriocine. Queste rendono sempre più inospitale l’ambien-



**ALIMENTI**  
AL CENTRO  
ARANCE.  
QUI A DESTRA  
MENTA  
LATTOFERMENTATA.  
IN BASSO CRAUTI.



te per batteri e muffe indesiderati e creano le condizioni ideali per la proliferazione di altri LAB, in un succedersi di specie diverse che renderanno il nostro alimento via via più interessante ed unico.

Per far partire la fermentazione lattica,

come per quella alcolica, è possibile seguire due vie: quello dello starter, ovvero inoculando una buona quantità di lattobacilli oppure quella spontanea, ovvero creare un ambiente selettivo, dalle condizioni vantaggiose perché i LAB prendano



#### ALIMENTI

IN ALTO IL KIMCHI. A DESTRA RADICCHIO ESSICCATO. QUI SOPRA LA PREPARAZIONE DEI LIMONI.

il sopravvento sugli altri microrganismi presenti. I parametri ambientali su cui possiamo intervenire per far partire, o gestire, la fermentazione spontanea sono: salinità, presenza di ossigeno, temperatura e quantità di zucchero.

Il cloruro di sodio (sale da cucina), usato in determinate percentuali, crea condizioni vantaggiose per alcuni LAB e inospitali per altri microrganismi indesiderati; è quindi l'ingrediente che permette di favorire la fermentazione lattica. Per iniziare è meglio non scendere sotto il 2,5% di sale, al fine di evitare la proliferazione di microrganismi indesiderati. La salatura può essere effettuata a secco, ovvero aggiungendo sale agli alimenti,

oppure immergendo gli ingredienti in una salamoia.

L'ossigeno è nocivo per la fermentazione lattica, quindi è importante creare condizioni di anaerobiosi (assenza di ossigeno). La temperatura, invece, permette di selezionare alcuni LAB rispetto ad altri. I batteri nelle verdure lattofermentate prediligono una temperatura più bassa, mentre quelli utilizzati nella produzione di yogurt lavorano a temperature più alte, sopra i 40°C. Lo zucchero già presente negli alimenti da fermentare è solitamente sufficiente ma, se si vogliono dare aromi particolari, potete utilizzare zuccheri diversi.

Prevedere come evolve il sapore di un alimento con la lattofermentazione non è facile. Sicuramente si hanno dei macrocambiamenti caratteristici di questa fermentazione, ma sono le sfumature quelle che fanno la differenza. Il consiglio è quello di fermentare uno stesso alimento a temperature o livelli di salinità differenti, assaggiare per capire il risultato che preferite. Importante è scrivere sempre le condizioni di partenza e il risultato ottenuto, al fine di rendere il tutto il più replicabile possibile.

**Giovanni Ceccarelli**  
**Flavio Sacco**



17 (B) 79

**B. NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE  
DALLA NOSTRA STORIA**

**#ladistilleriaditalia**

*Spirito Sorprendente, dal 1779*

BEVI RESPONSABILMENTE

# ABRUZZO DA BERE

## BEVO LA FOGLIA

### LE ALCHIMIE DEL BERE CON PRODOTTI ABRUZZESI IN 112 RICETTE

NUNZIO DI PAOLO E GINO PRIMAVERA – CARSA EDIZIONI – PAG. 110 – EURO 19,00

«**C**onservare e apprezzare i sapori, gli aromi e i frutti che la nostra terra ci dona ogni giorno è quasi un dovere in un mondo che velocizza il gusto soffermandosi spesso solo sulle approssimazioni e mezze verità». È la sintesi dell'opera che gli autori hanno voluto realizzare evidenziando il forte senso di appartenenza alla propria terra, descrivendo ed esaltando alcuni prodotti naturali e autoctoni come le botaniche di Abruzzo. Il lettore viene idealmente trasportato in prima persona a raccogliere erbe, fiori e frutti, a preparare infusi, liquori, sciroppi, drink, rispettando i tempi di macerazione o di infusione.

Il libro *Bevo la foglia* nasce dalla collaborazione tra il barman Nunzio di Paolo e Gino Primavera, docente di Scienza degli alimenti. Il libro presenta ben 112 ricette di preparazioni di ogni genere divise in capitoli completi di schede informative, ognuno dei quali introdotto da preziosi disegni realizzati dall'artista Luciano Primavera. Nel libro si parla di olio di oliva e delle sue aromatizzazioni, di sciroppi artigianali, miele e tisane. Nella parte riguardante le bevande miscelate si trova un capitolo contenete drink preparati con vini abruzzesi. Le foto sono di ottima realizzazione, ma l'aspetto più importante è sicuramente quello di dimostrare come si



possano seguire strade alternative alla ricerca di una miscelazione che si identifichi con il territorio. Si sottolinea come il rigore dei sensi e delle nostre percezioni può rappresentare un approccio veritiero nell'indagine e nell'apprendimento della realtà, quella naturale, strutturale, della nostra storia e della nostra terra. Un obiettivo arduo e anche un po' pretenzioso, che tuttavia si può raggiungere se lo si collega quotidianamente a un principio salutare.

*Bevo la Foglia* è un piccolo ma ricco manuale su varie bevande, utile a chi ama le cose fatte in casa, ma con idee che possono essere apprezzate da professionisti del bere miscelato.

**Alessandro Palanca**

# TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN  
DELLA BASSA MODENESE



# DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



**DIVENTA NOSTRO PARTNER**

*scrivici a [info@puroghiaccio.it](mailto:info@puroghiaccio.it)  
[www.puroghiaccio.it](http://www.puroghiaccio.it)*

