

# BarTales

ANNO VI | N. 7 | MARZO 2019

*Cocktail Story*  
UN CLASSICO DA FILM

*Bar Story*  
LO CHEF CHE AMAVA  
I COCKTAIL

*Liquid Story*  
L'AMARO SU MISURA

REPORT

## LA RADICE DEL SAPORE

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
IL GUSTO DELLA RESPONSABILITÀ
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Cocktail Story** di Alessandro Palanca  
UN CLASSICO DA FILM
- 20** **Liquid Story/1** di Luca Rapetti  
SEMPLICE E FRESCA
- 34** **Report** di Nicholas Gill  
LA RADICE DEL SAPORE
- 44** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
SPIRITI DEL SOL LEVANTE/1
- 54** **Bar Story/1** di Luca Rapetti  
LO CHEF CHE AMAVA I COCKTAIL
- 66** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
LA SORPRESA DI UN NUOVO MOSCATO
- 80** **Liquid Story/2** di Fabio Bacchi  
L'AMARO SU MISURA
- 90** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli  
BASSE TEMPERATURE
- 94** **Zoom/2** di Jenny Adams  
1997. ANTONIO LAI
- 98** **Book corner** di Alessandro Palanca  
L'ORA DEL SAKE



ANNO VI | N. 7 | MARZO 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Jenny Adams, Giovanni Ceccarelli, Nicholas Gill, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, Kees Van Der Ven**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

**BEVI RESPONSABILMENTE**

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

# BÈRTO

VERMOUTH DI TORINO



*Questo vermouth  
nasce da una pericolosa  
idea in una notte  
di fine agosto.*

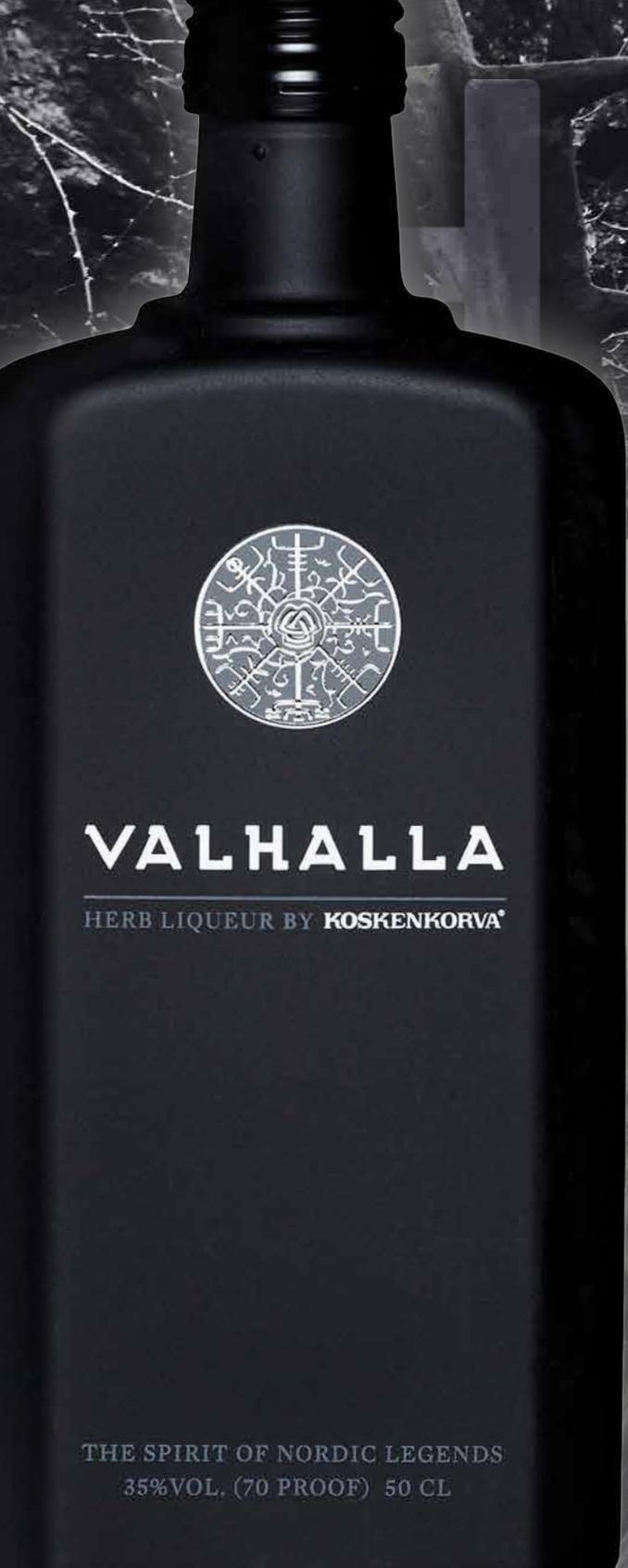
*Sarebbe stato un peccato  
perdersi solamente  
guardare la luna  
senza questo  
prezioso nettare.*

*Le ragioni della fantasia  
e degli aromi  
non incominciate.  
Provustatele con noi!*



[info@ghilardiselezioni.com](mailto:info@ghilardiselezioni.com)

BERE RESPONSABILMENTE



# VALHALLA

THE SPIRIT OF  
NORDIC LEGENDS



Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi  
Bevi Valhalla responsabilmente

# IL GUSTO DELLA RESPONSABILITÀ

**L'**avevamo anticipato come uno dei trend forti del 2019 e il rapporto *Greenitaly*, appena pubblicato, lo conferma. Basta con l'usa e getta, avanti tutta con il riciclo. È ormai evidente come stiano, sempre più rapidamente, cambiando gli stili di vita, le abitudini e i comportamenti dei consumatori. La sostenibilità (era ora!) è il nuovo mantra. Non un più un sostantivo per pochi eletti ma una prescrizione universale nel segno della responsabilità. Che si coniuga a una maggiore efficienza. Perché la necessità aguzza l'ingegno e finisce per renderci più innovativi e quindi più competitivi. Leggerete così dei tesori dell'Amazzonia e dei prodigi dell'aji negro, (a pag. 34), un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione che si rivela un focus approfondito sulle tecniche di fermentazione, indispensabili per conservare e curare. Quindi fondamentali per la sopravvivenza della vita delle popolazioni indigene. Gioverà ricordare che entro il 2050, secondo le stime ufficiali, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, ed è evidente che con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. Va da sé che un sistema di produzione alimentare sostenibile e una miscelazione sostenibile diventano allora sfide globali urgenti, necessarie per affrontare la crescente domanda e a produrre alimenti sostenibili e al tempo stesso nutrienti a sufficienza per tutti. Avete mai pensato a quanti scarti, recuperabili, genera la realizzazione di un cocktail? Basterebbe ridurre gli sprechi, seguire la stagionalità delle materie prime, privilegiare i produttori locali e scegliere prodotti biologici. Piccoli step per grandi risultati: il rispetto per l'ambiente e il risparmio dei costi di produzione, innanzitutto. Con una conseguenza immediata: riduzione dei costi di vendita per rendere l'esperienza al bar accessibile, davvero, a tutti. Semplice, no?



## LE VIE DEL RUM

Nuovo Rhum tour organizzato da *Le Vie del Rum* di Marco Graziano. Il viaggio previsto dal 24 al 31 marzo porterà alla scoperta dei luoghi e delle distillerie di Guadalupa e Marie Galante, comprese le meravigliose cascate naturali di Le Carbet. Un incontro per scoprire a fondo il Rhum agricole prodotto sull'isola (dipartimento francese d'oltremare) attraverso i suoi distillati e le case che seguono il disciplinare di Indicazione Geografica Protetta. Il programma prevede la visita delle distillerie Damoiseau, Bologne, Longueteau e Reimoning a Guadalupa, dello zuccherificio Lre Gardel e della distilleria Bielle a Marie Galante. Info su [www.infoleviedelrum.it](http://www.infoleviedelrum.it)



## A GUBBIO CON I PROFESSIONISTI

Non solo la finalissima del Concorso Nazionale, durante la quattro giorni organizzata da A.B.I. Professional al "Park Hotel ai Cappuccini" di Gubbio (31 marzo-3 aprile). Saranno tanti anche gli incontri didattici, le masterclass e le degustazioni. Meritano così una menzione a parte i due eventi in programma tra l'1 pomeriggio e il 2 mattina dedicati alle eccellenze italiane. Il primo, nella Sala Tavole Eugubine della suggestiva location scelta per la manifestazione dall'Associazione Barmen Italiani, con uno speciale focus dedicato al Varnelli. Il secondo, la mattina del giorno successivo tra con un Bar Lab a tema liquori Luxardo.



### ASSEMBLAGGI DI PREGIO

Pellegrini S.p.A., importatore ufficiale in Italia dello Champagne Jacquesson, presenta la cuvée n.742 Extra Brut. La nuova cuvée, disponibile dopo cinque anni di élevage e di vieillissement in cantina, nasce dall'assemblaggio di vini della vendemmia 2014 provenienti esclusivamente da Grands Crus (Aÿ, Avize e Oiry) e Premiers Crus (Dizy, Hautvillers) ed è completata con vins de réserve per aumentare la complessità del vino.

## SPEZIE&RELEASE

La sesta edizione del Rhum Fest di Parigi si terrà presso il Parc Floral a Vincennes in uno spazio espositivo di 2.800 mq. Alla manifestazione saranno presenti 60 paesi con oltre 180 brand. Il mercato francese è molto vivace e l'evento è considerato il principale show europeo di settore. Quest'anno focus particolare su Madeira, Nord America e Rum asiatici. Il pubblico potrà esplorare nuove tendenze come Rum speziati, Rum aromatizzati, single cask e special release. Il programma è ricco di educational tematici e incontri con i produttori. Info su [www.rhumfestparis.com](http://www.rhumfestparis.com)

13-14-15 avril 2019 - Parc Floral - Vincennes

# RHUM FEST

PARIS

L'Odyssée de la canne



## IL BAR SECONDO JILL

“Dream Bar” è il progetto artistico di Jill De Groff che celebra i bar, i bartender, gli scrittori e i bon-vivants. Dietro i dipinti ci sono delle storie intrise di romanticismo e avventura. I bar sono visti come salotti di quartiere che fanno germogliare la comunità del bar vitale come una famiglia. Jill De Groff, moglie



del noto Dale, è un'artista ispirata da musicisti, scrittori, e cocktail lover di ogni tipo. I suoi lavori dedicati alla bar industry e ai suoi aspetti sono stati esposti in molti festival artistici nel mondo. Jill è anche autrice del libro “Lush Life: Portraits from the Bar”. La mostra “Dream Bar” sarà presentata a maggio negli Stati Uniti. [www.saloonartist.com](http://www.saloonartist.com)

## OMAGGIO A SIR DRAKE

Con la cocktail list volume tre, dedicata a Sir Francis Drake, si conclude la trilogia dei grandi esploratori e dei mercanti ai quali si è ispirato il “Il Mercante”, cocktail bar di Venezia. La presenza di ingredienti di facile reperibilità e l'uso di garnish che diventano ingredienti complementari del drink, sono le linee guida e caratterizzanti delle composizioni delle ricette e della nuova cocktail strategy. Ogni drink del capitolo de “Il Viaggio” è quindi accompagnato da un abbinamento food, in modo da riuscire a cambiare la percezione gustativa del cocktail durante l'esperienza. Alessandro Zampieri, bar manager e il suo team, completano così l'antologia i cui volumi precedenti erano stati ispirati da Marco Polo e Magellano.





## **ROMA BAR SHOW** **International Bar & Beverage Trade Show** **prima edizione**

Si svolgerà a Roma, **lunedì 23 e martedì 24 settembre 2019**, presso il Palazzo dei Congressi dell'EUR (Piazza John Kennedy, 1), dalle ore 12:00 alle ore 21:00, la prima edizione di **ROMA BAR SHOW**, evento internazionale dedicato al mondo del beverage. Il progetto **ROMA BAR SHOW** nasce dall'esigenza del trade, delle aziende e degli addetti ai lavori, di ritrovarsi e confrontarsi in un evento di profilo internazionale per la spirit industry e la mixology in Italia.

La manifestazione ha l'obiettivo di divenire la fiera leader in Italia dedicata al mondo del bar, del beverage e dell'accoglienza. **ROMA BAR SHOW** sarà un punto di riferimento per gli operatori professionali, marketplace privilegiato per fare business di qualità e scoprire le ultime novità del settore in termini di prodotti, cocktail, trend, materie prime, attrezzature e semilavorati.

**ROMA BAR SHOW** si presenta con un fitto programma che coinvolgerà Roma con masterclass, talk e conferenze, eventi collaterali e fuori salone dedicati al trade e al consumer.

Professionisti del settore e ospiti internazionali interverranno per condividere le loro esperienze e conoscenze su trend e novità del settore. **ROMA BAR SHOW** non sarà soltanto uno spazio espositivo, piuttosto un palcoscenico dove vivere da protagonisti nuove esperienze attraverso la storia dei brand partecipanti.

Tra gli spazi dedicati, la suggestiva Terrazza del Palazzo dei Congressi che con il suo splendido belvedere abbraccia l'intera città di Roma, il prestigioso teatro all'aperto e i giardini pensili che completano gli spazi esterni. Tutto sarà impreziosito dalla partecipazione di un prestigioso pool di bartender internazionali.

**ROMA BAR SHOW COCKTAIL BAR** renderà omaggio a un classico della miscelazione italiana. Nella prima edizione celebrerà il Centenario del Negroni declinato nelle interpretazioni di rappresentativi bartender italiani.

Particolare attenzione verrà dedicata al mondo del food, del pairing, e al caffè in miscelazione attraverso degustazioni e performance di elevato contenuto innovativo e artistico.

[info@romabarshow.com](mailto:info@romabarshow.com)

# ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

23 - 24 SETTEMBRE 2019

BERE RESPONSABILMENTE

PALAZZO DEI CONGRESSI



ROMA BAR SHOW  
PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: [INFO@ROMABARSHOW.COM](mailto:INFO@ROMABARSHOW.COM)

# UN CLASSICO DA FILM

Riscoperto da Dale De Groff, è stato uno dei più celebri drink degli anni Trenta

DI ALESSANDRO PALANCA

Il suo nome è certamente attraente, la lettura dei suoi ingredienti potrebbe apparire improbabile alle nuove generazioni di bartender, tuttavia il Blood and Sand risalta notevolmente nella lista dei grandi classici. Insieme al Singapore Sling il Blood and Sand costituisce la coppia di drink con Cherry Brandy più internazionalmente noti.

Le origini di questo drink possono essere verosimilmente ricondotte all'uscita del celebre film del 1922 interpretato da una star del cinema muto del tempo, Rodolfo Valentino, prodotto dalla Paramount Pictures, e dal quale il drink prende il nome. Il successo di botteghino che ebbe quel film è passato alla storia e il drink ideato da uno sconosciuto bartender vuole essere un tributo al clamore che la struggente sceneggiatura suscitò al tempo.

La data del film ricorda il pieno Proibizionismo e questo dato rende improbabile la sua nascita contemporanea al film, tanto meno in quella patinata realtà californiana della Hollywood del tempo. Tratto dal romanzo "Sabre y Arena", pubblicato nel 1909 dallo scrittore spagnolo Vicente Blasco Ibáñez che tutta-

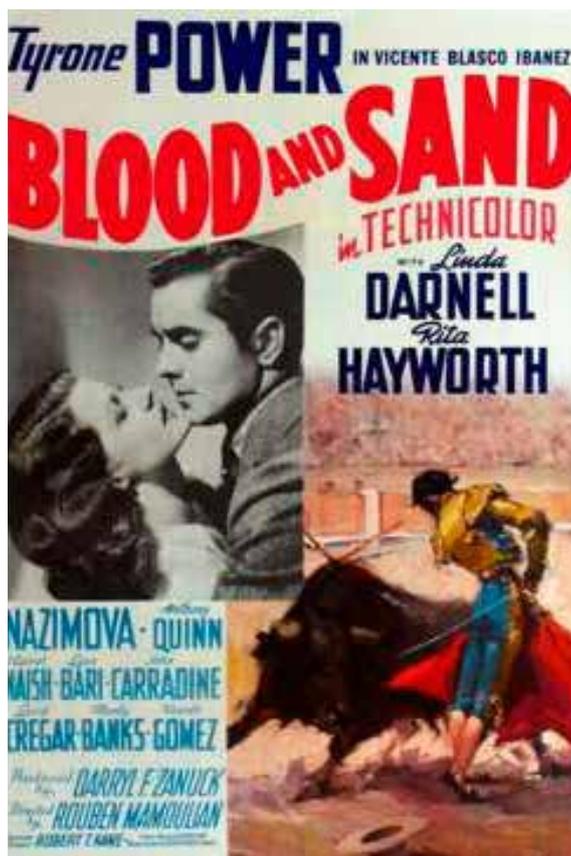


via era stato già portato sul grande schermo da una produzione spagnola del 1916, il film narra di una storia che celebra amore e morte.

Juan Gallardo è figlio di un torero di Siviglia morto durante una corrida. Volendo seguire le orme paterne Juan lascia casa e famiglia per raggiungere Madrid. Dieci anni, dopo essere diven-

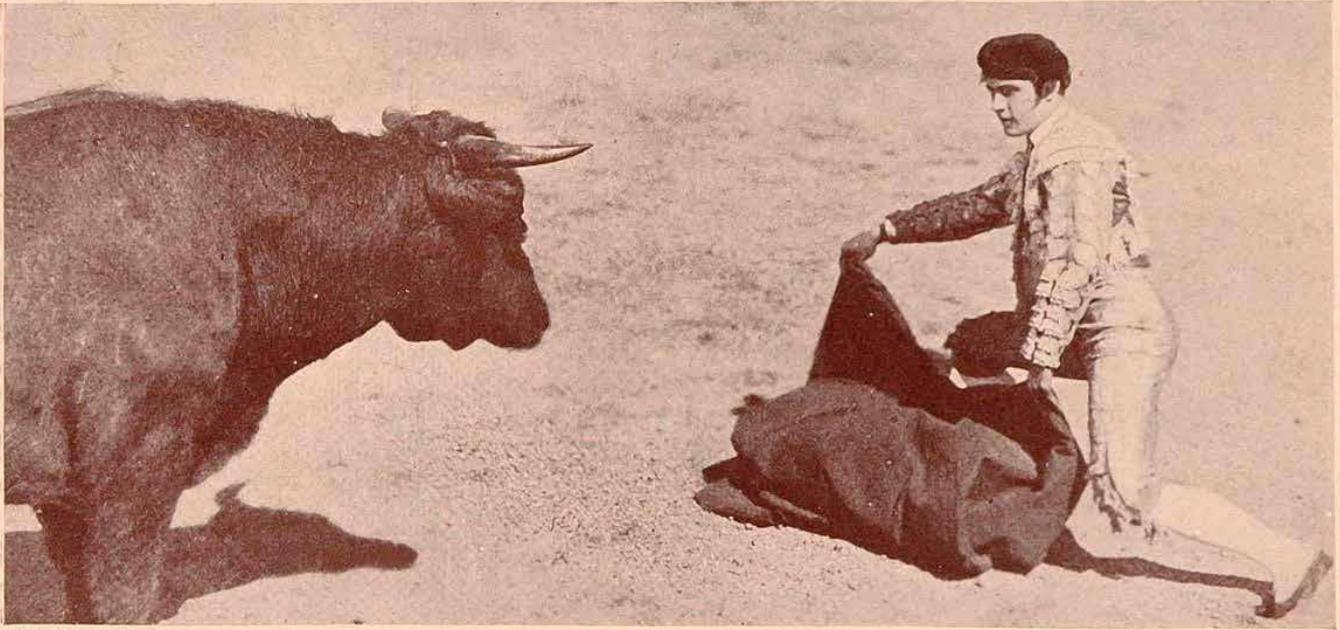


**CINEMA**  
 ALCUNE  
 LOCANDINE DI  
 FILM IN CUI  
 APPARE IL  
 FAMOSO  
 DRINK.  
 IN ALTO A  
 SINISTRA  
 VICENTE  
 BLASCO  
 IBANEZ.



tato un modesto matador, Juan torna nella sua città natale e ritrova la stessa povertà e Carmen Espinosa, la ragazza che si era innamorata di lui avendolo

visto una notte alle prese con un toro. Deciso ad aiutare la famiglia e a sposare Carmen, il giovane riesce finalmente a diventare un torero ricco e



Paramount Pictures

THE BULL FIGHT—"BLOOD AND SAND"

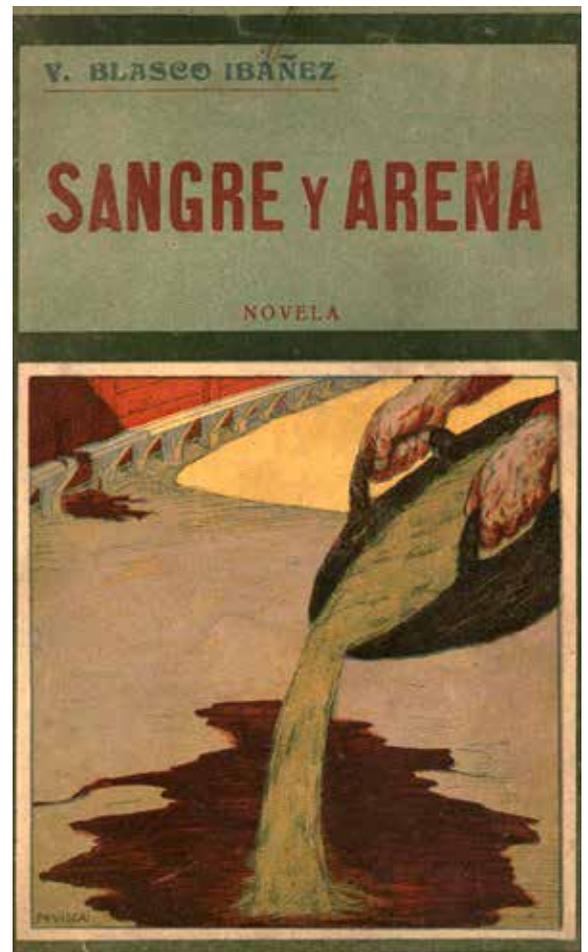
This picture, from another Ibañez story, gave Rudolph Valentino what he considered his greatest opportunity in the films. He was the toreador; Lila Lee and Nita Naldi were in the cast.



Paramount Pictures

THE DYING TOREADOR—"BLOOD AND SAND"

The popularity of the toreador lasts only while he is victorious. Wounded and dying, the one-time idol listens to the cheers of the crowd for his successor. Only his broken-hearted wife is with him.



acclamato. La sua fama, però, attira le attenzioni di Doña Sol, avvenente e sensuale nipote di un nobile che lo irretisce con le sue grazie. Quando Juan capirà finalmente il proprio errore si ri-

# KOVAL

HANDMADE IN CHICAGO

KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

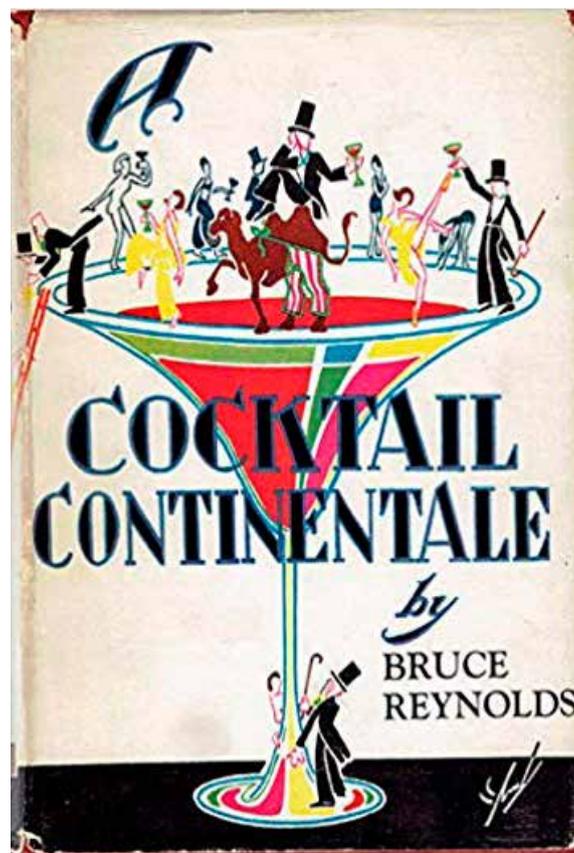
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

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



#### BARTENDING

SOPRA DALE DE GROFF.  
A DESTRA IL LIBRO DI REYNOLDS E LE RICETTE.

concilierà con la moglie Carmen ma l'ultima corrida gli sarà purtroppo fatale. Morirà nell'arena chiedendo perdono a Carmen.

In questo caso sarebbe più ipotizzabile attribuire la nascita del drink parallelamente a quella del romanzo. Il drink viene menzionato per la prima volta nel libro "A Cocktail Continentale" del 1926 di Bruce Reynolds. In questo caso parliamo di una menzione avvenuta circa 4 anni prima di quella appar-

BLACKTHORN COCKTAIL.	3 Dashes Angostura Bitters. 3 Dashes Absinthe. $\frac{1}{2}$ Irish Whisky. $\frac{1}{2}$ French Vermouth. <i>Shake well and strain into cocktail glass.</i>
BLANCHE COCKTAIL.	$\frac{1}{2}$ Cointreau. $\frac{1}{2}$ Anisette. $\frac{1}{2}$ White Curacao. <i>Shake well and strain into cocktail glass.</i>
BLENTON COCKTAIL.	1 Dash Angostura Bitters. $\frac{1}{2}$ French Vermouth. $\frac{1}{2}$ Plymouth Gin. <i>Shake well and strain into cocktail glass.</i>
BLOCK AND FALL COCKTAIL.	$\frac{1}{4}$ Anis del Dao or Absinthe. $\frac{1}{4}$ Calvados. $\frac{1}{2}$ Brandy. $\frac{1}{2}$ Cointreau.
BLOOD AND SAND COCKTAIL.	$\frac{1}{4}$ Orange Juice. $\frac{1}{2}$ Scotch Whisky. $\frac{1}{2}$ Cherry Brandy. $\frac{1}{4}$ Italian Vermouth. <i>Shake well and strain into cocktail glass.</i>
BLOOD-HOUND COCKTAIL.	$\frac{1}{2}$ French Vermouth. $\frac{1}{2}$ Italian Vermouth. $\frac{1}{2}$ Dry Gin. $\frac{2}{2}$ or 1 Crushed Strawberries. <i>Shake well and strain into cocktail glass.</i>

1890



**GAMONDI**

**VERMOUTH  
DI TORINO  
SUPERIORE**

**BIANCO  
& ROSSO**





sa nel “Savoy Cocktail book” di Harry Craddock con la ricetta completa.

Il Blood & Sand ebbe la sua popolarità tra gli anni '30 e '60, prima che l'esplosione dei drink a base di Gin e Vodka cambiasse la scena del bere miscelato.

Nel 1941 apparve nelle sale cinematografiche il remake del film in technicolor, prodotto dalla 20th Century

Fox, con Tyrone Power protagonista. Il torero Francisco Gómez Delgado diede la sua consulenza per le scene di cor-

rida, facendo da controfigura a Tyrone Power. Il film vinse l'Oscar per la migliore fotografia.

Il Blood & Sand non scomparve, ma rimase circoscritto alla cerchia di appassionati consumatori. Nel 1989 l'ennesimo remake del film con interprete la star hollywoodiana Sharon Stone.

La riscoperta di questo drink la si deve in gran parte al ruolo che giocò Dale De Groff nella nuova cocktail renaissance durante i suoi anni alla Rainbow Room di New York dal 1987 al 1999.

Come già scritto all'inizio anche De Groff faticava ad immaginare la bizzarra combinazione a base di Scotch Whisky, succo d'arancia, Cherry Brandy e Vermouth rosso. Tuttavia, a un attento

*Il drink viene menzionato per la prima volta nel 1926, quattro anni prima di essere citato nel “Savoy Cocktail book”*



LIQUORI

# LINEA VINTAGE



*Liquori moderni di antica tradizione.*



Una selezione di prodotti nuovi, ma fondati su una tradizione centenaria. Le ricette del bisnonno unite alla voglia di innovare, di guardare al futuro. Liquori unici, amalgama di pochi ingredienti, di altissima qualità.



BERE RESPONSABILMENTE

[info@ghilardiselezioni.com](mailto:info@ghilardiselezioni.com)



tasting De Groff ebbe modo di affermare «il fruttato liquore di ciliegia si abina molto bene al sapore cerealicolo dello Scotch Whisky, il Vermouth rosso si armonizza con le note di spezie presenti nella base distillata e si completa con il succo d'arancia apportando complessità ed equilibrio alla ricetta».

In un momento in cui i drink degli anni '80 cominciavano ad estinguersi e la parola speakeasy cominciava a fare capolino nella bartending scene, la riscoperta del drink da parte di De Groff contribuì notevolmente alla resurrezione di questo classico drink databile nella seconda parte del Proibizionismo.

Alcune versioni del drink sono appar-

se con il succo di pompelmo al posto di quello di arancia, le più ricercate enfatizzano l'uso di arance spagnole di Siviglia o bloody orange, a sottolineare la natura spagnola del drink. La scelta del Vermouth da abbinare al Cherry Brandy è molto importante. Sono preferibili Vermouth che richiamino note cioccolatose facilmente abbinabili al liquore di ciliege.

Molto interessanti le versioni create da coloro che hanno sostituito lo Scotch con il Single Malt, più ricco e caratterizzante con le note torbate. Tuttavia la componente più importanti è quella acida o aspra, che rimanda comunemente a un agrume, a sua volta bilanciata da una nota dolce.

Il succo di arancia è notoriamente poco usato nei drink. Le cause principali sono da ricercare nell'evidente minore acidità rispetto a limone e lime, e nella sua capacità di rendere i drink deboli e acquosi.

Per ovviare a queste problematiche i bartender di oggi tendono a dissolvere nel succo di arancia una certa quantità degli stessi acidi contenuti nel succo di lime. In questo modo arricchiscono la dolce freschezza del succo di arancia con il grado di acidità del lime.

Alcuni bartender usano una miscela di acido malico e citrico per bilanciare il succo di arancia. L'acido malico garantisce una immediata e vibrante sensazione di freschezza che bilancia il più secco acido citrico.

Il film, rigorosamente in bianco e nero, debuttò al Rialto Theatre di Los Angeles il 22 agosto 1922. Questa data celebra idealmente il Blood and Sand day.

**Alessandro Palanca**



*il tuo  
benessere  
CI STA  
a cuore*



**BEVANDE  
FUTURISTE**

Il nuovo modo di bere soft





# SEMPLICE E FRESCA

Regina delle “analcoliche”, perfetta in ogni occasione è un must in miscelazione

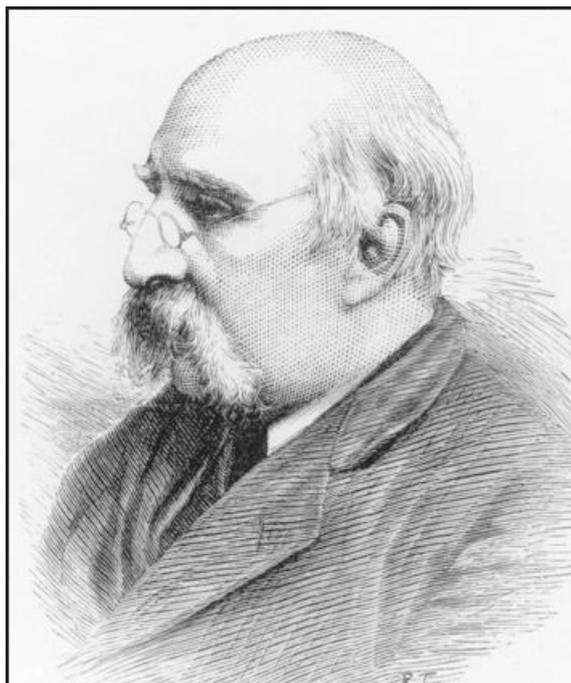
DI LUCA RAPETTI

**S**ucco fresco di un limone, poco zucchero e acqua. Questi semplici tre ingredienti uniti tra loro e dosati in base al proprio gusto offrono una delle più rinfrescanti bevande che si possano avere e che chiunque è in grado prepararle da sé.

Limonata è un nome che affonda profondamente le sue radici nella storia e nella cultura di molti paesi europei, in un viaggio tra Medio Oriente e Mediterraneo, arrivando anche a influenzare le abitudini delle popolazioni del nord Europa e d'oltreoceano. Un ruolo determinante nella diffusione di questa bevanda fu quello del Limonadier, antenato del moderno barten-

der in quanto, durante il periodo della corte di Caterina d'È Medici in Francia nel XVI secolo, rappresentava colui che deteneva la conoscenza e le tecniche di preparazione di sciroppi, cordiali, liquori ed altre tipologie di bevande.

Data la vicinanza geografica tra Francia e Inghilterra, rapida e inarrestabile fu la diffusione che la limonata e le altre bevande affini ebbero sul territorio inglese. La popolarità della *lemonade* in Gran Bretagna ebbe un notevole impulso soprattutto a partire dalla fine del XVIII grazie all'uso in larga scala che veniva fatto del succo di limone e di lime da parte della Royal Navy, come mezzo di prevenzione e rimedio con-



**38 MILLIONS OF LEMONS**  
 Were used Last Year in the Manufacture of "Eiffel Tower" Lemonade.

The Manufacturers of "Eiffel Tower" Lemonade are the largest users of Lemons in the world for making Lemonade.

"Eiffel Tower" Lemonade is made from Messina Lemons, THE FINEST LEMONS IN THE WORLD; the great advantage is that it is partly manufactured right in the midst of the Lemon Orchards.

The method employed in the manufacture of "Eiffel Tower" Lemonade not only secures the finest Lemonade it is possible to make, but enables it to be sold at the remarkable price of

**TWO GALLONS FOR 4d.**

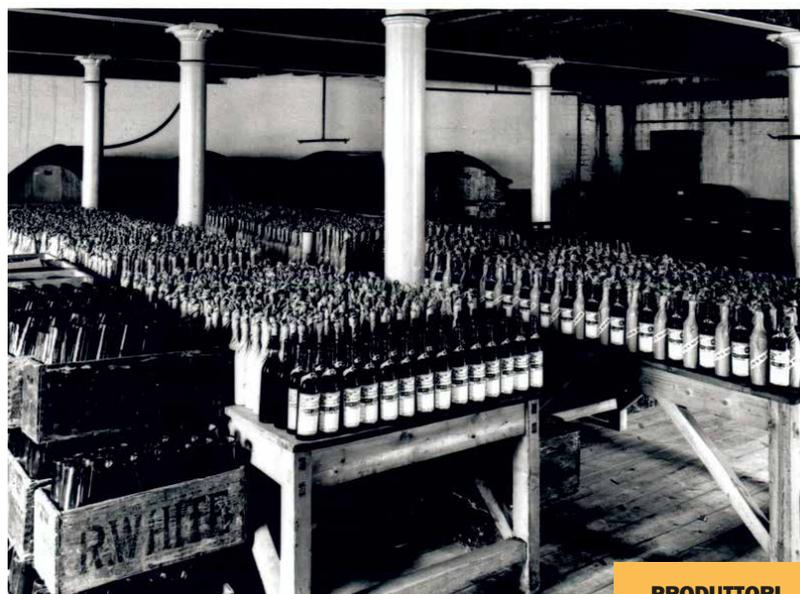
**A FREE SAMPLE**

SUFFICIENT TO MAKE ONE PINT sent on receipt of a post card, or send 4jd for a bottle sufficient to make two gallons, to the Manufacturer, G. Foster Clark & Co., 3881 "Eiffel Tower" Factory, Maidstone. All Grocers, Chemists, etc., stock "Eiffel Tower" Lemonade.

**300 Bottles are Given Away Weekly.**

The Firm has adopted the following novel method to induce everybody to try their Lemonade. The first fifty letters opened every day not only have the Lemonade sent by return post, but the stamps are also returned to the fortunate applicants. Insist upon having "Eiffel Tower" Lemonade when you ask for it.

**EIFFEL TOWER LEMONADE**



**PRODUTTORI**  
 NELLA FOTO IN ALTO SHERBET SELLER. QUI SOPRA L'AZIENDA WHITE. IN ALTO A SINISTRA HENRY MAYHEW E, SOTTO, IL SHETLAND TIMES (SATURDAY 11 AUGUST 1900).

tro la piaga dello scorbuto. Già nel 1700 la *lemonade* era servita in occasioni conviviali e spesso la si trovava insieme ad altre preparazioni molto di moda in quegli anni, come per esempio caffè e capillaire. A partire dalla metà dello stesso secolo comparvero numerosi annunci pubblicitari di "acid of lemon and orange" da utilizzare per Punch, Lemonade e Jellies, che indubbiamente riducevano i costi e i tempi di preparazione seppur sacrificando la

freschezza che solo il frutto fresco può donare.

Nel 1851 Henry Mayhew, giornalista britannico e fondatore del magazine "Punch", compilò "London Labour and the London Poor", un voluminoso resoconto composto da centinaia di pagine di descrizioni e dettagli inerenti alle condizioni delle classi sociali meno abbienti della capitale britannica. Non mancò di citare l'attività dei "Lemonade Seller", coloro che si

North Northumberland Steam  
**AERATED WATER MANUFACTORY**



**SUPERIOR GINGER ALE**  
**LEMONADE, GINGER BEER, SELTZER, POTASS, SODA, & OTHER MINERAL WATERS.**  
 In Codd's Patent Globe-stoppered Bottles. Prepared by Steam Power, in Machinery possessing all the latest improvements, by

**JOHN JAMES HORSLEY,**  
**ALNWICK.**

Price Lists and Terms on application.



THE BRIGHTON AND SOUTH-COAST  
**MINERAL WATERS COMPANY'S**  
**SODA,**  
**SELTZER,**  
**POTASS**  
**LEMONADE,**  
 &c., &c., IN CODD'S PATENT BOTTLE ONLY.  
 Carriage Paid on all London Orders of Three Dozs. Upwards.  
 WHOLESALE AGENTS FOR THE MONTSEBERRY LIME JUICE COGNAC.  
 WORKS—43, 44, 45 & 46, GEORGE ST., BRIGHTON

**INVENZIONI**  
 DALL'ALTO:  
 ALNWICK  
 MERCURY  
 (SATURDAY 26  
 AUGUST 1876)  
 E LA  
 PUBBLICITÀ  
 DEL CODD'S  
 PATENT.  
 A DESTRA IL  
 SISTEMA PER  
 PRODURRE LE  
 BOLLICINE.

dedicavano principalmente alla vendita di limonata. Facevano parte della categoria dei "venditori di strada" o "street sellers" di generi alimentari e bevande quali caffè, tè, ginger beer, latte, mulled wine e ovviamente limonata. Quest'ultima, insieme alla ginger beer, rappresentava la bevanda dissetante più venduta, generando buona parte del profitto del singolo venditore. La ricetta di *lemonade* fornita da Mayhew era composta da bicarbonato di soda, acido tartarico, zucchero ed essenza di limone. Molti venditori erano soliti tagliare alcune

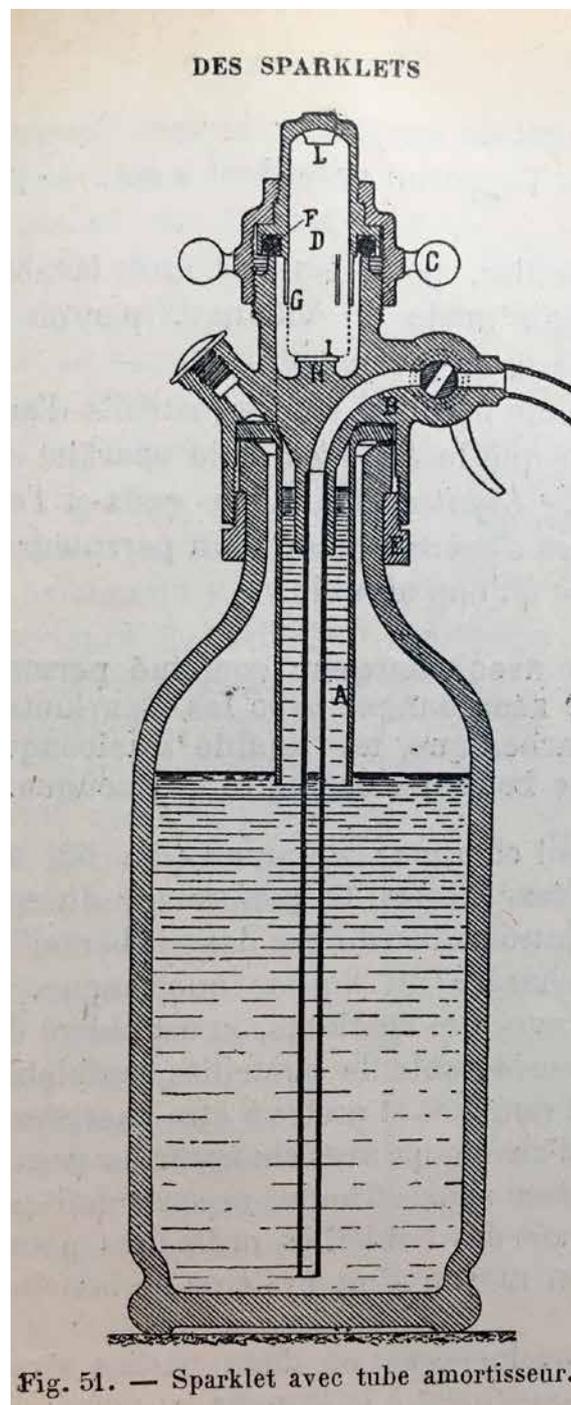


Fig. 51. — Sparklet avec tube amortisseur.

fette di limone e metterle a galleggiare sulla superficie delle bevande che andavano a servire, per meglio catturare l'attenzione del pubblico e convincerlo della freschezza del loro preparato.

La minuziosa raffigurazione "Lemonade vendor" a opera di Gustav Dorè del 1872 rappresentava fedelmente questo venditore di strada, munito di una sorta di contenitore di pietra simile ad una botte, chiamata appunto "stone-barrel", che conteneva acqua proveniente dalla più vicina pompa per il servizio idrico pubblico. Gli

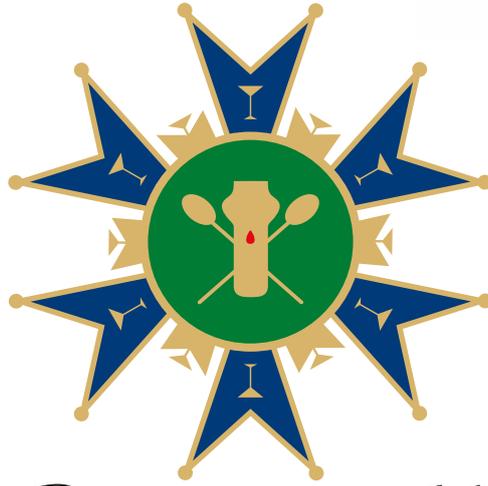


Casa Fondata nell'Anno 1612

18 Marzo 2019



VILLE SULL'ARNO  
RELAX RESORT



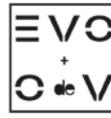
*Order of Merit*  
in Firenze



Vecchio Amaro  
del Capo™



POLI  
1898



CAMPARI  
GROUP

LUXARDO

MARTINI

GRUPPO  
MONTENEGRO  
SPIRITS DIVISION

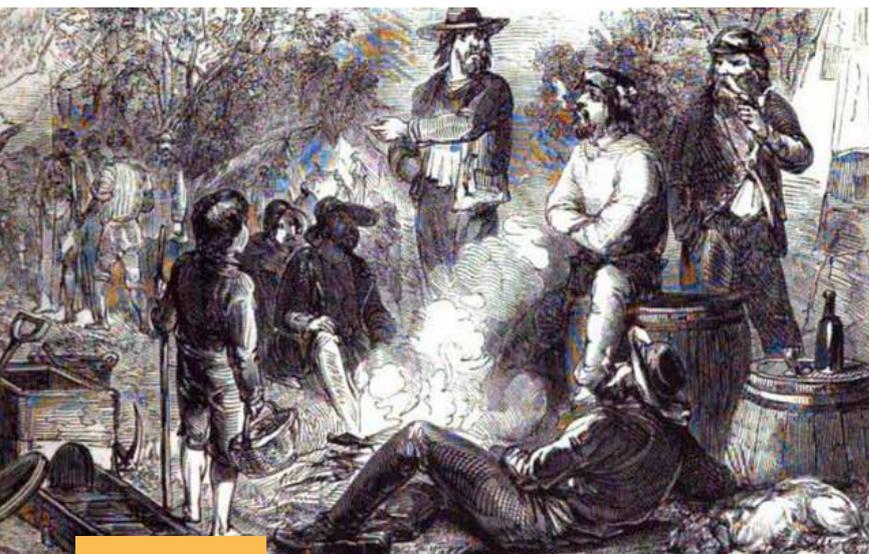


NOALYA  
CIOCCOLATO COLTIVATO

PERSIANI  
Olio Extra Vergine di Oliva  
BIOLOGICO

Luigi Bormioli  
ITALY





#### DISEGNI

ALCUNE OPERE  
CHE  
TESTIMONIANO  
L'ATTIVITÀ DEI  
LEMONADIER.



ingredienti citati nella ricetta di Mayhew erano sotto forma di polvere. Al momento di servire la bevanda, il venditore aggiungeva una dose equivalente a un cucchiaino al bicchiere di acqua, il tutto veniva mescolato sino a sciogliere completamente il composto, infine si serviva al cliente. Inutile dire che l'osservanza di misure igieniche, tra cui il lavaggio degli strumenti e

dei bicchieri utilizzati, fosse una pratica assolutamente sconosciuta a quel tempo.

Non mancavano delle vere e proprie "Lemonade fountain", allestite su carri di forma rettangolare, a volte finemente decorati e muniti di tutto l'occorrente per il servizio al cliente. Per coloro che si potevano permettere di avere o anche solo noleggiare una *fountain*, essa rappresentava una sicura fonte di guadagno, sia per la maggiore quantità di prodotto disponibile e la velocità di spostamento, sia per le dimensioni stesse dell'apparato che ovviamente attirava l'attenzione della gente nelle affollate strade. Come è facile immaginare, le vendite di limonata ed in generale dei "cooling drinks" erano dettate dalle condizioni meteorologiche che potevano penalizzare totalmente o favorire l'andamento degli incassi di questi venditori.

L'estate londinese era sicuramente il periodo in cui si concentravano gli affari. Nelle giornate più calde, i venditori di

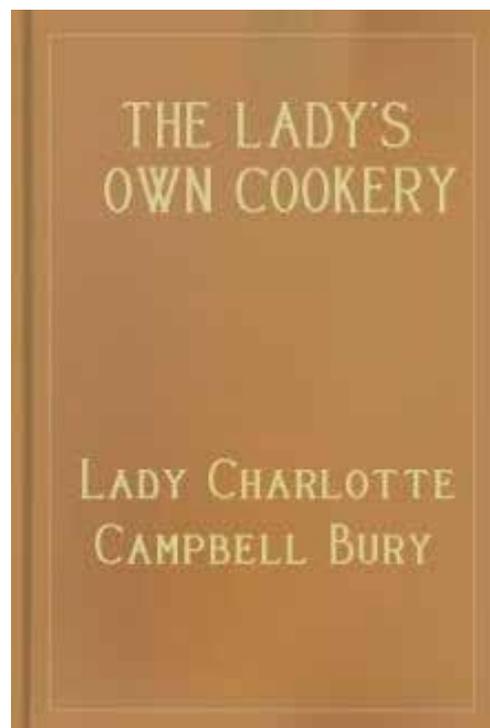
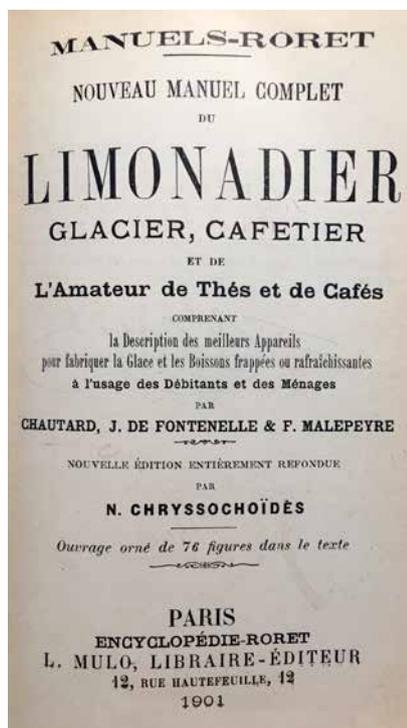
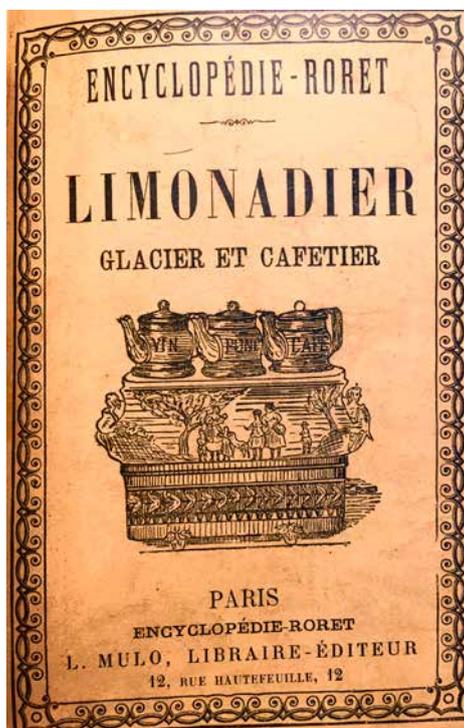
*Ole Smoky*  
Tennessee  
*Moonshine*

**C'MON**  
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE



limonata si concentravano nelle zone di maggiore afflusso di persone, come per esempio lo Stock Exchange, ovvero la Borsa di Londra. Al suono di “A halfpenny a glass, a halfpenny a glass, sparkling lemonade”, i “lemonader” cercavano di attirare l’attenzione dei passanti, offrendo non solo la classica limonata, ma anche versioni aromatizzate. In quella ai lamponi

veniva aggiunta il carapace della cocciniglia come colorante naturale. Tuttavia, dato che in quel tempo non vi era alcuna disponibilità di ghiaccio e la bevanda era semplicemente servita sfruttando l’acqua più fresca che si poteva trovare, spesso accadeva che la coc-

ciniglia si ossidasse a causa della prolungata esposizione al sole e di conseguenza mutasse il suo colore da rosso a marrone, rendendo la bevanda non invitante all’occhio dei passanti.

Vi era poi anche Imperial, una tipologia

di limonata prodotta con Cremor Tartaro (bitartrato di potassio), un agente lievitante naturale estratto dall’uva, molto in uso in quegli anni. In “The Lady’s Own Cookery Book” di Lady Campbell Bury del 1844 comparivano ben tre ricette di Imperial. Proprio nel 1851 lo chef Alexis Soyer produsse il suo Nectar, una sorta di limonata a cui si aggiungevano mela, lamponi, mela cotogna e limone, il tutto reso poi effervescente. In breve tempo la fama di questa bevanda crebbe notevolmente e non poche furono le imitazioni di Nectar vendute per le strade di Londra, come lo stesso Mayhew faceva notare nei suoi resoconti.

Grande contributo alla diffusione della limonata in Inghilterra venne da due modesti commercianti di Camberwell, nel sud di Londra, Robert e Mary White, i quali nel 1845 avviarono la loro attività di vendita di ginger beer utilizzando un piccolo carro da trasporto. Ben presto iniziarono a confezionare anche lemonade “prodotta con veri limoni” e venduta nelle caratteristiche bottiglie in pietra. Nel 1871 i White aprirono uno stabilimento a Cunard Street per incrementare i volumi di produzione, data

*Un contributo alla diffusione della limonata fu dato nel 1845 da Robert e Mary White con la vendita di ginger beer*

# PAOLETTI

ASCOLI PICENO

*dal 1922*



BIBITE  
TRADIZIONALI  
ITALIANE

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



**AZIENDE**  
 QUI SOPRA IL  
 CREMOR  
 TARTARO.  
 A DESTRA UN  
 CAMIONCINO  
 DELLA WHITE.  
 IN BASSO,  
 ROBERT E  
 MARY WHITE.  
 IN ALTO A  
 DESTRA HIRAM  
 CODD  
 FOTOGRAFATO  
 DA JOSE MARIA  
 MORA.



diede ulteriore impulso alle vendite di bevande gasate, limonata in primis, poiché permetteva di mantenere più a lungo l'effervescenza. In un annuncio pubblicitario del 1881 erano elencate tutte le bevande disponibili nelle bottiglie Codd e la lemonade era la prima citata.

Proprio grazie alla sua semplicità di preparazione ed alla possibilità di creare gusti sempre diversi utilizzando frutta di stagione, la limonata è andata via via affermandosi nel settore delle bevande analcoliche, utilizzata in ogni genere di occasione ed impiegata in miscelazione. Il mercato inglese odierno mostra come la lemonade sia un prodotto irrinunciabile per i britannici. Nuovi prodotti fanno la loro comparsa focalizzandosi sull'uso di ingredienti i più genuini possibili e a volte rifacendosi a ricette del passato. Qui di seguito abbiamo selezionato alcune delle limonate presenti attualmente in Inghilterra su larga scala.

### SCHWEPPE'S LEMONADE

Uno dei prodotti di punta dell'azienda

la sempre maggiore richiesta dei loro prodotti. Il brevetto della bottiglia di vetro con tappo di marmo, ideata e brevettata da Hiram Codd solamente due anni più tardi,



# PPS

PELEGRINI 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



**WHITE'S**  
IN ALTO ALCUNI  
PRODOTTI.  
QUI SOPRA LE  
BOTTIGLIE  
CODD.

creta più di due secoli fa dallo svizzero Jacob Schveppes. Questa lemonade usa un mix segreto di oli essenziali di limone e lime che vengono sapientemente uniti tra loro e lasciati a riposare per alcuni giorni a bassa temperatura. La ricetta si ispira a quella dell'originale Schveppes Aerated Lemonade del 1835 e si presenta trasparente, con un nota fragrante ed il giusto quantitativo di zucchero.

### FENTIMANS VICTORIAN LEMONADE

Utilizzando il succo di un limone e mezzo, coltivati in Spagna, questa limonata viene prodotta con l'originale metodo "Botanical Brewing" utilizzato sin dal 1905 so-

prattutto per la produzione della famosa Fentimans Ginger Beer. Questo metodo prevede un breve stadio di fermentazione in una soluzione di acqua, zucchero, lieviti con le le botaniche impiegate per ciascuna bevanda. Victorian Lemonade si presenta con un tenue color giallo ed una torbidità che indica l'assenza di filtrazione, lasciando intravedere i piccoli residui organici usati durante la preparazione di questa bevanda.

### FEVER TREE SICILIAN LEMONADE

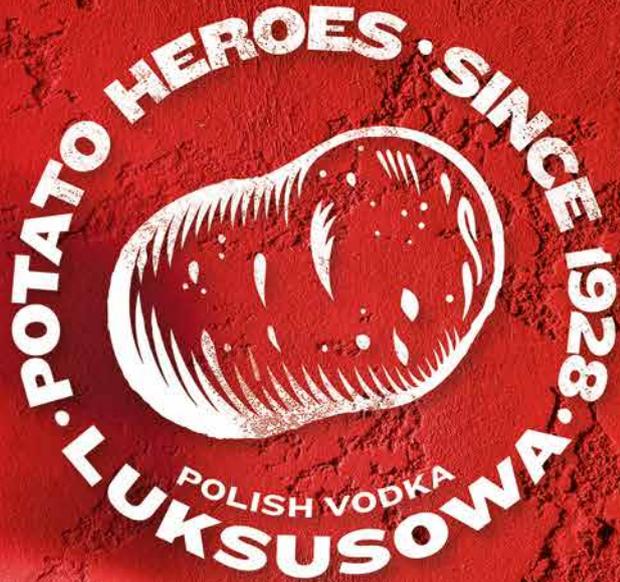
Sfumatrice-Torchio è la firma distintiva di questa limonata che sfrutta la carica aromatica degli oli e del succo di limoni siciliani provenienti dai fertili pendii del monte Etna. Questo procedimento che utilizza la "sfumatrice" viene solitamente impiegato nell'industria dei profumi per l'estrazione degli oli aromatici degli agrumi. Fever Tree dichiara di essere l'unica azienda ad utilizzare questo sistema per la produzione di bevande. Seppur il contenuto zuccherino risulti più alto rispetto alla maggior parte delle limonate in commercio, esso serve a bilanciare l'intensità apportata dal succo utilizzato. Il finale è delicato, rotondo e rinfrescante.

### FRANKLIN & SONS ORIGINAL LEMONADE

Nel 1886 George, Albert e Frederick Franklin stabilirono la loro attività al 171 High Street, Rickmansworth, Londra, che consisteva in un negozio di generi alimentari, dove producevano inizialmente anche ginger beer. Nel corso degli anni svilupparono un range di prodotti molto ampio e questo li rese tra i brand più apprezzati della capitale ed in generale sul territorio inglese. Original Lemonade combina acqua di alta qualità proveniente dallo

imported and distributed by

**PALLINI**



**WHEN  
LIFE  
GIVES  
YOU  
POTATOES**



Staffordshire e limoni sudamericani, in particolare argentini. Lo zucchero impiegato è ottenuto da barbabietole coltivate in Inghilterra, non sono aggiunti altri dolcificanti o coloranti. Questa limonata prende ispirazione da ricette storiche, soprattutto quelle più popolari durante il periodo Vittoriano.

### LUSCOMBE SICILIAN LEMONADE

Sin dal 1087 la tenuta di Luscombe, localizzata nella regione del Devon meridionale, ha avuto una ricca storia legata all'orticoltura di alta qualità, grazie al suo fertile territorio ed alle condizioni climatiche favorevoli. Nota soprattutto per il suo sidro, la storia di Luscombe nella produzione di soft drinks inizia nel 1997 quando Gabriel David e suo padrepadre Julian si concentrarono sulla creazione di succhi e bevande tradizionali, utilizzando i migliori ingredienti disponibili. La loro Sicilian Lemonade contiene il 14% di succo di limoni siciliani organici, zucchero di canna organico, acqua del Devon e non presenta alcuna gassatura, a differenza delle più co-

muni limonate sul mercato. Il tocco finale, che dona una piacevole nota profumata ed una naturale dolcezza, proviene dalla vaniglia del Madagascar, il cui estratto viene aggiunto agli altri ingredienti.

### THREE CENTS

Nata nel 2014 dall'idea di quattro amici e professionisti greci, Vassilis kalantzis, George Bagos, George Tsirikos e Dimitri Dafopoulos, Three Cents si ispira al periodo della Grande Depressione, quando le co-siddette "Soda Fountain" erano molto popolari e servivano le prime bevande sodate. Two Cents era il prezzo per la bevanda più economica che si poteva acquistare, mentre se vi si voleva aggiungere un poco di sciroppo per esaltarne il sapore, il costo era di Three Cents. Una linea di soft drinks ideali soprattutto per il loro utilizzo in miscelazione. Lemon Tonic Three Cents è una combinazione di tre diversi agrumi greci. Un rinfrescante blend di limone, lime a arancia amara mediterranea unite a chinino naturale.

**Luca Rapetti**



## *“Sentire Mediterraneo”*

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

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

# LA RADICE DEL SAPORE

## L'ajì negro, la sapienza dei nativi e il potere rigenerante della fermentazione

DI NICHOLAS GILL

**N**el bartending moderno si parla tanto di fermentazione, un processo naturale sul quale si sta riversando l'interesse di quei bartender che sempre più interagiscono con ingredienti e tecniche da cucina. L'interesse per questo processo sta creando nicchie di professionisti che sperimentano, così, gusti nuovi e lavorazioni di ingredienti fino a poco tempo fa lontani dal bartending.

In gastronomia questa tecnica è già a livelli molto avanzati, eppure la fermentazione è un processo naturale, ancestrale,

e per alcune comunità costituisce uno dei pilastri fondamentali del proprio sostentamento. Capiremo, dunque, come la fermentazione costituisca la base alimentare di popolazioni lontane dalla civiltà moderna. La regione amazzonica è il baule che contiene un tesoro enorme e affascinante, anche se sempre più minacciato. L'ajì negro (una salsa di yuca fermentata la cui ricetta è tramandata di generazione in generazione) può diventare un'opportunità per sostenere le condizioni di vita delle comunità native, in sintonia con il rispet-

### POPOLI

QUI SOTTO GLI YANOMAMI. A DESTRA LA RACCOLTA DI MANIOCA.





**FRUTTI**  
 A SINISTRA IL  
 COPOAZU.  
 QUI SOPRA LA  
 RADICE DI  
 YUCA.  
 IN BASSO GLI  
 INDIGENI BORA  
 DI  
 PUCAURQUILLO.

to dei modi di vita tradizionali e del rimboschimento. Siamo in Perù nel villaggio Bora di Pucaurquillo, sul fiume Ampiyacu, non lontano da dove sfocia in Amazonia.

Le donne tagliano la spessa pelle cerosa del tubero bianco noto come yuca (manioca) con un machete. Questo è l'inizio del lungo e laborioso processo di produzione dell' ají negro. Si sbuccia un particolare tipo di manioca. È la yuca brava (Manihot esculenta), la forma velenosa di manioca con foglie verdi, che non può essere mangiata come la yuca con foglie

viola. Persino gli animali non la mangiano. Per rimuovere il cianuro presente nella yuca brava, si esegue un ancestrale processo di trasformazione. Dopo averla lavata e sbucciata, le donne di Pucaurquillo immergono la yuca in acqua per diversi giorni. La polpa ammorbidita viene quindi pressata attraverso un setaccio di paglia, in altri villaggi indigeni la polpa viene compressa all'interno di un cilindro intrecciato chiamato matafrío.

La pasta di yuca rimasta viene utilizzata per fare il pane di manioca, mentre





**RACCOLTA**  
 IN ALTO LA  
 LAVORAZIONE  
 DELLA PASTA DI  
 MANIOCA.  
 QUI SOPRA LA  
 MANIHOT  
 ESCULENTA.  
 NELLE  
 IMMAGINI A  
 DESTRA  
 ALCUNE FASI  
 DELLA  
 LAVORAZIONE  
 DELLA YUCA.

l'estratto ricavato viene lasciato riposare per diverse ore fino alla separazione naturale dell' amido. A Pucaurquillo, il liquido di yuca è sottoposto a riduzione per circa otto ore e poi lasciato condensare per diversi giorni. Quindi vengono aggiunti altri ingredienti per insaporirlo, peperoncini, semi e a volte anche formiche. In altri luoghi potrebbero essere fiori, semi di mocambo (*Theobroma bicolore*), verdure, pesce o carne. Quindi si lascia fermentare. La salsa risultante è complessa, speziata, molto umami. Il sapore, il colore e la consistenza dell' ají negro variano da un villaggio all' altro.

Alcuni lo preferiscono più dolce o più chiaro, ad altri piace forte e pungente. Alcuni lo preferiscono solido, altri più liquido. Ají negro è un termine spagnolo che la comunità culinaria internazionale ha adottato per questa salsa, ma localmente è chiamato anche con altri nomi come Ommaï, Kígai, Ualako Tucupi. Non è solo una ricetta della comunità Bora, altri gruppi etnici hanno le proprie ricette per l' ají negro. Il rischio è che queste antiche ricette si perdano con il cambiamento degli usi e costumi a causa dell' avanzare del mondo moderno. Nel giro di una generazione o due la conoscenza della produzione dell' ají negro potrebbe scomparire. Per capire il cibo in Amazzonia, è essenziale comprendere perché la fermentazione sia così diffusa. Molti immaginano la giungla come un paradiso pieno di frutti esotici

MUESTRA NO.  
OCHO®

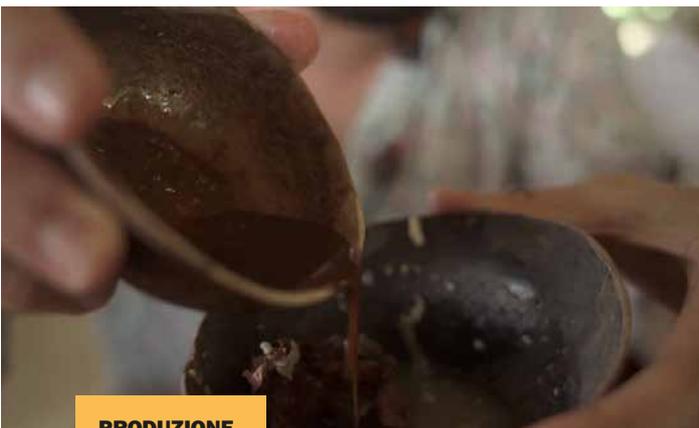
8

TEQUILA

100%  
PURO  
DE AGAVE



*change  
your  
perception...*



#### PRODUZIONE

QUI SOPRA IL TUCUPI. A DESTRA TUCUPI E MANIOCA. IN BASSO AJI' NEGRO.

che cadono dagli alberi, o pesci che saltano dritti nelle mani.

L'Amazzonia potrebbe essere un luogo di abbondanza, ma più spesso è un luogo in cui la disponibilità di cibo è severamente limitata. Molti frutti possono essere raccolti solo per pochi giorni o settimane durante l'anno. La caccia e la pesca richiedono tempo e fortuna e il clima tropicale tende a rovinare rapidamente qualsiasi tipo di cibo. L'Amazzonia è un luogo duro e spietato. Si cerca di ottenere il massimo da qualsiasi fonte di cibo disponibile, ed è per questo che anche la yuca velenosa è importante.



*Il masato è una forma primitiva di birra poco alcolica. Fornisce carboidrati e spesso è più sicura dell'acqua*

Sebbene possa essere usata anche per aggiungere sapore e per produrre alcol, la fermentazione è una forma di conservazione. Il brodo giallo e acido ricavato dall'estratto di yuca grattugiato che è stato bollito e lasciato fermentare, è usato in Amazzonia come

un aceto per conservare. Anche la carne viene così conservata e cucinata. In tutta l'Amazzonia c'è una bevanda fermentata chiamata masato, talvolta chiamata cau-

im in alcune parti del Brasile, anch'essa ottenuta dalla yuca. Dopo essere stato sbucciato il tubero viene fatto bollire, quindi masticato e sputato in una vasca dove rimane per giorni. Gli enzimi della saliva umana scompongono l'amido e lo trasformano in zuccheri fermentabili. Questa è una pratica che si ripete da migliaia di anni. È una primitiva forma di birra, poco alcolica. Al masato vengono spesso aggiunti frutti per rendere il sapore più piacevole ed è usato come una bevanda energetica e di sostentamento che integra la dieta quotidiana.

Fornisce carboidrati e spesso è più sicuro da bere dell'acqua. C'è anche il memepa, un succo ottenuto dal frutto di palma pijuayo (*Bactris gasipaes*), chiamato anche pupunha o chontadura. Il copuazu, un altro tipo di pianta del genere *teobroma*, dispone di baccelli che vengono tostiti e fermentati per creare un'altra strana

VII

SEVEN HILLS  
ITALIAN DRY GIN

1919-2019  
100 ANNI DI  
NEGRONI



distribuito da

**PALLINI**



**LUOGHI**  
 QUI SOPRA  
 EDUARDO  
 MARTINEZ.  
 A DESTRA L'AJI  
 NEGRO.  
 IN BASSO LA  
 POSIZIONE DI  
 PUCAURQUILLO.



bevanda. E naturalmente non possiamo dimenticare il cacao. Abbiamo soltanto iniziato a capire quanto sia significativa la fermentazione per la vita indigena in Amazonia. Nel 2011 un gruppo di scienziati recatosi in Venezuela incontrò una comunità di indigeni yanomami. Osservarono che il loro microbioma comprendeva la più alta diversità di flora batterica e funzioni genetiche mai riscontrata in nessun gruppo umano.

Gli occidentali hanno una flora intestinale impoverita dall'uso di antibiotici, tuttavia la quantità della flora batterica intestinale non rende un quadro ideale della salute totale, e certamente gli Yanomami, causa una varietà di altri disturbi, hanno una durata di vita molto più breve degli

occidentali.

Forse questi microbi intestinali, molti dei quali certamente provenienti da alimenti fermentati consumati nella regione, sono la chiave per vivere in quel terreno selvaggio? E qui il punto: se queste ricette fermentate dovessero scomparire non lo sapremo mai. «L'ají negro è una tecnica fondamentale per la conservazione del cibo, ma anche una fonte inesauribile per lo sviluppo dei sapori e che concorre al mantenimento della salute della comunità creando una flora di microrganismi benefici all'interno degli individui», afferma lo chef e agronomo colombiano Eduardo Martínez. «Come dicono le nonne dell'Amazzonia, le donne guariscono con il cibo e la fermentazione è uno degli strumenti di assistenza sanitaria».

Nei suoi ristoranti Mini-Mal e El Panoptico a Bogotá, Martínez ha utilizzato ají negro nella preparazione di salse e brodi, piatti salati e dolci. Martinez sostiene che l'ají negro svolge un lavoro straordinario, integrando e accentuando i sapori dei piatti affumicati, e si abbina molto bene con il cioccolato amaro. «Quando l'ho visto e provato per la prima volta ho provato una sensazione di stupore assoluto», dice



Martínez. «Una sorpresa che dura ancora oggi perché l'ají negro è l'ingrediente che in termini di complessità di gusto mi ha sorpreso di più nella vita. Il mio apprezzamento per questo ingrediente e tutto ciò che lo circonda, culturalmente e gastronomicamente, cresce via via che apprendo i dettagli della sua storia, della sua preparazione e del suo territorio».

L'ají negro sta trovando un pubblico anche altrove nella regione. A Quito, Zorim Wong della "Locanda" lo usa come glassa per il tonno. Anche altri cuochi in Ecuador, Bolivia, Perù, Brasile e Colombia lo stanno sperimentando. Oggi questo prodotto ancestrale costituisce un potenziale di enorme interesse per la gastronomia. Ma la notorietà di questo ingrediente la si deve certamente allo chef Pedro Miguel Schiaffino, primo a interessarsi molto all'ají negro.

«Attirò la mia attenzione perché ottenuto da una pianta velenosa (yuca brava), può toglierti la vita ma è il sostentamento di queste comunità, un alimento fondamentale. In teoria, la yuca non ha molto valore nutrizionale. Eppure le comunità che mangiano yuca sono quasi sempre ben nutrite. Bisogna approfondire questa ricerca».



**CHEF**  
QUI SOPRA LA  
PUPUHNA.  
A SINISTRA  
PEDRO MIGUEL  
SCHIAFFINO.

Schiaffino ha iniziato a usare la salsa nell'alta cucina nei suoi ristoranti, Amaz e Malabar, nella sua compagnia di catering e sulla MV Aria, una lussuosa nave da crociera fluviale. Lo usa come una spezia da tavola o una salsa piccante per stufati con pesce o carne, per marinare le proteine e in saltados.

«Per quanto riguarda il sapore, l'ho trovato unico e molto interessante – sottolinea – un ottimo esaltatore di sapori». Schiaffino ha creato una partnership con 14 famiglie del villaggio di Pucaurquillo e ora acquista 10.000 soles (circa 3.000 dollari) di ají negro all'anno. L'intera economia di Pucaurquillo è adesso influenzata economicamente da un'oscura ricetta ancestrale che si riteneva non avesse alcun valore commerciale. L'idea stessa di ají negro, che vuol dire trasformare qualcosa di velenoso in qualcosa che sostiene la vita è radicata nella mitologia di molte culture amazzoniche aderendo alla nozione di equilibrio all'interno dell'ambiente. Questa fermentazione sarà ciò che preserverà la cultura locale delle popolazioni amazzoniche.

**Nicholas Gill** (New Worlder)  
*Pictures credit Info - Huachos*



## THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

“IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%”, la Legislazione Europea consente ai Gin aromatizzati per Ridistillazione di essere allungati con l’aggiunta di Alcool Neutro; The Greedy Gin è puro perché non è allungato.

Viene abbassato di grado con acqua distillata, leggermente filtrato e messo a riposo per circa 3 mesi.

Unico nel suo genere, The Greedy Gin ha una base alcolica estremamente morbida con dei sapori persistenti.

## TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

Nel proseguo della nostra tradizione, il bitter Tenace valorizza profumi e sapori artigianali.

Lasciato nel suo colore naturale, risulta l’unione di molte erbe, agrumi e spezie utilizzati in Greedy Gin, Cinico ed Eccentrico.

Le sue caratteristiche lo rendono un bitter unico nel suo genere valorizzando le note amare, seguite dalle note speziate, balsamiche, floreali ed agrumate.

Una Meravigliosa alternativa ai Bitter ed alla miscelazione classica, ma anche un ottimo digestivo.



bevi responsabilmente



# ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT

## ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO  
ALLA 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.



## 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.



bevi responsabilmente

 /cinicoliquore  @cinico\_greedy  
Via Delle Gramogne, 65 - 35127 Padova (PD)  
Tel: +39 393 9901367



# SPIRITI DEL SOL LEVANTE/1

## L'altro modo di bere giapponese

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**a cucina giapponese è definitivamente una tra le più apprezzate in Italia. La diffusione ormai radicata sul territorio di locali e ristoranti tematici ha fatto conoscere al consumatore nostrano quella gastronomia che ha nel sushi il suo più fedele ambasciatore.

Ma la cultura gastronomica del Sol Levante ha portato alla ribalta anche degli spiriti che appartengono alla sua storia e con la quale si coniugano per tradizione e tipicità. Il consumo di Sake

e Whisky giapponesi è già entrato negli usi del consumatore appassionato ed esigente. Il Sake, seppur ancora sotto-stimato per consumo e potenziale, è presente in tutte le sue declinazioni che si apprezzano al meglio nel food pairing. In molti cocktail bar i Japan Whisky sono ricercatissimi dai Whisky lover, con un valore di mercato tale da essere divenuto un caso attentamente esaminato dagli analisti di settore, le birre giapponesi si apprezzano sempre più.



Tuttavia esistono altri spiriti identitari del Giappone, molto meno conosciuti e dei quali vi vogliamo parlare. Si tratta di liquori e distillati che i giapponesi consumano frequentemente, come Umeshu, Yuzushu, Awamori e Schochu. L'Awamori è tipico dell'isola di Okinawa, la prefettura più meridionale del Giappone, sulla quale viene prodotto da almeno 600 anni ed è anche chiamato Shima o "Shochu di Okinawa" in quanto unico luogo in cui viene prodotto da 47 cantine. Alcuni affermano che questo distillato sia più antico del Sake e lo identificano come il più antico spirito giapponese.

Questo distillato si ottiene da riso a chicco lungo fermentato con il fungo koji nero tipico dell'isola. Questo ceppo è stato scoperto ad Okinawa e il suo nome scientifico, *Aspergylus awamori*, è direttamente correlato con le sue origini. Si tratta di un fungo particolarmente resistente alle alte temperature e all'ambiente umido del clima tropicale. Converte le macromolecole di amido contenute nel riso in zuccheri semplici. Il riso viene scorticato, lavato e poi cotto a vapore, quindi inocu-





lato con il fungo koji, secondo lo stesso principio usato per la produzione di Sake. Questo processo che dura da 2 a 3 giorni è ciò che i produttori chiamano "Zen Oji zukuru", diversamente dalla produzione di Sake dove viene utilizzato quasi esclusivamente koji bianco.

*La distillazione del moromi, il mosto di riso fermentato, avviene in uno still tradizionale e dura circa 4 ore*

La fermentazione deve essere in grado di sviluppare molto acido citrico e può arrivare sino a 20° alcolici. L'origine del nome non è certa. Secondo alcuni il termine "awamori" è riportabile al significato della parola. In giapponese "awa" significa "schiuma", "-

mori" sta per "elevarsi, alzarsi". Potrebbe indicare la fase tumultuosa della fermentazione alcolica con produzione di schiuma. Secondo altri è un antico metodo di misurazione alcolico, molto simile a quello utilizzato dai mezcatero (las perlas). In pratica: in una piccola

tazza si versa il liquido da un'altezza pari alla misura di un braccio disteso e si osserva la schiuma che si produce. La distillazione del moromi, il mosto di riso fermentato, avviene in uno still tradizionale riscaldato direttamente da una fiamma alimentata da grandi ventilatori. È una distillazione unica che dura circa quattro ore per ottenere uno spirito che raggiunge i 70°.

L'acqua viene aggiunta per arrivare al prodotto finale con una percentuale di alcol di circa 30°, si arriva anche a gradazioni intorno ai 40°, ad eccezione dell'Awamori Hanazake che è di circa 60° ed è originario dell'isola di Yonaguni sempre nell'arcipelago delle Ryukyu. L'Hanazake è fortemente simbolico dei rituali funebri. Nell'isola di Yonaguni, i corpi non sono cremati, ma collocati in una bara con due vasi di Hanazake. La bara è posta in tombe monumentali scavate nella roccia, vicino al mare. Sette anni dopo, alla data dell'anniversario della morte, i corpi vengono rimossi dalle loro bare.

È il momento in cui i parenti del de-



17 (B) 79

**B. NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE  
DALLA NOSTRA STORIA**

**#ladistilleriaditalia**

*Spirito Sorprendente, dal 1779*

BEVI RESPONSABILMENTE



**LAVORAZIONE**

IN ALTO UNA  
FASE DELLA  
FERMENTAZIONE  
E IL  
SHEQUASAR.  
QUI SOPRA IL  
DISTILLATORE E,  
A DESTRA, LA  
FIAMMA DI  
ALIMENTAZIONE.

funto si incontrano, aprono uno dei vasetti di Hanazake conservati e ne usano il contenuto per pulire le ossa. Fatto questo, il resto della bottiglia viene utilizzato per iniziare l'incenerimento dei resti. La seconda bottiglia di Hanazake è bevuta dagli uomini che partecipano al tributo in memoria del defunto. Le donne ne usano poche gocce per bagnarsi la pelle. L'Awamori giovane può essere molto particolare al palato, ma esiste anche una tipologia di Awamori invecchiato, il Kusu. L'invecchiamento minimo è di 3 anni, si arriva anche a 20, 30 e 40 anni ma alcuni produttori affermano che può esse-

re invecchiato anche 100 anni seguendo le dovute pratiche di conservazione. Durante la seconda guerra mondiale, la battaglia di Okinawa, chiamata "Operazione Iceberg", fu la più grande battaglia della campagna del Pacifico e durò da marzo a giugno 1945. Per le forze USA, Okinawa fu l'ultimo passo prima dell'invasione delle principali isole del Giappone. Interi villaggi furono completamente distrutti dai combattimenti.

Si dice che un enorme stock di vasi contenenti Awamori di oltre 400 anni andarono distrutti. Questo Awamori risaliva a un periodo in cui Okinawa non faceva



# No. 3

## LONDON DRY GIN

BERRY BROS & RUDD  
No. 3 ST. JAMES'S STREET



*imported and distributed by*

**PALLINI**

BEVI RESPONSABILMENTE



**CUCINA**  
IN ALTO  
KOREGUSU,  
KAMA E KUSU.  
AL CENTRO  
KAME.

parte del Giappone, ma formava, con le isole circostanti, il Regno Ryukyu. L' invecchiamento segue un antico metodo rituale che prende il nome di shitsugi e

avviene in contenitori di terracotta chiamati kame, mantenuti a bassa e costante temperatura nelle cantine. Una serie di travasi tra distillati di diversi anni permette di ottenere blend con diversi invecchiamenti che prendono il nome di Kusu. Perché si possa chiamare in questo modo il Kusu deve contenere almeno il 51% di Awamori invecchiato 3 anni, la restante parte può essere costituita da distillato giovane. I distillati più pregiati riportano la dicitura 100% Kusu e sono dotati di una ricca complessità.

Tipico nei bar in stile giapponese chiamati izakaya, l' Awamori è solitamente bevuto allungato con acqua fredda o calda, soda, ghiaccio. Molti lo consumano miscelato con il succo dei shequasar, un piccolo mandarino piuttosto amaro originario di Taiwan e Okinawa, succo di limone o di altri frutti, addizionato a tè e caffè. Le versioni più alcoliche sono consumate come digestivo e l' Awamori è ottimo anche in miscelazione.

Alcuni tra i marchi di Awamori più popolari in Okinawa sono Zanpa, Todoroki, Kikunotsuyu, Kura e Zuisen. L'Awamori è spesso usato come condimento ed in cucina. Ad Okinawa è tipico il koregusu, un condimento a base di peperoncini secchi infusi in Awamori, nella tradizionale Okinawa Soba, con il tofuyo, con pesce e maiale, con le patatine fritte e generalmente con tutte le tipicità della gastronomia giapponese. Attualmente l' Awamori sta vivendo un grande successo commerciale.

Per dovere di cronaca segnaliamo che a Okinawa esiste una tipologia di Awamori chiamato Habusha. È una preparazione che comprende l' uso di vipere. Non ne parliamo.

**Alessandro Palanca**



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)



### **ORIENTAL EXPRESS di Paolo D'Amore Beat Spirits & Kitchen – Policoro (MT)**

#### INGREDIENTI

- 2,5cl Awamori Zanpa Black
- 3,5cl Lucano Anniversario
- 2cl Maraschino Luxardo Infuso Beal Tea
- 1,5cl Salvia & Limone- Riserva Carlo Alberto
- 2dash Alchemia Bitter Lemon

Tecnica: stir & strain. Glass: kintsugi. Garnish: bael fruit



### **OKINAWA BEAT di Alessio Simonini Sake sommelier – Milano**

#### INGREDIENTI

- 20ml Awamori Masahiro 8yo
- 30ml Bitter Antica Distilleria Negroni
- 30ml Jinzu Gin
- 1 dash bitter di luppolo hm

Tecnica: stir & strain. Glass: tumbler basso. Garnish: rabarbaro essiccato



### **NAHA SLING di Valerio Sordi – Club Decò – Milano**

#### INGREDIENTI

- 50ml Awamori “Sangosho Black” Yamakawa Shouzo
- 25ml sciroppo di pomodorini datterini chiarificato
- 10ml Umeshu Kikuisami
- 60ml lung ching chinese tea

Tecnica: build. Glass: high tumbler. Garnish: foglia di bamboo e pepe sansho grattugiato



### **HANGOVER di Cosimo Damiano Felicetti – Ritorno – Londra**

#### INGREDIENTI

- 40 ml Vodka Absolute Elyx
- 10 ml China Clementi antico elixir
- 20 ml sciroppo alla curcuma hm
- 20 ml succo lime
- Top spuma di Awamori Reimei

Tecnica: shake. Glass: mug di vetro. Garnish: spuma di Awamori, scorza di lime grattugiato, 2 fette di lime disidratato

# BITTER SPRAY & BARSTILLERY

*spruzza il gusto nel tuo cocktail*



## BITTER SPRAY

Una vasta gamma di Bitter studiata per il mixology. Oltre 50 gusti da vaporizzare, nuovi e originali. Senza coloranti né essenze chimiche.



## BARSTILLERY

Microdistillatore da banco. Tramite una semplice distillazione dei Bitter Leardini si ottengono infinite sfumature di profumi e sapori.

# LO CHEF CHE AMAVA I COCKTAIL

## Cuoco geniale, creò il Potage à la Mer Blanche per il generale della Marmora

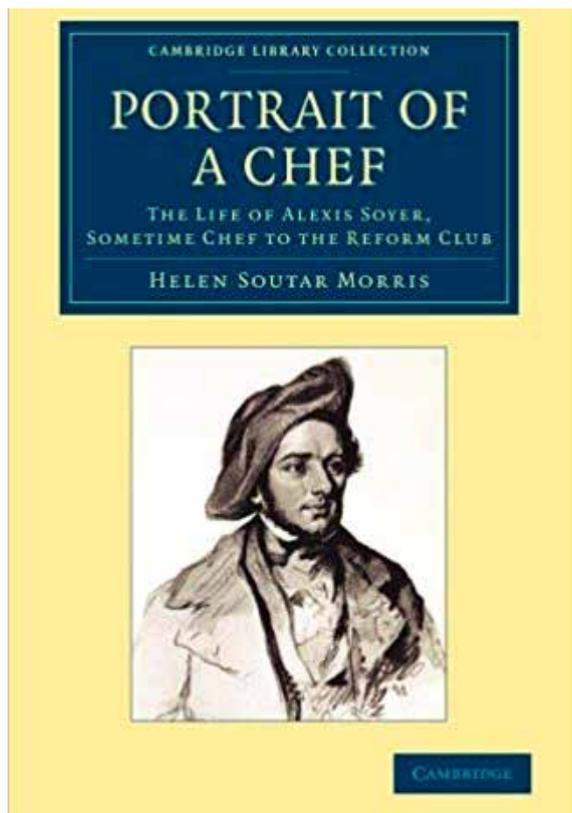
DI LUCA RAPETTI

La storia ricorda sempre coloro che hanno contribuito a innovare e migliorare la qualità della vita pubblica. Alexis Benoit Soyer è universalmente riconosciuto come uno dei primi, se non addirittura il primo, “Celebrity Chef”, termine coniato recentemente ma che ben si addice alla sua figura, in quanto divenne un personaggio di fama internazionale, grazie alle sue innovazioni e alle sue imprese. Nato il 4 febbraio 1810 a Meaux-

en-Brie nella Marne, in Francia, Soyer era il figlio più giovane di Emery Roch Alexis Soyer e sua moglie Marie Chamberlan, i quali avevano avuto altri 4 figli.

La decisione dei genitori di far intraprendere al loro figlio più giovane la carriera clericale non andò a genio ad Alexis, il quale si dimostrò sempre riluttante all'idea e fece di tutto per evitare quella sorte. Nel 1821 i genitori inviarono Alexis a Parigi da suo fratello Philippe che lavorava come



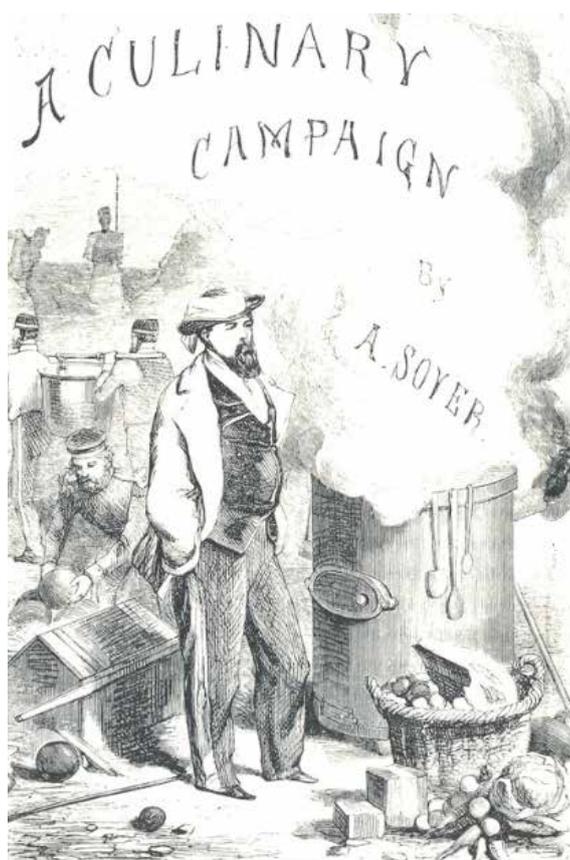


cuoco, e che introdusse Alexis al mondo della cucina. Soyer venne poi assunto come apprendista da George Rignon nella cittadina di Thiverval-Grignon, vicino Versailles, dove rimase sino al 1826. Qui apprese intensamente l'arte di intrattenere la clientela e soddisfarne richieste e desideri. Il cliente era il fulcro di tutto ciò che avveniva nel ristorante, ogni cosa doveva essere studiata ed eseguita per rendere l'esperienza del "gourmet" perfetta.

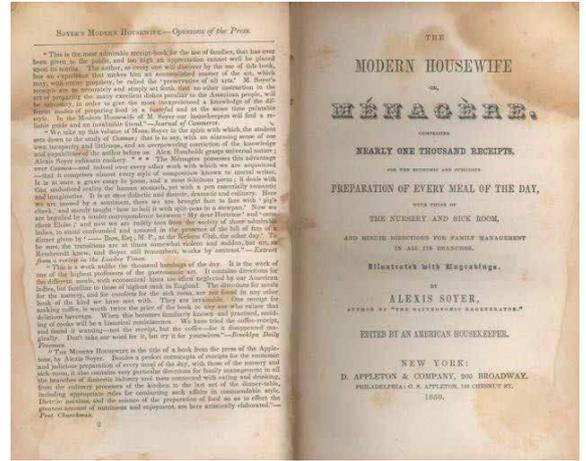
Questa era la filosofia con la quale Soyer venne educato e che lo ispirò per il resto della sua carriera. Successivamente Alexis spese tre anni presso il celebre ristorante "Douix" in Boulevard des Italiens. Il suo talento ed il suo carattere esuberante lo portarono in breve tempo, a soli diciannove anni, a guidare una brigata composta da ben dodici chef. Alexis incontrò molte avversità da parte dei suoi sottoposti, che dovevano rispondere a una persona molto più giovane di loro. In



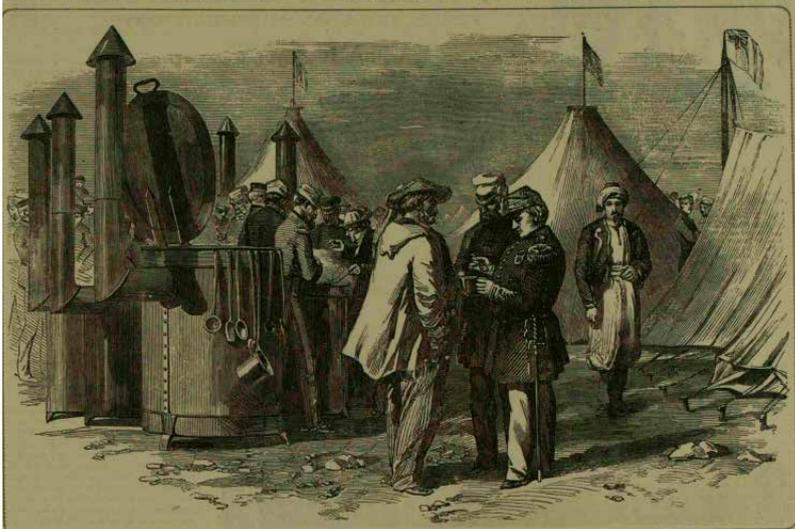
**PERSONAGGI**  
 ALCUNE  
 IMMAGINI DI  
 ALEXIS  
 BENOIST SOYER  
 E, IN BASSO, IL  
 SUO LIBRO.  
 A SINISTRA IL  
 LIBRO CON IL  
 SUO RITRATTO.



un ambiente difficile, con atmosfera tutt'altro che serena che lo provava psicologicamente, Soyer si rifugiò nell'alcol per combattere lo stress.



DEvised BY A MASTER CHEF: THE SOYER STOVE'S CENTURY OF SERVICE.



**LUOGHI**  
DALL'ALTO:  
BOULEVARD  
DES ITALIENS  
MORNING  
SUNLIGHT;  
SOYER A  
SEBASTOPOLI;  
SOYER CON LE  
SUE CUCINE IN  
CRIMEA.

Come si può intuire non mancarono situazioni spiacevoli, in cui l'abuso di alcol gli faceva perdere il controllo. Tuttavia, questo stato non rallentò la progressione di Soyer, che intraprese un'altra importante avventura lavorativa, determinante per

il futuro di ogni chef di grande spessore di quel periodo: l'organizzazione e la gestione di banchetti in residenze private di lusso.

Nel 1830 divenne il cuoco personale del Principe di Polignac presso la sede del Ministero degli Esteri francese. Tuttavia i moti della Rivoluzione di Luglio lo costrinsero a lasciare Parigi e la Francia. Londra divenne la nuova dimora di Soyer. Nella capitale inglese Soyer accettò un incarico presso il Duca di Cambridge dove era già impiegato il fratello Philippe che lo consigliò in tal senso. Soyer giunse a Londra in un momento di grande prosperità per gli chef stranieri, in particolare francesi ed italiani che ne dominavano la scena e la cui popolarità e rispetto permise loro di costruirsi dei veri e propri imperi finanziari.

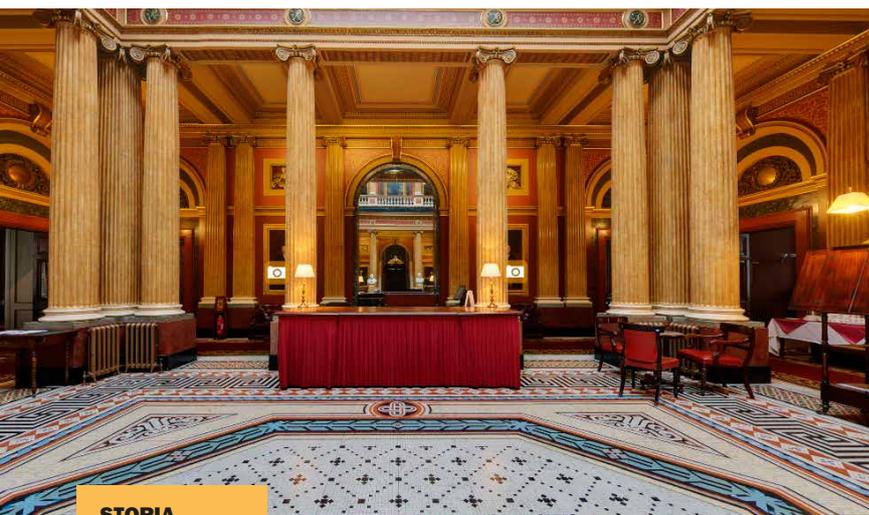
La sua introduzione nell'alta borghesia e aristocrazia della capitale permise a Soyer di lavorare con personaggi di spicco quali il Duca di Sutherland, il Marchese di Waterford e William Lloyd ad Aston Hall, importante residenza in stile giacobita risalente al XVII secolo. Nel 1837, sempre a Londra, Soyer accettò l'incarico di chef presso il Reform Club, prestigioso member's club inaugurato solo un anno prima e situato a Pall Mall, nel cuore di St. James. Già nel 1838, in occasione dell'incoronazione della Regina Vittoria il 28 giugno, Soyer dovette organizzare un buffet di colazione per circa duemila ospiti del

# Dal 1779 non solo grappa. Aperitivi e Amari Nardini.



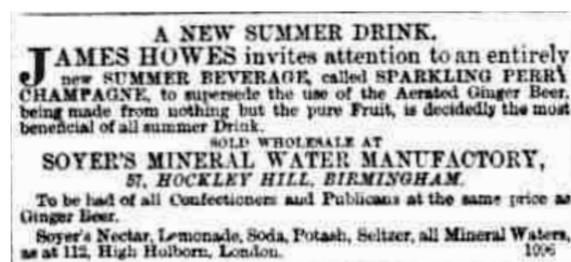
## B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



#### STORIA

QUI SOPRA E A FIANCO IL REFORM CLUB. A DESTRA JULES DE POLIGNAC NEL 1780. SOTTO, SOYER WATER MANUFACTORY IN BIRMINGHAM.



club e questo si rivelò subito un grande successo per lo chef francese. Nel corso dei suoi anni presso il Reform Club Soyer poté sperimentare, elaborare e sviluppare buona parte delle creazioni che avrebbero contraddistinto la sua carriera.

I suoi clienti erano i circa 1500 membri del club, in maggior parte aristocratici e uomini di politica, i quali sostenevano che i loro successi professionali erano determinati parallelamente anche dalla bravura dei cuochi che erano al loro servizio e che mettevano tutte le loro doti nei prelibati cibi che preparavano. Animato sempre da buon cuore e spirito caritatevole Soyer immaginò delle soluzioni che alleviassero le sofferenze dovute alle difficoltà economiche dei londinesi, e soprattutto degli irlan-

desi, i quali tra il 1845 ed il 1849 subirono la più pesante carestia del XIX secolo europeo.

La causa scatenante fu una malattia che attaccava le coltivazioni di patate, alimento base della dieta delle classi più povere, rendendo i tuberi non commestibili. Soyer, profondamente colpito dalla situazione irlandese, scrisse una lettera che venne pubblicata sul "Times" nel febbraio del 1847. Due mesi dopo il governo britannico gli affidò l'incarico di recarsi a Dublino per occuparsi del problema. Soyer fece costruire e aprire al pubblico numerose cucine, nelle quali venivano preparate zuppe e carni vendute alla metà del normale prezzo di vendita. Con lo scopo di raccogliere fondi da destinare alle opere

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Bitter Del Professore*

*Liquore di colore rosso rubino naturale dai sentori di arancio, ginepro e genziana. Nasce dall'accurata ricerca delle spezie e dei frutti migliori e dalla nostra esperienza artigiana nel lavorarli.*

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



di carità irlandesi, pubblicò il libro “Soyer’s Charitable Cookery” al prezzo di sei penny. Nei successivi anni continuò a lavorare ai suoi progetti privati, tra i quali spiccava il “Magic Stove”, una sorta di piccola cucina

portatile che consentiva di cucinare il cibo ovunque lo si desiderasse.

L’idea di questa rivoluzionaria mini-cucina venne inizialmente elaborata durante il soggiorno di Soyer in Irlanda. Questa cucina doveva essere leggera e facile da trasportare per poter

raggiungere gli ospedali da campo. Fornire cibi caldi era sicuramente un grande valore aggiunto e determinante per la sopravvivenza dei malati. La commercializzazione

di questa cucina da campo iniziò nel 1849 ottenendo fin da subito ottimi riscontri tra il pubblico e notevoli profitti. Un anno prima, nel 1848, durante un party privato a cui era stato invitato, Soyer notò che una delle bevande servite con il nome di “Tortoni’s Anana” non stava riscuotendo alcun successo, a causa del suo sgradevole sapore. Questa bevanda era il frutto della collaborazione tra Mr John Edwin Piper e Mr John Gibbs, i quali avevano stabilito la produzione nei pressi di Haymarket, al 40 di Rupert Street.

L’azienda non andava bene ma Soyer intuì delle potenzialità. Si propose all’azienda, intervenne economicamente con una ingente somma di denaro per assestare i conti e ne divenne a tutti gli effetti socio paritario. Il nome del prodotto fu cambiato in “Soyer’s Nectar”. La ricetta del “Tortoni’s Anana” fu sapientemente rielaborata da Soyer. Nella sua composizione la ricetta

*Jerry “The Professor”*

*Thomas riportò alcune ricette dello chef francese nel suo celebre libro del 1862*

16

## SHERRY PUNCH.

## 11. Gin Punch.

(From a recipe by Soyer.)

½ pint of old gin.  
 1 gill of maraschino.  
 The juice of two lemons.  
 The rind of half a lemon.  
 Four ounces of syrup.  
 1 quart bottle of German Seltzer water.  
 Ice well.

## 172. Crimean Cup, à la Marmora.

(From a recipe by the celebrated Soyer.)

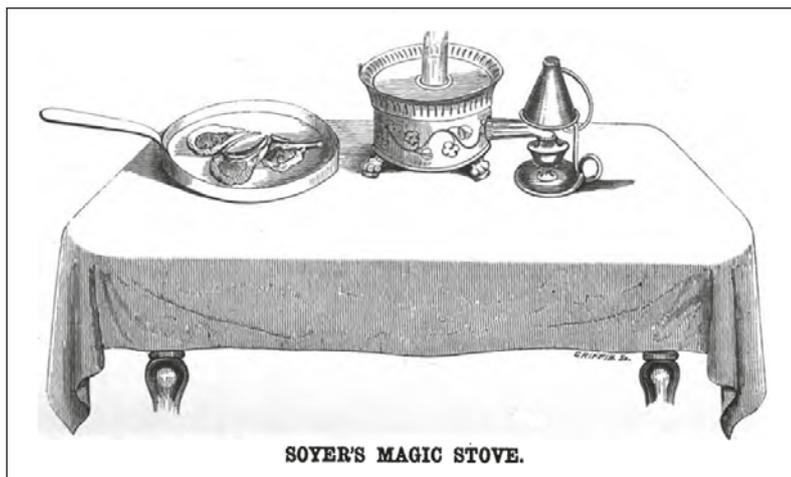
(For a party of thirty.)

1 quart of syrup of orgeat.  
 1 pint of Cognac brandy.  
 ½ do. maraschino.  
 ½ do. Jamaica rum.  
 2 bottles of champagne.  
 2 do. soda-water.  
 6 ounces of sugar.  
 4 middling-sized lemons.

Thinly peel the lemons, and place the rind in a bowl with the sugar, macerate them well for a minute or two, in order to extract the flavor from the lemon. Next squeeze the juice of the lemons upon this, add two bottles of soda-water and stir well till the sugar is dissolved.

prevedeva l'utilizzo di frutti quali lamponi, mela, limone e mela cotogna, un'aggiunta di cannella e un poco di pigmento naturale blu che donava un colore molto inusuale per quel tempo. La bevanda veniva poi gassificata e venduta come la versione molto più gustosa e rinfrescante della già celebre limonata, che all'epoca era la bevanda più consumata a Londra insieme alla ginger beer. Inoltre, data la totale assenza di alcol, il Nectar divenne famoso come drink da bere "post-hangover".

I quotidiani dell'epoca dettero risalto al successo del Nectar e del celebre chef suo inventore. Un trafiletto pubblicitario apparso sul "Morning Post" il 30 agosto del 1848 recitava «Lo avete provato con l'aggiunta di un poco di Rum o Brandy? Se sì, avete bevuto il miglior punch mai preparato prima». Come affermava Helen



SOYER'S MAGIC STOVE.

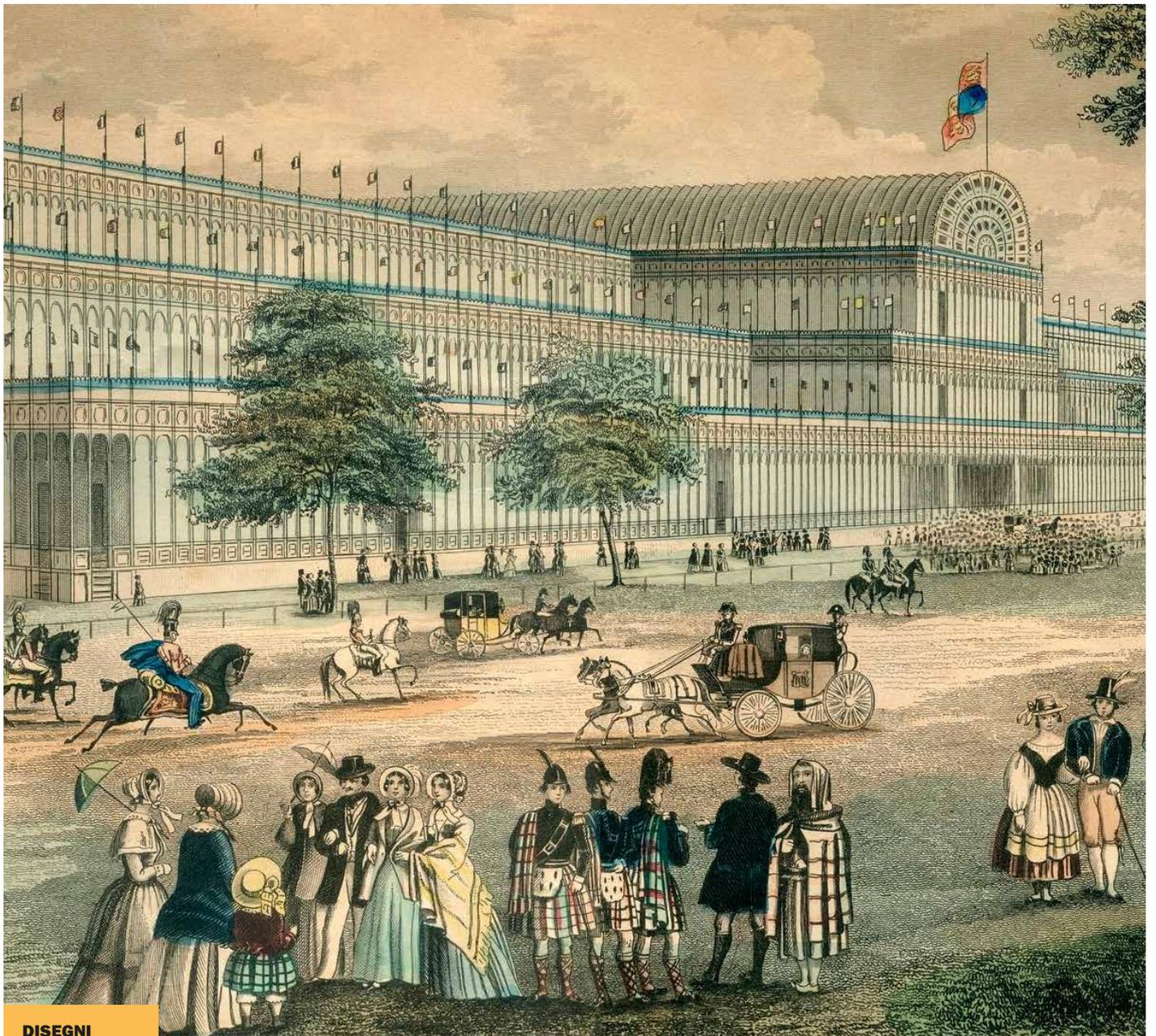
**Temperance Champagne (Unfermented and entirely free from Spirit); also Soda Water, Lemonade, Tonic Water (Quinine), Ginger Beer, Soyer's Nectar, Potash Water, and Seltzer Water.**  
 —CHAS. E. CODD & CO., 112, High Holborn, London.—Price-lists on application. Country orders must be accompanied by Post-office Order, or a London Reference.

## RICETTE

NELLE  
 IMMAGINI A  
 SINISTRA LE  
 RICETTE DEL  
 GIN PUNCH E  
 DEL CRIMEAN  
 CUP A LA  
 MARMORA.  
 IN ALTO IL  
 MAGIC STOVE.  
 QUI SOPRA  
 TEMPERANCE  
 CHAMPAGNE.

Soutar Morris nel suo "Portrait of a Chef: The Life of Alexis Soyer, Sometime Chef to the Reform Club" del 1938 "quando si realizzò che questo Nectar era miscelabile non solo con acqua e soda, ma anche con vino, Brandy, Maraschino e altri liquori, divenne ovvio sostenere che Soyer, anche prima del famoso Jeremiah Thomas, fu l'inventore del cocktail". Lo stesso Jerry "The Professor" Thomas riportò alcune ricette dello chef francese nel suo libro del 1862: Gin Punch, Plain Lemonade, Bala-klava Nectar e Crimean Cup à la Marmora. Quest'ultima, forse la più complessa ricetta di Soyer tra quelle riportate da Thomas poiché contenente Cognac, Jamaican Rum, Maraschino, Champagne ed altri quattro ingredienti, era strettamente connessa ad un'esperienza molto significativa nella vita e carriera di Soyer. Dopo aver lasciato il posto di chef al Reform Club nel 1850, Soyer si dedicò alle sue attività personali.

Tra queste l'apertura nel 1851 di Gore House, una residenza storica a Kensington



**DISEGNI**  
 IL CRYSTAL  
 PALACE IN Hyde  
 PARK,  
 ESPOSIZIONE  
 MONDIALE  
 DEL 1851.

circondata da giardini affacciati su Hyde Park. L'edificio venne ristrutturato, riprogettato ed adibito a ristorante e "simposio universale" sugli studi dell'arte culinaria, un vero e proprio gioiello di architettura.

Soyer credeva che con l'Esposizione Universale tenutasi a Londra nello stesso anno, Gore House ne avrebbe sicuramente giovato. Sfortunatamente non fu così e Soyer si ritrovò anche con un notevole debito da saldare. Nello stesso anno pubblicò uno dei suoi libri più importanti, considerato ancora oggi uno dei ricettari più completi del XIX secolo: "The Modern Housewife or Ménagère". Più di 360 pagine di ricette dettagliate, molte delle quali

riguardanti bevande quali Lemonade, Punch, liquori ed altre preparazioni in voga allora. Fu probabilmente anche uno dei primi chef a creare gelatine alcoliche, come per esempio quella al Maraschino o quella al Punch. Nel 1855 scrisse nuovamente una lettera al "Times" offrendo la propria professionalità e conoscenza per metterla al servizio dei militari di stanza in Crimea, il tutto a sue spese.

Quando vi giunse, si attivò per ridimensionare la dieta quotidiana dei soldati e migliorarne quindi le condizioni di sopravvivenza, grazie anche alla collaborazione dell'infermiera Florence Nightingale. Nel 1856 visitò gli ospedali di Scutari,

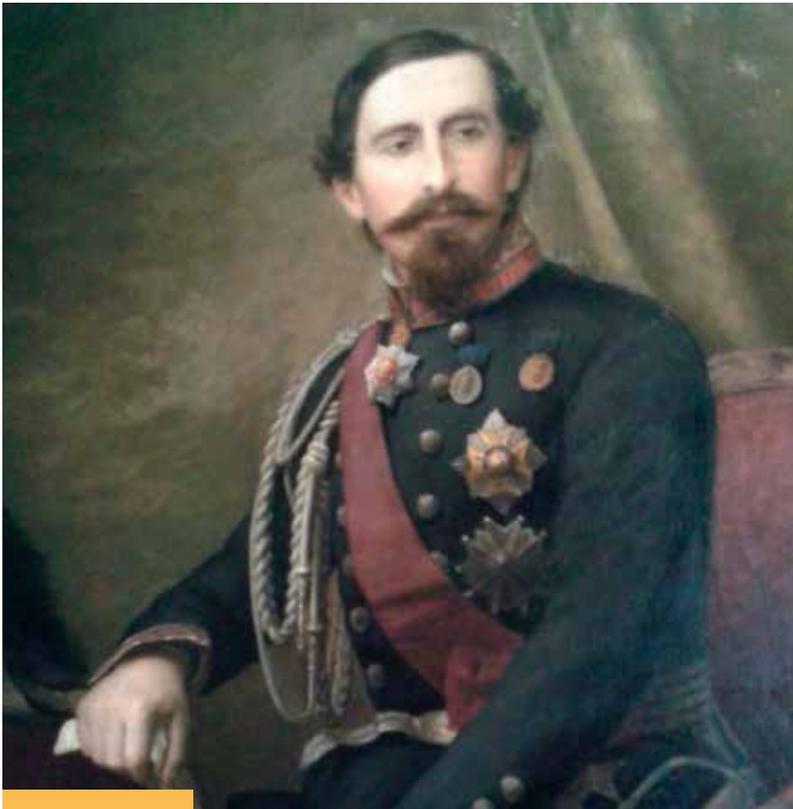
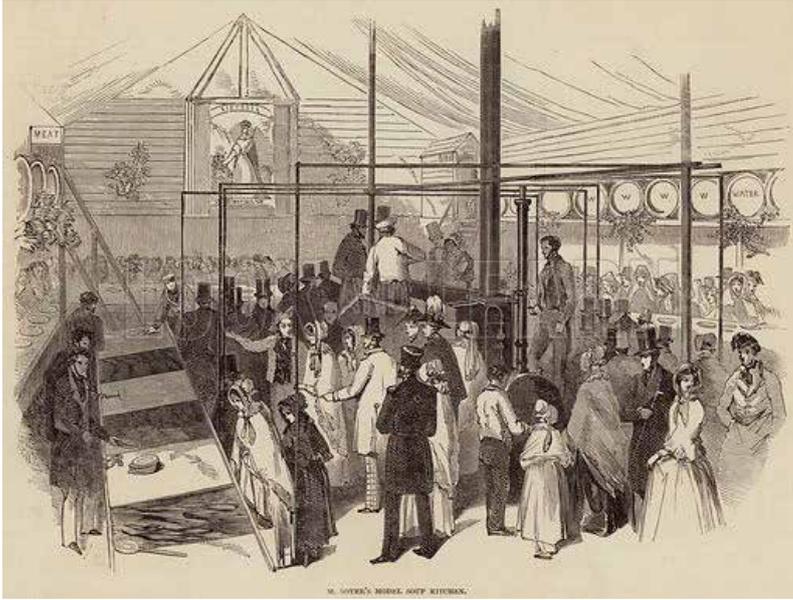
Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Gin Del Professore*

Realizzato in Piemonte con i migliori ingredienti naturali, in gran parte raccolti sulle colline e sulle montagne che circondano la nostra distilleria.

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



**PERSONAGGI**

IN ALTO MODEL SOUP KITCHEN IN DUBLINO, 1847. QUI SOPRA ALFONSO FERRERO DELLA MARMORA.

Costantinopoli (l'attuale Istanbul) e Balaklava, a cui probabilmente dedicò la già citata ricetta del Balaklava Nectar. Instaurò uno stretto rapporto con i militari, in particolare con gli ufficiali della quarta divisione inglese. Un giorno gli fu richiesto di creare qualcosa di insolito per la cena di gala che era stata organizzata in

onore del Generale Alfonso Ferrero della Marmora, il quale aveva trionfato insieme al reggimento bersaglieri delle truppe sabaude. Seppur con solo un giorno di preavviso, Soyer riuscì a combinare una ricetta che suscitò l'approvazione di tutti i partecipanti, inclusa quella del generale sabardo.

Nacque così il Crimean Cup à la Marmora, detto anche Potage à la Mer Blanche. Nel 1857 Soyer fece ritorno a Londra e completò il resoconto "A Culinary Campaign" dove descriveva le sue esperienze in ambito militare e navale. La sua popolarità nell'ambiente militare continuò anche l'anno successivo. Il 18 marzo 1858 tenne un discorso presso lo United Service Institute, a Whitehall, in riferimento ai regimi alimentari dei militari di terra e di mare. Sui quotidiani del periodo erano presenti annunci che pubblicizzavano le bevande a marchio "Soyer", tra cui anche il "Temperance Champagne", una bevanda analcolica. L'ultima grande opera di Soyer fu il compimento della sua "model kitchen" a Wellington Barracks, sede delle guardie ufficiali dei reali inglesi.

La sua condizione fisica era infatti già compromessa da alcuni mesi e la sua irrefrenabile voglia di mettersi in gioco non gli permise di superare questa grave situazione. Alexis Benoit Soyer si spense il 5 agosto del 1858 a St. John's Wood e fu seppellito sei giorni più tardi nel cimitero di Kensal Green. Se grande fu il genio e l'inventiva di questo chef francese giunto giovanissimo in terra d'Albione per mettersi in gioco e guadagnare l'ammirazione di una nazione intera, ancor più d'esempio deve essere ciò che egli fece a favore di chi non poteva godere del suo stesso tenore di vita.

**Luca Rapetti**

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Superiore*

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“...for the outstanding quality of the artisanal production,  
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

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



# LA SORPRESA DI UN NUOVO MOSCATO

In versione secca  
per recuperare  
il “terreno perduto”

DI VALENTINA RIZZI

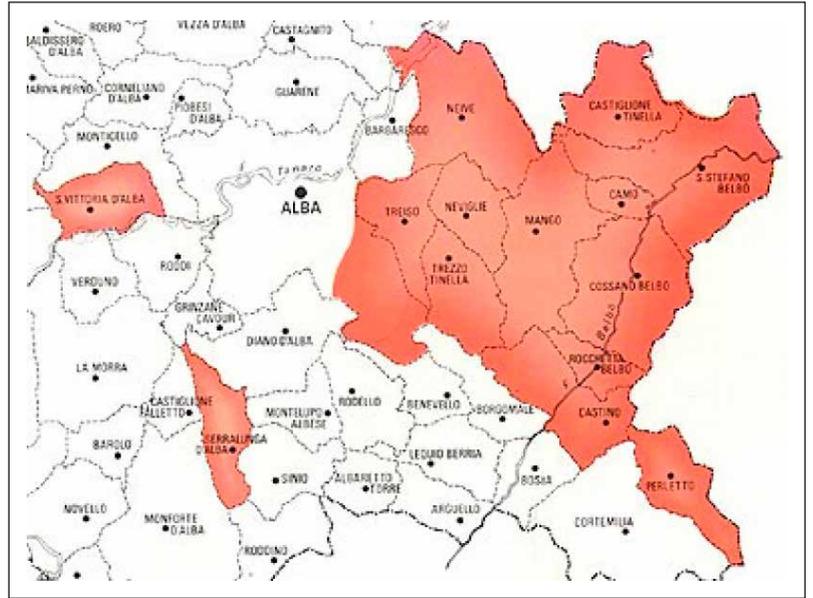
**U**n nuovo Asti Secco Docg. Un vino che nasce dall'uva Moscato Bianco e da un progetto di ricerca che si è avvalso delle migliori professionalità e competenze per la valorizzazione di questo vitigno unico.

La tecnica di spumantizzazione alla cui elaborazione ha contribuito il laboratorio di

ricerca del Consorzio di Tutela, sito in Isola d'Asti e nato nel 2001, prevede particolari condizioni di permanenza con lieviti selezionati che portano ad avere un quadro gustativo ed olfattivo equilibrato ed armonioso. Il risultato è unico e sorprendente.

Con una spuma particolarmente fine e persistente, l'Asti Secco dona al pala-





to una sensazione di freschezza che ne consente il consumo a tutto pasto. Al naso si possono apprezzare delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). L'area di produzione è stata delimitata nel 1932 e comprende 52 comuni che si trovano nei territori delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. La superficie totale del vigneto a Moscato Bianco è di circa 9.700 ettari, e sono oltre 4.000 le aziende coinvolte nella produzione. Conosciuto come "Casa dell'Asti", Palazzo Gastaldi è la degna sede legale del consorzio.

Progettato nel 1989, il palazzo in stile Liberty venne ceduto dalla famiglia Gastaldi al consorzio che lo trasformò in sede di rappresentanza; luogo simbolo di un territorio, di un vino e di una denominazione unica al mondo. Ciò che rende questi luoghi così affascinanti è la varietà che li caratterizza. Le colline Langarole, hanno la forma allungata e i crinali lunghi e leggermente ripidi, i colli Monferrini sono invece più tondeggianti, più morbidi allo sguardo.

Oggi il mondo vitivinicolo ed enologico vuole di nuovo far parlare di Asti, recuperando il "terreno perduto" nel mondo



#### PRODUTTORI

IN ALTO, DA SINISTRA PIETRO, MASSIMO E GIANFRANCO TOSO. QUI SOPRA IL MUSEO ENOLOGICO TOSO.

dell'economia, stimolando così le circa 4.000 cantine coinvolte nella sua produzione.

Con l'Asti secco, il consorzio presieduto da Romano Dogliotti ha ora a disposizione un tridente di tutto rispetto con cui tentare di far risalire il livello dei volumi lasciati sul campo negli ultimi cinque-sei anni: «Completiamo la gamma portando nel mondo

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





#### LUOGHI

IN ALTO, SANTO STEFANO BELBO. A DESTRA I VIGNETI MONGIOIA. IN BASSO LA FACCIATA DELLA CANTINA.



degli spumanti qualcosa che non c'era», commenta il presidente. Questa considerazione ha spinto consorzio e produttori a tentare la carta della versione secca. Se ne parlò dapprima nel 2014, mentre nel 2015 sono state avviate le prime speri-

mentazioni in cantina.

L'Asti secco è un prodotto nuovo che pur derivando dalle stesse uve (Moscato bianco), è diverso sia dall'Asti dolce sia dal Moscato d'Asti. Questo vino è spumantizzato con il metodo Martinotti e la tecnica messa a punto dal laboratorio di ricerca del consorzio di tutela ha consentito, da un punto di vista enologico, di eliminare il fastidioso retrogusto amaro, caratteristico delle uve Moscato portate a completa fermentazione.

Risolto il problema, e fatte le dovute prove in cantina, l'Asti secco oggi è pronto a strizzare l'occhio alle giovani generazioni. In un mondo che corre e non si ferma mai anche nel mondo enologico c'è stato bisogno di innovazione e rinnovamento.

Sull'onda del nuovo mercato la cantina Toso ha voluto scommettere sulla ricerca e sulla sperimentazione. Per non lasciare nulla al caso o all'evoluzione spontanea, piuttosto per trovare strade nuove e procedimenti razionali destinati a migliorare le condizioni di lavoro e garantire risultati conclusivi impeccabili.

Sono passati più di cento anni dal



LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

GIROESMO LUXARDO FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



**EDIFICI**  
SOPRA,  
L'INTERNO DI  
PALAZZO  
GASTALDI.

1910, quando l'Astigiano Vincenzo Toso, bisnonno degli attuali titolari, trasferì l'azienda a Santo Stefano Belbo.

La cantina Toso passava, così, da un mondo di colline dove dominava il vitigno Barbera, a un altro territorio collinare dove prevaleva il Moscato. Nel 1993, il definitivo trasferimento a Cossano Belbo costituì

il passo decisivo per costruire un'azienda radicata nella tradizione, ma proiettata verso il futuro.

Tre sono le figure che oggi guidano la Toso, i due fratelli Pietro e Gianfranco e il cugino Massimo. Non basta lavorare per raccogliere buoni frutti. Nel lavoro occorre

applicare conoscenza e attenzione. Questo è lo stile che privilegia Casa Toso, dalla vigna alla cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento. Ognuno degli oltre 50mila pregiati grappoli d'uva necessari

**RICONOSCIMENTO DOCG: 1993**  
**VITIGNO: MOSCATO BIANCO**  
**RESA MASSIMA: 100 QUINTALI DI UVA PER ETTARO**  
**COLORE: PAGLIERINO**  
**SPUMA: FINE, PERSISTENTE**  
**PROFUMO: FRAGRANTE, FLOREALE CON SENTORI DI TIGLIO E ACACIA**  
**SAPORE: DELICATAMENTE DOLCE, AROMATICO, FLOREALE E FRUTTATO**  
**LIMPIDENZA: BRILLANTE**  
**GRADAZIONE MINIMA COMPLESSIVA: 11,5% CON ALCOOL SVOLTO MINIMO CIRCA 11% VOL**

alla produzione esclusiva è stato selezionato e raccolto a mano nei vigneti di eccellenza situati in località Marini e San Grato, a Santo Stefano Belbo e a Canelli, scelti per esposizione e tipologia dei terreni che conferiscono al frutto particolare aromaticità e acidità.

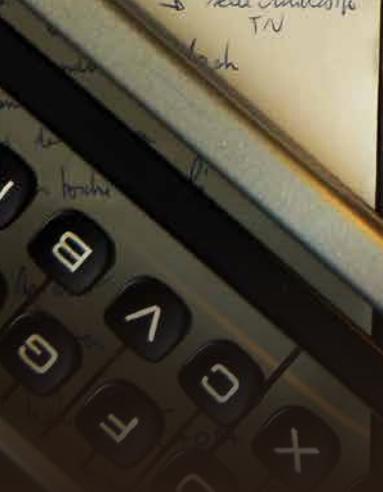
Le uve sono coltivate con uno scrupoloso lavoro in vigna, raccolte a mano e deposte in cassette con cura per arrivare integre in cantina dove sono sottoposte a trattamenti con neve carbonica. Questo passaggio è necessario per raffreddare i grappoli e proteggere ogni singolo acino con una pellicola naturale che impedisce all'ossigeno di depositarsi, evitando quindi l'ossidazione. Per prelevare solo il mosto fiore, la parte migliore, è stata utilizzata la sgrondatura anziché la pressatura.

Il Moscato Bianco utilizzato per la produzione del Sarunè annata 2017 è dunque un'uva perfetta sotto tutti i punti di vista. Solo la perfezione della materia prima e un metodo di lavorazione con estrema attenzione e cura permettono di produrre Asti Secco senza l'aggiunta di solfiti che

*Le uve sono coltivate con uno scrupoloso lavoro in vigna e sottoposte a trattamenti con neve carbonica*



LUXARDO.IT



**LUXARDO**

est.  
**1821**

*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE



**CANTINE**  
SOPRA,  
AUTOCLAVI  
NELLE CANTINE  
MONGIOIA.  
A DESTRA  
RICCARDO  
BIANCO.



ne potrebbero danneggiare l'aroma e il gusto originale.

### **SARUNÈ ASTI SECCO**

Il nome evoca il soprannome di Pietro Toso, seconda generazione della famiglia tuttora alla guida della cantina, commerciante di vini che costruiva da sé i carri di legno con cui trasportava le botti, e che era chiamato Pietro du Sarun.

Uve: Moscato Bianco

Colore: giallo paglierino brillante

Gusto: fresco, secco, gradevolmente aromatico, fragrante, equilibrato con un finale lungo e sapido

Profumo: aromatico, con note agrumate e sentori di fiori di sambuco.

Cantina Toso è stata tra le prime a misurarsi con la produzione dell'innovativo Asti Secco Dcog, il primo spumante sec-

co prodotto con uve Moscato Bianco, tipicamente destinate alla produzione di vini spumanti dolci. Con Sarunè la Cantina Toso di Cossona Belbo ha scritto una nuova importante pagina nella storia enologica del Piemonte.

Sull'onda di questa nuova Produzione, anche altre cantine hanno voluto cimentarsi nella produzione di un Asti Secco. Mongioia, cantina anch'essa di Santo Stefano Belbo, affonda le sue origini ai primi dell'800.

Riccardo Bianco, grande sperimentatore, una volta colto il testimone da papà Marco, che ha abbattuto le rese per ettaro creando il Crivella (negli anni'90), ha esaltato le potenzialità dell'azienda indirizzandola verso l'esclusiva produzione del Moscato Bianco.

Un valore assoluto per la famiglia Bianco giunta alla sesta generazione, con ol-

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



**Banana Real**  
*Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica*

**Crisp Apple Real**  
*Infused with premium pineapples from Costa Rica*

**Piña Real**  
*Infused with premium pineapples from Costa Rica*

**Black Cherry Real**  
*Infused with premium Chilean Black Cherries*

**Blueberry Real**  
*Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest*

**Peach Real**  
*Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches*

**Mango Real**  
*Infused with Alfero Mangos from India*

**Raspberry Real**  
*Infused with Willamette and Glen Clava Raspberries from the Pacific Northwest*

**Real Gourmet Cream of Coconut**  
*Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts.*

**Strawberry Real**  
*Infused with hand-picked Camrose, Vertana and Albion Strawberries from California*

**Pumpkin Real**  
*Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove*

**Agave Real**  
*100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico*

**Ginger Real**  
*Infused with premium Laimu Ginger puree*

**Passion Real**  
*Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam*

**Kiwi Real**  
*Infused with premium Kiwi from New Zealand*

**Blackberry Real**  
*Infused with premium Marion Blackberries from Oregon*



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

tre un secolo e mezzo di storia, e una produzione che attinge la sua linfa da vigne antiche di 90 anni e 170 anni a piede franco.

## MERAMENTAE "SECONDO MOMENTO"

Metodo Classico Brut Nature Millesimato 2015. Un altro modo per utilizzare il Moscato rendendolo un vino secco in un'altra versione spumeggiante. Secondo Momento indica la seconda fermentazione.

Uve : Moscato Bianco 100%  
Età media dei vigneti: 40 anni  
Sistema di allevamento: Guyot  
Esposizione: NE

Struttura del terreno: limo, argilla bianca e piccola percentuale di sabbia.

Vinificazione: ciascun Cru è vinificato in purezza. Le uve Moscato Bianco sono raccolte con diverso grado di maturazione in particolari zone del vigneto individuate ogni anno da Riccardo. La pressatura avviene subito dopo la vendemmia.

La spumantizzazione avviene con lieviti indigeni selezionati dal vigneto ultra secolare, non vengono aggiunti liqueur de tirage o liqueur d'expédition. La seconda fermentazione, senza aggiunta di zuccheri, avviene in bottiglia con l'utilizzo degli stessi lieviti indigeni che hanno fermentato il vino base.

Affinamento: in bottiglia

Questo vino è un Brut Nature nel quale il Moscato si esalta con gusto e profumo importanti, intensità e caratterizzazione. Viene fatta una doppia vendemmia che privilegia le uve selezionate per ottenere la giusta acidità. Aromaticità dosata, non irruenta, elegante. Grazie ai lieviti indigeni e a questo tipo di fermentazione si riesce ad inglobare la Co2 donando una spuma molto persistente con un perlage altrettan-



to fine. Vengono prodotte 2339 bottiglie numerate solo negli anni migliori. Ed è proprio grazie a questo "Secondo Momento" che nascono prodotti di nuova generazione. Per Mongioia significa la produzione di uno spumante secco a base Moscato, per Toso è semplicemente l'Asti Secco.

Entrambe pioniere di una nuova sperimentazione le due cantine, contribuiscono con i loro vini a un nuovo rilancio di ciò che è stato abbandonato, una riscoperta di quello che è un prodotto di eccellenza storica nel mondo dell'enologia italiana e piemontese. Un mercato sicuramente in crescita che darà belle soddisfazioni. Ora non vi resta che assaggiarlo.

**Valentina Rizzi**

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.

L'INVASIONE ZOMBIE



WRITTEN BY GRAMS



## IL RITRATTO DELLE SABINE





# L'AMARO SU MISURA

Tascabile, monodose  
e con un cugino brasiliano

DI FABIO BACCHI

I 17 giugno 1846 Hubert Underberg si trovava nel Municipio di Rheinberg, in Germania. Da uomo pragmatico com'era sbrigò due pratiche nello stesso giorno. Sposò Katharina Albrecht e con lei iscrisse la Underberg-Albrecht Company nel locale registro delle imprese. Da allora Underberg è divenuto un family business noto in tutto il mondo. Hubert aveva svolto i suoi studi di gioventù in Olanda dove venne a conoscenza di una bevanda a base di Genever infuso con delle erbe. Hubert pensò che quel liquore poteva migliorare e, intuendo un'interessante prospettiva commerciale, decise di realizzare un suo liquore con





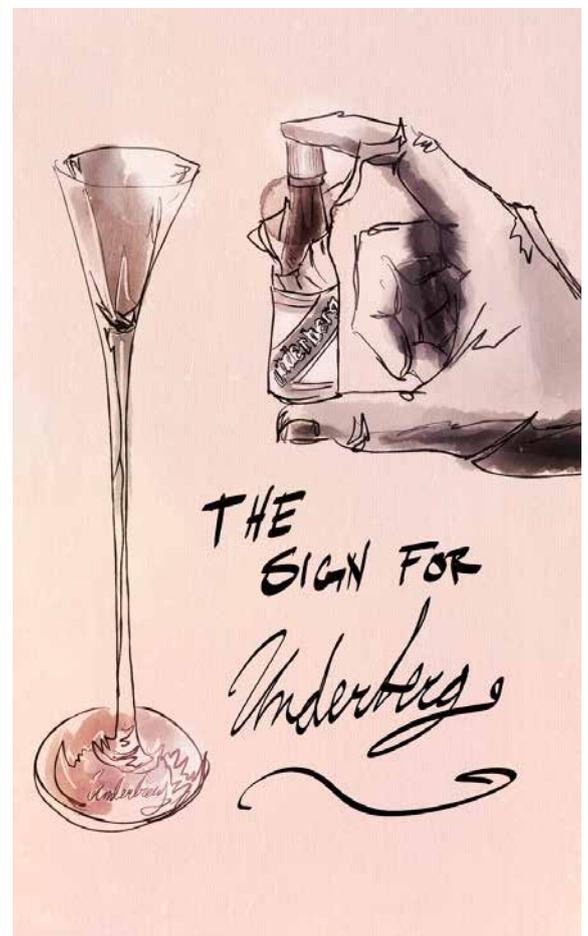
**PROTAGONISTI**  
 NELLA FOTO  
 IN ALTO  
 DA SINISTRA:  
 EMIL II,  
 CHRISTIANE, E  
 HUBERTINE  
 UNDERBERG.

metodi e tecniche innovative.

Dopo anni di ricerche ed esperimenti per trovare la formula ideale nacque il brand Underberg e con esso uno standard di produzione chiamato "Semper Idem" per indicare che qualità e standard produttivi sarebbero rimasti sempre gli stessi. La società prosperò rapidamente e cominciarono ad arrivare molti premi e riconoscimenti. Tra questi le prestigiose medaglie d'oro alle Esposizioni Internazionali di Londra, Parigi e Philadelphia. Nel 1851, registrò il design della botti-

glia presso il Tribunale Commerciale di Krefeld.

La prima spedizione di amaro Underberg negli USA arrivò a San Francisco nel 1860. Il Proibizionismo che stava per essere promulgato non avrebbe intaccato Underberg perché era riconosciuto come prodotto alimentare. La produzione di Underberg si interruppe solo durante le guerre mondiali perché risultava impossibile il corretto approvvigionamento delle erbe necessarie alla realizzazione dell' amaro. Fiorirono molte imitazioni e



**CURIOSITÀ**  
IN ALTO A DESTRA UNA PUBBLICITÀ DELL'UNDEMBERG.

la distilleria subì una battuta di arresto nel 1941. Il periodo negativo incise significativamente sull'azienda, ma nel 1949 Emil Underberg, nipote del fondatore, ebbe un'idea che avrebbe cambiato per sempre la storia di Underberg garantendo un successo senza pari. Riaperta la distilleria Emil lanciò sul mercato la botti-

glietta monoporzione da 20ml ideata per assicurare la giusta quantità di bevuta di Underberg.

Questa può avvenire direttamente dalla bottiglietta monodose ma i puristi preferiscono utilizzare un bicchiere ideato esclusivamente per questo amaro. Il bicchiere fu sviluppato dal fondatore, Hu-

# Extra Añejo

20 Años



*Dove tutto è nato*

Questo rum costituisce un'esclusività concepita nel 2000 per omaggiare il 485° anniversario della fondazione della città, Santiago de Cuba, culla del "Ron Ligerò".

BEVI RESPONSABILMENTE.

vicead.it

ERC  
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



bert, con la collaborazione di alcuni maestri vetrai di Murano. E' un calice stretto disegnato per contenere una singola por-

*Da oltre 40 anni Underberg si occupa della sostenibilità ecologica, al centro dei valori dell'azienda*

zione di amaro. La forma insolitamente lunga, ben 24 cm., fu progettata per fare in modo che i piccoli calici risaltassero sulle tavole con il loro look sofisticato e unico. La composizione della ricetta è strettamente segreta sin dal 1846 e gli unici depositari sono

i componenti della famiglia fondatrice giunti oggi alla quinta generazione.

Sappiamo che consiste in una miscela

idroalcolica di erbe a basso contenuto di istamina e ricche di antiossidanti, provenienti da 43 paesi diversi nel mondo, nessun additivo o estratto diverso aggiunto, 44% abv, alcuni mesi di affinamento in botti di rovere sloveno. Il processo di lavorazione, anch'esso gelosamente custodito, permette di estrarre delicatamente dalle erbe selezionate i principi attivi ed aromatici. Dal 1949 Underberg viene distribuito solo in flaconi monodose da 20 ml con collo esagonale.

Questa inconfondibile e unica caratteristica gli ha guadagnato il titolo di "unico amaro tascabile". La cartapaglia naturale che circonda ogni bottiglia preserva la naturalezza del prodotto dalla luce. Sulla bottiglietta si può leggere "L'Underberg è un amaro alle erbe per la digestione, non è una bevanda. Va preso tutto in una volta e rapidamente a causa del suo gusto aromatico e forte. Viene anche usato come aromatizzante". Emil Underberg sviluppò questo progetto unico nel suo genere anche per scoraggiare le contraffazioni e impedire che venissero riempite con prodotti falsi le bottiglie usate di amaro.

Fin dalla sua introduzione a metà del 19° secolo, Underberg ha vantato una grande base di fan. Oggi esistono club di appassionati che celebrano il digestivo con un generoso programma di fidelizzazione, chiamato "Tops & More". L'aroma e il gusto di Underberg sono particolarmente distintivi. Decisamente amaro, non sciropposo o dolce, note piccanti, di genziana e di liquirizia, finale balsamico e lungo.

Da oltre 40 anni Underberg si occupa della sostenibilità ecologica e la società persegue procedure rispettose dell'ambiente che sono al centro dei va-



## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

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



lori aziendali di Underberg. Classico digestivo, l'efficacia di Underberg è testata e comprovata, oltre che utile a favorire l'assimilazione dei lieviti della birra. Tra gli altri valori dell'amaro spiccano anche le certificazioni Kosher e ortodossa. Casa Underberg è sempre stato molto discreta sulla sua storia. Tuttavia l'amaro ha anche un cugino brasiliano, Brasilberg. Il Dottor Paul Underberg, nipote del fondatore era un viaggiatore cosmopolita e appassionato di culture straniere. Arrivato in Amazzonia fu colpito dal potere curativo delle erbe e delle piante delle locali. La prima esportazione di Underberg in Brasile avvenne nel 1884.

Il Brasile era un mercato importante e quando la crisi aziendale impedì le esportazioni si decise di produrre l'amaro in loco. Nel 1932 Paul Underberg si stabilì a Rio de Janeiro e iniziò la produzione di "Underberg do Brasil". Le piante e radici amazzoniche divennero perfetti sostituti per la realizzazione di un amaro che subito divenne popolare nella società brasiliana, in particolare tra gli emigrati tedeschi e italiani che avevano familiarità con il gusto amaro. Brasilberg è un ibrido della ricetta tradizionale che usa ingredienti amazzonici, è più dolce, erbaceo e fruttato, più scuro nel colore del cugino europeo, con 42°. Il Rio Negro, Brasilberg & Tonic Water, è un drink molto popolare in Amazzonia. A differenza di Underberg Brasilberg è commercializzato nel formato classico da litro.

L'interesse che si è sviluppato qualche anno fa attorno agli amari ha riaperto i riflettori anche su Underberg che negli ultimi 20 anni ha intrapreso un costante processo di avvicinamento anche in mixology.

**Fabio Bacchi**

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE



### RED Pincer di Vincenzo Dario Rutigliano – GinFish – Barletta

#### INGREDIENTI

- 40 ml VII Hills Gin infuso al luppolo
- 20 ml Vermouth del Professore Chinato
- 10 ml Maraschino Luxardo
- 10 ml Underberg

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: scorza di limone



### A'MERY di Vincenzo Civita – Picteau Lounge – Firenze

#### INGREDIENTI

- 7,5 ml Underberg
- 30 ml Tio Pepe Sherry Fino
- 20 ml Americano Cocchi
- 10 ml soluzione salina
- Top Cortese acqua tonica

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: zest pompelmo



### THE EXPLORER di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano

#### INGREDIENTI

- 20 ml Linie Aquavit
- 10 ml Underberg
- 20 ml succo di lime
- 7,5 ml cordiale di galanga
- 5 ml oleo saccharum di cedro mano di Buddha
- Top Rod Copenhagen sparkling tea

Tecnica: shake. Glass: doppia coppa vintage. Garnish: zest di cedro mano di Buddha



### UNDER THE BALTIC di Christopher Rovella – FIB Piemonte

#### INGREDIENTI

- 10 ml Underberg
- 10 ml sciroppo di zucchero
- 15 ml succo di mela cotogna
- 35 ml Weizenkorn Brand Top Gose Beer

Tecnica: shake & fill up. Glass: tumbler alto. Garnish: cannuccia ricavata da stelo di grano

# APULIAN BITTERart

COCKTAIL COMPETITION



FIUME

BarTales  
www.bartales.it



L'ARTE PUGLIESE IN UN BICCHIERE

25 MARZO 2019 - ORE 14.30

LIQUORIFICIO FIUME VIA CONTEGIACOMO, PUTIGNANO (BA) Z.I.



BARPROJECT  
ACADEMY

New Bar  
Concept

BEVI RESPONSABILMENTE

# BASSE TEMPERATURE

## Essiccazione: una delle principali tecniche di conservazione

DI GIOVANNI CECCARELLI



**C**onservare gli alimenti è sempre stata una necessità per l'uomo. Capire il perché è facile: provate a immaginare di vivere in una società dove non c'è abbondanza di cibo o uniforme disponibilità durante tutto l'anno. Una società dove le conoscenze tecnologiche non sono tali da permettere di avere frutta e verdura fuori stagione, dove non è possibile trasportare alimenti freschi da una parte all'altra del mondo, al contrario, avere cibo durante le migrazioni e i grandi viaggi di esplorazione.

È proprio da queste impossibilità che è nata la necessità di conservare gli ali-

menti, e nei secoli si sono sviluppate diverse tecniche. Una di queste tecniche, oggi ancora ampiamente utilizzata nella sua forma primordiale, ma che si è anche evoluta ed è stata perfezionata dalle più moderne tecnologie è l'essiccazione (o essiccamento). L'essiccazione è un trattamento termico, generalmente a temperature non troppo elevate, che ha lo scopo di rimuovere l'acqua, per evaporazione, da un alimento al fine di poterlo conservare.

L'assenza di acqua rallenta o addirittura blocca buona parte dei processi di deperimento, come la formazione di muffe



**STRUMENTI**  
 DA SINISTRA:  
 ESSICCATORE  
 ORIZZONTALE  
 ED  
 ESSICCATORE  
 VERTICALE.  
 IN BASSO UN  
 LIOFILIZZATORE.



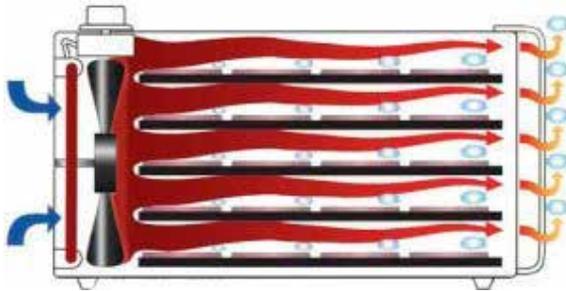
fe o l'imbrunimento (ossidazione). Tradizionalmente, e nei paesi con clima caldo, gli alimenti da essiccare, sia vegetali che animali, vengono distesi al sole e all'aria di modo che si possano asciugare e successivamente stoccare per lunghi periodi. L'essiccazione è anche una tecnica che trova spazio nei cocktail bar, non solo per creare rondelle di agrumi o altri frutti essiccati da utilizzare come decorazione, ma anche per creare ingredienti per le preparazioni dei drink.

Lo strumento necessario per essiccare al bar è l'essiccatore. Attraverso un flusso di aria calda questo strumento scalda gentilmente la materia prima e ne fa evaporare l'acqua. In commercio ne esistono fondamentalmente di due tipi: gli essiccatori a flusso d'aria verticale e quelli a flusso d'aria orizzontale. I primi sono probabilmente i più diffusi perché molto economici. Gli essiccatori orizzontali sono tuttavia da preferire, anche se più costosi, perché il processo di essiccazione è più omogenea (i ripiani non vanno mossi), permettono di essiccare a temperature inferiori, l'umidità esce più facilmente dall'essiccatore perché sospinta dal flusso d'aria.

Infine, in un essiccatore orizzontale è possibile essiccare anche dei liquidi sia sui ripiani (usando dei fogli antiaderenti) oppure, rimuovendo i ripiani, è possibile inserire anche bicchieri o barattoli con dei liquidi per fare delle riduzioni a bassa temperatura. Con un essiccatore è possibile essiccare frutta, verdura e piante aromatiche, creare delle polveri (essiccare quasi completamente e poi polverizzare con un blender la materia prima essiccata), fare delle riduzioni di liquidi (liquori, succhi o altro), marmellate, meringhe a bassa temperatura (e poco zuccherate) ottime per sostituire l'albume crudo nei



**TECNICHE**  
 IN ALTO,  
 ESSICCAZIONE  
 AL SOLE.  
 A DESTRA  
 POMODORI.  
 QUI ACCANTO  
 ESSICCAZIONE  
 ORIZZONTALE.  
 PIÙ A DESTRA  
 UN  
 LIOFILIZZATORE.



sour, aromatizzare sali e zuccheri, e creare delle sfoglie ottime da usare come decorazione edibile. Un'altra tecnica di essiccazione è la liofilizzazione (in inglese freeze-drying).

Questa tecnica permette di rimuovere l'acqua da un prodotto surgelato per sublimazione. Anche questa tecnica può essere utilizzata al bar ed in cucina, tuttavia un liofilizzatore costa diverse migliaia di euro. Proprio per questo motivo il consiglio è quello di acquistare frutta e verdura già liofilizzata. In commercio esistono molti prodotti liofilizzati, in particolare polveri, ottime da reidratare per ottenere sode, sciroppi, spume oppure da utilizzare polverizzate sopra i drink sour o come bordature. Una volta realizzato (o acquistato) un prodotto essiccato è necessario stoccarlo in maniera opportuna. Poiché questi prodotti tendono ad assorbire molta umidità dall'ambiente esterno è

necessario conservarli in barattoli perfettamente asciutti e a chiusura ermetica. Bar spoon, pinze o qualunque strumento si usi per prelevarli dal barattolo devono essere perfettamente asciutti.

Nel caso di prodotti essiccati a fette potete mettere un po' di sale grosso (fortemente idrofilo) sul fondo del barattolo, coprirlo con della carta e appoggiarci sopra la frutta essiccata.

**Giovanni Ceccarelli**

## SYRAMUSA, IL LIMONCELLO D'AUTORE DI CASA STOCK

Nobile e di alta qualità, **Syramusa** nasce da un'antichissima ricetta della tradizione siciliana. Preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del "femminello", un tipo di limone raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. Si distingue per l'elevata succosità e l'ottima qualità degli oli essenziali che donano al limoncello un profumo inconfondibile e sofisticato. Fresco ed equilibrato, il sapore di **Syramusa** (premium selection di Limoncè), ha conquistato i giudici dell'**International Taste & Quality Institute 2018**, guadagnandosi una stella oro, e, anche grazie a un design elegante e ricercato, ispirato alle forme classiche delle anfore elleniche, ha ottenuto un riconoscimento al **World Liqueur Awards 2018**.

**Syramusa** ha partecipato al raduno internazionale delle eccellenze enogastronomiche del Made in Italy **Taormina Gourmet International Food 2018** accompagnando i piatti di famosi cuochi gourmet, come Pasquale Cliri e Armando Codispoti, esportatori in tutto il mondo della tradizione culinaria italiana.

### Natale d'autore con Syramusa, la proposta premium di Stock e i limoni di Siracusa IGP

Per proporlo nei contesti di Natale più raffinati, ecco alcune indicazioni:

- La perfetta temperatura di servizio è 2°-4°. È importante servirlo ben freddo ma non ghiacciato, per non perdere nulla della sua aromaticità.
- Oltre che a fine pasto, può essere sorseggiato fra panettoni, pandori e frutta secca.
- Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al Limoncello **Syramusa**, un modo alternativo per assaporare questo fresco momento di pausa fra una pietanza e l'altra.
- I cuochi che vogliono proporre qualcosa di più originale e sposare con la tavola Italiana tradizioni internazionali, possono rivisitare il tipico Lemon Crumble inglese, che, bagnato con un bicchierino di **Syramusa**, acquisterà un gusto inimitabile.
- I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la "granita ubriaca" al gusto di **Syramusa**, dissetante reinterpretazione della tradizione siciliana, resa ancora più profumata e innovativa se spruzzata con essenza di Gelsomino.



Per info e contatti:  
 Stock srl, Milano  
 Tel. +39-02-49681251  
 e-mail: info@stock-spa.it



# 1997. ANTONIO LAI

## Un anno da ricordare

DI JENNY ADAMS

I 1997 è stato un anno fondamentale per l'isola di Hong Kong. Come ricorda Antonio Lai, bartender, è stato un periodo di cambiamenti politici e di sapori nostalgici e di estro. «Ricordo di aver bevuto il mio primo drink in un bar nel 1997, di averne percepito l'atmosfera, l'abilità del bartender che si muoveva con grazie e naturalezza. Ricordo di aver pensato, "voglio essere proprio come loro"».

Per alcuni, un momento come questo potrebbe rivelarsi una fantasia passeggera. Per Lai, il cambiamento della vita.

Quella scelta avrebbe a sua volta condizionato e cambiato in meglio la *bar scene* di Hong Kong. Oggi Antonio Lai riceve una clientela desiderosa delle sue creazioni al suo bar, il Quinary. La clientela si divide tra residenti ed espatriati, stranieri residenti a Hong Kong per lavoro e turisti che cercano di provare i migliori sapori in una città nota per la eccezionalità culinaria del melting-pot.

Quando Cherry Heering ha cercato il bartender che sapessero commemorare il suo 200° anniversario, Antonio Lai è stata la scelta più ovvia per Hong Kong.



**BAR**  
QUI SOPRA IL  
QUINARY.  
NELLA PAGINA  
ACCANTO  
ANTONIO LAI.

La domanda “che anno sceglieresti nei nostri 200 anni di storia per costruire un drink e perché?”. Per Lai, doveva essere il 1997, l’anno del ritorno di Hong Kong alla Cina. Un anno di calde notti estive con l’onnipresente Long Island Ice Tea. «La cerimonia di Hong Kong del 1997 ha ufficialmente sancito il trasferimento della sovranità su Hong Kong dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord alla Repubblica Popolare Cinese – dice Antonio – Un evento televisivo internazionale con la cerimonia che è iniziato nella notte del 30 giugno 1997 per finire il primo luglio».

Mentre il mondo cambiava per sempre per i cittadini di Hong Kong, dentro la sua testa, Antonio Lai stava progettando il nuovo corso che avrebbe cambiato la cocktail culture cittadina. All’epoca non poteva immaginarlo, ma la sua decisione di perseguire a tempo pieno il bartending in quell’anno avrebbe consolidato il suo rapporto affettivo con la città.

Dopo l’inizio come flair bartender al Planet Hollywood di Hong Kong si è specializzato nei drink molecolari. Oggi Lai e i suoi partner formano Tastings Group, società che possiede e gestisce cinque famosi cocktail bar della città, tra cui Origin, Angel’s Share e il bar Envoy del Pottinger Hotel.

Quando gli si chiede del 1997, il suo primo pensiero corre alle notti in cui riceveva una quantità di ordinazioni di Long Island Ice Tea.

Partendo dall’originale ricetta si è applicato per rendere appetibile un drink spesso denigrato per contenere troppi spiriti e privo di complessità. «Trovare una ricetta che sia iconica e facilmente identificabile pur avendo lo spazio per giocare con tecniche e ingredienti per adattarla al tema – dice – è stata una grande sfida per commemorare Cherry Heering».

Lai continua: «Ho scelto il Long Island Iced Tea per via della sua controversa natura nel mondo della moderna mixology»,



## LA RICETTA

### HONG KONG ISLAND

#### INGREDIENTI

- 15ml Aquavit
- 15ml London Dry Gin
- 15ml White Rum
- 15ml Blanco Tequila
- 20ml succo di limone
- 20ml Cherry Heering

«Si prepara con uno shaker Perlini si completa con un float di Sprite/Lemonade, si guarnisce con un lemon twist e una ciliegia in uno Sling glass» dice Lai.

dice ridendo. «Alcuni bartender si sono creati una identità per il rifiuto di fare il LI-IT. Io l'ho servito sostituendo il Cointreau con Cherry Heering. Il drink ha assunto un colore rosso brillante come la bandiera di Hong Kong. Ho aggiunto Aquavit invece che Vodka, per un'interpretazione danese come omaggio alla lunga storia di Cherry Heering. Questo cocktail rappresenta per me un nuovo capitolo, sia per il mio paese d'origine che per il mondo dei cocktail. Il drink si chiama Hong Kong Island, che potrebbe sembrare banale e superficiale. In realtà il drink racchiude un doppio significato. La parola Hong suona come la parola rosso in cantonese, un tributo alla tonalità di colore della bandiera e al Cherry Heering nella bottiglia».

«Sprite Super Lemon fu realizzata per Hong Kong nel 2003 e mi conquistò subito perché mi ricordava Super Lemon, una caramella amara popolare a Hong Kong, soprattutto tra i bambini. Le ciliegie erano il mio frutto preferito, ma erano soggette alla disponibilità stagionale e quindi potevo godermene solo per alcuni mesi durante l'anno. Questo drink è combinato con i miei gusti preferiti dell'infanzia».

Accomodandosi in uno dei suoi illustri avamposti bar della città, si possono osservare menù con proposte di mixology multisensoriale, drink design, giochi di fumo e rari frutti giapponesi, acidi e piccoli dettagli che lasciano percepire abilità e drink unici nel suo genere. Ma non stupitevi se troverete anche un fenicottero di plastica o una piccola vasca che sostituisce il bicchiere. Perché Antonio Lai si emoziona ancora come un bambino. Come gli successe quando frequentò Planet Hollywood e dal quale trasse grandi insegnamenti.

**Jenny Adams**



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



# L'ORA DEL SAKE

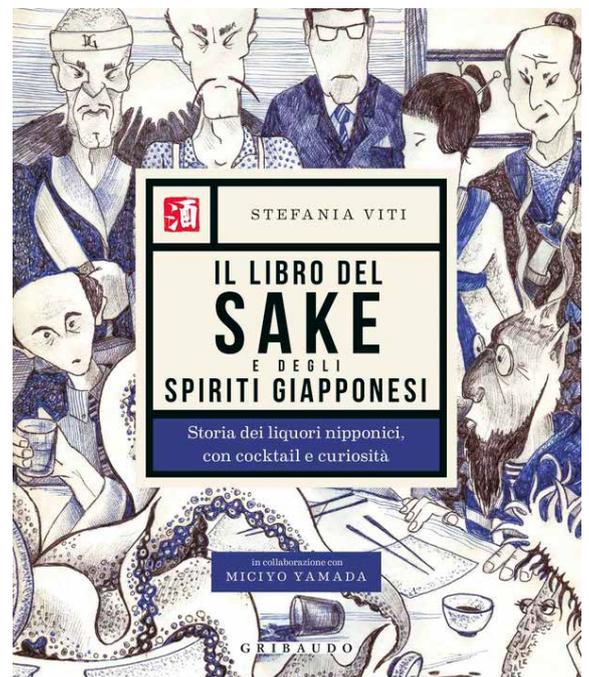
## IL LIBRO DEL SAKE E DEGLI SPIRITI GIAPPONESI

STEFANIA VITI in collaborazione con MICIYO YAMADA  
GRIBAUDO EDITORE – PAGG. 160 – EURO 16,90

In questo e nei prossimi numeri di BarTales affronteremo la conoscenza di alcuni dei più noti spiriti giapponesi. La cucina giapponese si è diffusa anche in Italia, il Sake è sempre più popolare ma è in buona compagnia. “Il Libro del Sake e degli Spiriti Giapponesi” racconta di storia, miti, leggende, riferimenti letterari e cinematografici, produzione, curiosità ma anche luoghi comuni, spesso errati, che hanno accompagnato la sua fama. Evidentemente gran parte del libro è dedicata al Sake. Vengono esplorate le sue tipologie, le sue applicazioni in cucina e al bar.

Interessantissimo è il glossario di ben quattro pagine interamente dedicate ai singoli termini del Sake. Ma il Giappone non è solo Sake. Birra, Whisky, passando per lo Shōchū, l'Awamori e andando anche oltre, questo libro svela l'universo dei liquori giapponesi, ancora poco conosciuti ma pregiatissimi e oggi di tendenza in tutto il mondo. Il volume è corredato da cocktail inediti, realizzati da barman italiani e giapponesi. Bellissime foto corredano le tecniche di produzione e le ricette dei cocktail. La lettura è piacevole, i testi permettono una lettura scorrevole e capace di far comprendere gli argomenti senza avere la presunzione di essere esaustivi sui temi trattati.

Stefania Viti, l'autrice, giornalista con



laurea in Lingua e Letteratura Giapponese all'Università Ca' Foscari di Venezia, ha vissuto a Tokyo per circa dieci anni lavorando come editor nella rivista giapponese “Amarena” e collaborando con numerose testate italiane. Si occupa di Giappone contemporaneo e i suoi articoli sono pubblicati su testate nazionali e internazionali.

Alla stesura dei testi ha collaborato Miciyo Yamada. Un libro che consigliamo per intraprendere un viaggio inedito che porterà il lettore alla scoperta del Giappone da bere e del suo un mondo ricco e variegato, tutto da scoprire.

**Alessandro Palanca**

# 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.



# 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