

BarTales

ANNO VI | N. 11 | LUGLIO 2019

Bar Story
**THROWING,
L'ARTE
DI MISCELARE**

Focus on
**UN CERTO
FERMENTO**

Competition
**SOGNANDO
GLASGOW**

REPORT

SPIRITI DI PATATE



- 5 L'editoriale** di Melania Guida
LA SOSTENIBILE FIEREZZA DELL'ARTE
- 6 News DAL MONDO**
- 8 Hot Spirit /1** di Fabio Bacchi
TROPICO DEL NORD
- 18 Bar Story** di Luca Rapetti
THROWING, L'ARTE DI SHAKERARE
- 28 Liquid Story** di Alessandro Palanca
MASCHIO E GAGLIARDO
- 40 Report** di Luca Rapetti
SPIRITI DI PATATE
- 52 Focus on** di Giulia Arseli
UN CERTO FERMENTO
- 62 Hot Spirit/2** di Davide Staffa
MOMENTO AMARO
- 78 Competition/1** di Fabio Bacchi
SOGNANDO GLASGOW
- 86 How To Drink** di Vittorio Brambilla
LE GAMBE DEL WHISKY
- 94 Zoom** di Valentina Rizzi
BOLLE DEL SUD
- 102 How To Feel** di Giovanni Ceccarelli
BUONE NORME (2)
- 108 Competition/2** di Giulia Arseli
NEL SEGNO DEL VERMOUTH
- 120 Book Corner** di Alessandro Palanca
ELOGIO DEL BOURBON



8



18



28



40



52



62



78



86



94



108



102



ANNO VI | N. 11 | LUGLIO 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arseli, Vittorio Brambilla, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, Davide Staffa

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

BOOK YOUR
TICKETS
ONLINE

ROMA
BAR
SHOW

23-24
SETTEMBRE
2019

PALAZZO DEI
CONGRESSI
ROMA

Ready
to be
Shaken

BERE RESPONSABILMENTE



WWW.ROMABARSHOW.COM

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

LA SOSTENIBILE FIEREZZA DELL'ARTE

Musica, cibo a volontà e cocktail. Freschi, nuovi e all'insegna della sostenibilità. Se c'è un evento che coniuga l'effervescenza dei festival musicali con l'universo mixability "rural style" quello è "Rock The Farm". Il titolo è già un programma. Due giorni, a giugno, nella farm di Chase, nel cuore verde dell'Herefordshire. Tra le basse colline delle Midlands, tra i frutteti di mele e pere, circondati da sterminati campi di fragole e patate. È lì che regnano (*a pag. 40*) gli "spiriti di patate": Vodka e Gin. È lì che un ruvido tubero si trasforma, e sembra quasi una magia, in un distillato di pregio. Potenza dell'impegno, della tenacia e della volontà. Che ha fatto dell'attenzione al territorio e della valorizzazione delle risorse un vessillo sbandierato con fierezza. Non solo Worcestershire. Arrampicati lungo paesaggi estremi, abbiamo risalito la Scozia fin sopra le selvagge Orcadi. Per scoprire, tra bianche insenature struggenti, che un Single Malt (*a pag. 8*) può essere sorprendentemente dolce. Segreti di famiglia, che di generazione in generazione, attraverso un lavoro rigorosamente manuale (cinque artigiani e un master distiller) danno vita a un Whisky dal carattere unico, inconfondibile. È l'arte del saper fare. Che necessita di pazienza, talento e tanta tecnica. Come quella del "throwing" (*a pag. 18*), che è l'arte di miscelare aggiungendo consistenza e spumosità. Con un po' di scena e quel tocco che fa spettacolo. Fu inventato a Cuba, da Miguel Boadas, "mago" di quello che oggi è il "Floridita". Era la fine dell'Ottocento e l'"estilo cubano" passò rapidamente in Europa e di lì in America. Il resto è storia. Che vide il sorpasso dei nuovi shaker in grado di assicurare esecuzioni meno spettacolari ma evidentemente più efficaci. Adesso il "throwing" è di nuovo di moda. Segno distintivo del professionismo più virtuoso. Corsi e ricorsi.



SIGARI&SPIRITI A MATELICA

Si svolgerà a Matelica, nella Marche, dal 3 al 6 luglio il XIV Anniversario Encuentro Amigos De Partagas En Italia, uno tra i più importanti eventi dedicati al circuito del sigaro. L'organizzazione è curata dal Cigar Club Matelica, da Diadema Spa attraverso Habanos Point, e gode del patrocinio del Comune di Matelica e della Ambasciata di Cuba in Italia. Quattro giorni, con una chiara connotazione culturale, per una kermesse fatta di seminari e degustazioni tecniche sul sigaro e prodotti tipici, scuola di torcedor, mostre fotografiche e cigar&spirit tasting.



I NUOVI GAME OF THRONES

Johnnie Walker si prepara a lanciare due nuove versioni della serie Game of Thrones: "A Song of Ice" e "A Song of Fire". Il design della bottiglia di "A Song of Ice" presenta l'immagine di un direwolf, mentre "A Song of Fire" raffigura un drago. I nuovi imbottigliamenti rientrano nell'ambito della collaborazione di Diageo con HBO iniziata con il lancio di White Walker a ottobre 2018 e proseguita con la serie dei Single Malt Scotch Whisky Game of Thrones. La collezione comprende otto whisky, ognuno dei quali corrisponde a una delle case della serie.

GIN DI BRIANZA

Una nuova realtà – fatta di entusiasmo, coraggio e grande conoscenza della materia – nasce a Meda, nel cuore della Brianza. Dall'intuizione dei fratelli Eugenio e Niccolò Belli nasce Eugin Distilleria Indipendente, la prima distilleria di Gin in Brianza. Ogni fase della lavorazione avviene tra le pareti del loro laboratorio: dall'ideazione delle ricette alla produzione, fino all'imbottigliamento e all'etichettatura. La produzione include due varianti di London Dry Gin, Eugin N°7 ed Eugin N°9. Il primo molto aromatico, con note prevalenti di ginepro a cui si susseguono quelle degli agrumi e sentori erbacei; il secondo più secco, pensato per esaltare il gusto del ginepro, supportato dalle note resinose e balsamiche dei germogli di abete bianco.



VOGLIA DI BOURBON

Lux Row Distillers porta in Italia la sua prima “edizione internazionale” di Bourbon per rispondere alla crescente domanda dei degustatori di Whiskey nel nostro paese. Il nuovo Rebel Yell French Barrel Special Finish sarà il primo Bourbon a non essere distribuito negli USA a vantare una doppia maturazione creata dal master distiller John Rempe. Questo Bourbon invecchia in botti di rovere tostato per un periodo di sei mesi, regalando così un palato robusto con note di quercia, aromi speziati e un retrogusto di cioccolato e zenzero. L'edizione limitata di 6.000 bottiglie sarà distribuita da Meregalli Spirits e disponibile sul mercato da ottobre.



DISTILLATO CON LODE

Per le celebrazioni del suo centenario l'Università di Leicester ha creato un Gin. Il nome “1921” onora l'anno in cui l'università iscrive i suoi primi studenti. 1921 Gin “fonde scienza e creatività” ed è opera di Ed Gibson, master distiller della 45 West Distillers del Leicestershire, che produce il Burleighs Gin. Il nuovo spirito è realizzato con ingredienti provenienti dall'orto botanico dell'università di Oadby, tra cui pepe, spezie, camomilla, timo, sambuco e arancia. «È stato particolarmente interessante dal punto di vista di un distillatore vedere come gli studenti si sono avvicinati alla creazione delle loro ricette, in particolare l'equilibrio che ognuno di loro ha tentato di ottenere tra sapori audaci e sfumature sottili», ha detto Gibson.

IL MITO CAMBIA LOOK

Nuovo packaging per Sirene Bitter. La bottiglia diventa più bassa ed ergonomica e la specifica di “Botaniche lavorate a mano. Prodotto italiano” fa risaltare artigianalità e provenienza del prodotto. La fascetta sotto l'imboccatura è firmata da Elisa Carta, creatrice di Sirene. Il tappo diventa di legno, il labelling mantiene la Sirena protagonista e comprende alcune delle botaniche utilizzate, un teschio incoronato e un pugnale, a ricordare le ragioni dell'enorme fascino suscitato da sempre dal mito delle Sirene.





TROPICO DEL NORD

Tra paesaggi estremi, un Single Malt sorprendentemente dolce e morbido

DI FABIO BACCHI

Le Orcadi, arcipelago spazzato dal vento, è un luogo selvaggio segnato da paesaggi a contrasti forti, estremi. È lì che ci sono le distillerie più settentrionali della Scozia. Tra queste Scapa, dove si produce un single malt forgiato dagli elementi atmosferici, con le quattro stagioni che spesso sembrano susseguirsi in un giorno solo.

Nonostante la posizione remota nel gelido Nord Atlantico, le Orcadi sono abitate da migliaia di anni. Siti neolitici risalenti a 5.000 anni punteggiano l'isola principale insieme a tombe e intagli vichinghi del XII secolo.

Scapa si affaccia su una spiaggia bianca lambita dalle acque della rada conosciuta come Scapa Flow, vicino alla città-



dina di Kirkwall. Questa zona ha sempre rivestito un ruolo strategico militare.

Fu in questo specchio di acque che alla fine della Grande Guerra la flotta tedesca si autoaffondò per non consegnarsi al vincitore. Durante la stessa guerra la distilleria fu utilizzata come deposito di munizioni dall'esercito inglese.

In passato, durante la bassa marea, era possibile vedere i fumaioli degli incrociatori Hinderburg e Seidlitz prima che i fondali venissero bonificati.

Sempre a Scapa Flow nel XIII secolo riparò la flotta del re danese Haakon. Durante la Seconda Guerra Mondiale un sottomarino tedesco silurò la nave da guerra



STORIA

IN ALTO LA SPIAGGIA BIANCA DI SCAPA FLOW E L'INCROCIATORE TEDESCO HINDENBURG IN AFFONDAMENTO QUI SOPRA IL RELITTO EMERSO A SCAPA FLOW.

britannica HMS Royal Oak uccidendo 833 persone.

Alla fine del 1800 su Orkney vi operavano tre distillerie tra cui Highland Park e Scapa, la cui produzione consisteva in blend.

Scapa fu costruita nel 1885 da due commercianti di Glasgow, John Townsend e MacFarlane. Nel 1919 un incendio la danneggiò seriamente, ma fu ricostruita



prima di essere ceduta nel 1936 al gruppo Bloch Bros. commercianti di blended già proprietari di Glengyle e Glen Scotia a Campbelltown.

Circa venti anni dopo Scapa entrò a far parte del gruppo Hiram Walker che si sarebbe poi fuso per originare Allied Distillies. La distilleria cessò la produzione nel 1994, eccezione fatta per saltuarie produzioni curate dallo staff di Highland Park che durarono sino al 2004.

Un primo segnale di rinascita si ebbe con una single malt release alla quale seguì il rinnovamento della distilleria. Dal 2005 Scapa è in orbita al gruppo Pernod Ricard. Per il suo completo rilancio furono presentati al mercato un 14yo e un 16yo e bisognò aspettare il 2015 per una nuova e più vasta produzione e l'inaugurazione del visitor's centre.

In passato la distilleria Scapa vantava la più lunga fermentazione di settore, cir-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



*Bitter e Aperitivo
Del Professore*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

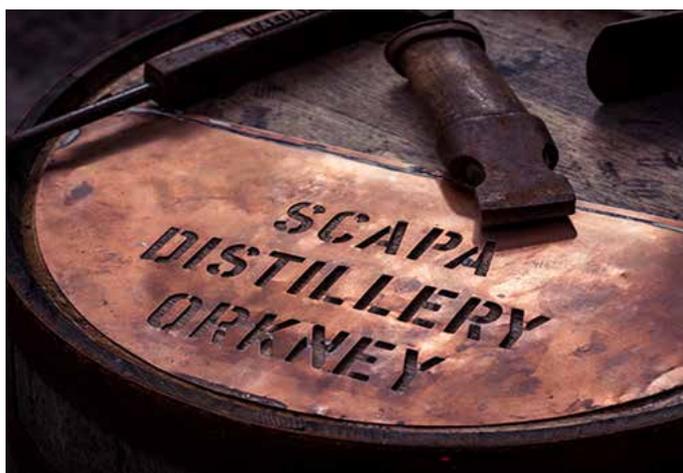


Terroir

*Legami forti con il territorio,
ingredienti buoni e naturali,
cura artigianale nelle lavorazioni.*



Tradition, terroir, people
delprofessore.it



PRODUZIONE
IN ALTO GLI
ALAMBICCHI
LOMOND STILL
A SCAPA.

ca 120 ore, prima di arrivare alle attuali 70 che consente al wash di caratterizzarsi con quel fruttato tipico della distillazione con uno still tipo Lomond. Questi alambicchi furono progettati intorno al 1955 da Alistair Cunningham per favorire la creazione di un più vasto spettro di aromi.

Fedele a un malto isolano piccolo e artigianale, tutto il Whisky di Scapa viene distillato da una singola coppia di alambicchi: il wash still Lomond, tra i pochi superstiti, e uno spirit still.

Installato nel 1959, l'alambicco Lomond ha un collo più largo e più alto, ide-

ale per la distillazione e si traduce in uno spirito ricco e fruttato. Questo still si compone di tre piastre perforate che possono essere raffreddate e gestite indipendentemente tra loro, per favorire diversi livelli di reflusso in modo simile ai Coffey still. Ciò consente al distillatore di produrre diversi tipi di Whisky dallo stesso still.

Gli alambicchi Lomond furono inizialmente installati nella distilleria di Loch Lomond, per la quale erano stati progettati, e nelle distillerie di Glenburgie, Miltonduff, Inverleven e Scapa, ultima ad usarlo. Dal 2010 anche la distilleria



MECCANISMI
QUI SOPRA
SPIRIT SAFE A
SCAPA.
IN ALTO LE
ACQUE DI
LINGRO BURN.

Bruichladdich usa un Lomond originale recuperato dalla demolita distilleria Inverleven. Sono questi gli unici due Lomond still in attività.

Oggi Scapa ha rimosso le piastre e aumentato il reflusso con un tubo purificatore. L'acqua utilizzata proviene dal Lingro Burn river delle Orquil Springs alimentate

dalle piogge.

Per il suo malto Scapa non utilizza torba, questo permette sapori dolci e tropicali che caratterizzano il suo Whisky. Il non utilizzo di torba è una particolarità molto singolare nel panorama degli Island Single Malt Whisky. Tuttavia l'acqua di Lingro Burn è naturalmente leggermente torbata. Per evitare che l'acqua entri a contatto con ulteriore torba durante il suo deflusso, Scapa ha costruito una tubatura che convoglia l'acqua direttamente in distilleria.

A causa del clima estremamente imprevedibile in distilleria immagazzinano più orzo rispetto alle distillerie più grandi della terraferma. La maturazione avviene in botti di quercia americana first fill provenienti da Tennessee e Kentucky. Il clima aspro favorisce una minima percentuale di Angel's Share che normalmente

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

Tradition

*Ricette classiche tradizionali,
cura artigianale nelle lavorazioni,
ingredienti naturali.*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it





si attesta sul 2% di ogni lotto.

I residui della lavorazione costituiranno foraggio per i locali allevamenti bovini. In distilleria lavora un piccolo team composto da cinque artigiani del Whisky e da un master distiller, perpetuando metodi tradizionali perfezionati in generazioni.

Una delle poche distillerie gestite ancora manualmente con turni di lavoro che coprono 24 ore nei momenti più importanti. La distilleria non è accessibile al pubblico da febbraio ad aprile. Quest'anno, a maggio, hanno fatto lavori di manutenzione. Tra giugno e agosto è di certo il periodo migliore per vivere una straordinaria esperienza orcadiana.

Fabio Bacchi



Scapa Skiren ha sostituito il 16yo. In bocca è rotondo e coerente con l'olfatto. 40°

Note di degustazione

Vista: luminoso

Olfatto: delicati aromi floreali, profumato, pera fresca, ananas dolci, una nota di agrumi.

Palato: melone dolce e maturo, pera, sorbetto al limone.

Finale: dolcezza lunga, rinfrescante, asciutto e pulito.

Scapa 16yo ormai fuori produzione.

Note di degustazione

Vista: brillante

Olfatto: forte nota di miele, erbaceo, note di torba molto leggere, ricordi di frutta matura.

Palato: tutto sommato light, frutta secca, poco legno. Rotondo e morbido.

Finale: non molto lungo, frutta secca, note di legno fumoso.

PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922

UNA BELLA STORIA ITALIANA
DI FRIZZANTE PASSIONE



Scoprite tutte le ricette
dei nostri cocktail...

www.paolettibibite.it



THROWING, L'ARTE DI SHAKERARE

Il virtuosismo che aggiunge texture e spumosità

DI LUCA RAPETTI

Sino ad alcuni anni fa la quasi totalità dei bartender utilizzava shaker di diversa misura, mixing glass ed eventualmente mixer elettrici o blender. Poi è stata reintrodotta la tecnica denominata “throwing”, che letteralmente significa “mandare qualcosa in aria con forza, attraverso un movimento del braccio”. Questa prima definizione suggerisce già un’idea di quello che ac-

cade.

Con il throwing, si intende la miscelazione di ingredienti liquidi che vengono trasferiti da un contenitore ad un altro attraverso ripetuti passaggi aerei. Ponendo i due contenitori ad una certa distanza l’uno dall’altro, la caduta per gravità del liquido e il suo contatto con il contenitore finale generano una rottura del liquido stesso.

Per quanto ci si interroghi se questa tecnica apporti o meno risultati finali più apprezzabili su alcuni drink, rispetto a quelli preparati tramite shakerata classica, è indubbio che il throwing risulti spettacolare da vedersi.

In Asia, in particolare nella fascia sud orientale, è possibile osservare venditori di strada che preparano bevande a base di tè.

Per attirare maggiore clientela si sono specializzati in scenografici throwing. Ne sono esempio i “Chai Wallah”, una figura caratteristica della cultura indiana. La parola Chai identifica il tè e Wallah il venditore. Miscelando tè, latte e spezie,





BARTENDING

SOPRA,
BOADAS
COCKTAIL BAR
IN
BARCELONA.
IN BASSO CHAI
WALLAH.
NELLA PAGINA
DI APERTURA
UNA FOTO DEL
SIDRA.



il chai wallah, figura caratteristica della cultura indiana, vende bevande preparate spesso in precarie condizioni igieniche.

Il throwing contribuisce a miscelare creando una maggiore consistenza e schiumosità. Sebbene risulti meno spet-

tacolare di quella indiana, la cerimonia di servizio del tè alla menta in Marocco ricorda la lunga e alta versata del throwing,

Il servizio del tè alla menta marocchino identifica un importante rituale di benvenuto e il suo servizio è curato nei minimi



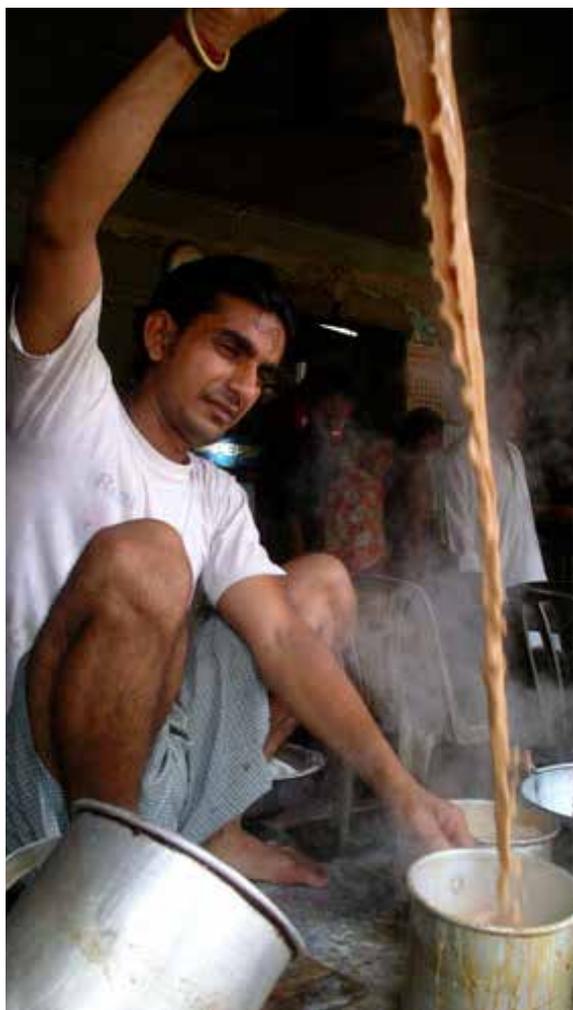
THE ENCHANTING VERMOUTH



PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

WWW.RISERVACARLOALBERTO.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



CULTURE

A SINISTRA UN VENDITORE CHAI WALLAH. QUI SOPRA LA CERIMONIA DI SERVIZIO DEL TE IN MAROCCO.

dettagli. Una capiente teiera di metallo ed alcuni bicchieri di vetro finemente decorati, solitamente alti circa 10cm e con un diametro di 5-6cm, vengono disposti su un vassoio. La teiera viene riempita con abbondanti foglie di menta fresca, tè di qualità Green Gun Powder, diverse zollette di zucchero ed acqua calda. Viene versata una piccola quantità di tè nei bicchieri, quindi il tè viene riversato nella teiera.

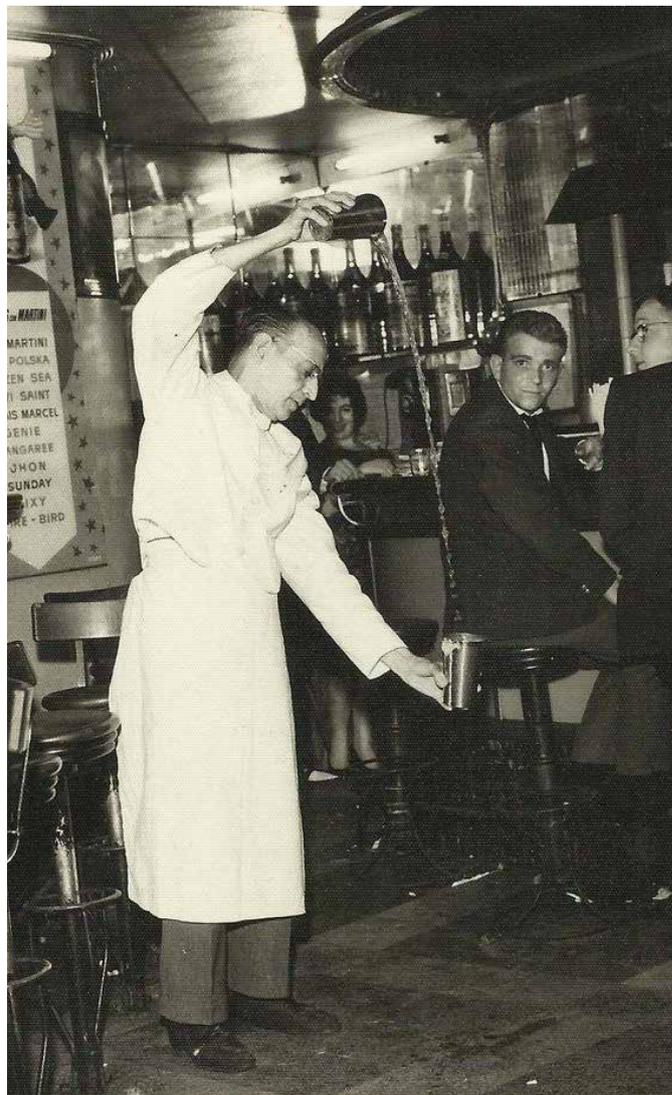
Questo procedimento serve per miscelare meglio gli ingredienti e bilanciare gli aromi di tè e menta alla dolcezza dello zucchero. Successivamente si inizia a versare il liquido tenendo inizialmente la teiera vicino al bicchiere, poi aumentando gradualmente la distanza. Si può arrivare a oltre mezzo metro dai bicchieri. La caduta per gravità e l'impatto con la ridotta superficie del bicchiere amplificano il

sapore finale della bevanda creando una texture schiumosa sulla superficie del tè. Questa rilascia freschezza e leggerezza al contatto con le labbra.

“Escanciar un culin” è una frase che potrebbe risultare familiare a coloro che almeno una volta si sono recati nel Principato delle Asturie, comunità autonoma della Spagna settentrionale e meta turistica di eccezione per la sua ricchezza di paesaggi, monumenti e tradizioni enogastronomiche.

“Escanciar” è il verbo che in asturiano definisce l'atto di versare in maniera tradizionale la Sidra, bevanda fermentata ottenuta da mele che crescono abbondanti nella regione, tenendo in una mano la tipica bottiglia, detta “Botella de Xixón”, e nell'altra un bicchiere (vaso) dalla larga capienza.

“Culin” indica la piccola quantità di



PERSONAGGI

QUI SOPRA
UNA FOTO DEL
SERVIZIO AL
TXAKOLI.
A DESTRA
MIGUEL
BOADAS.

Sidra che viene versata nel vaso mai riempito completamente. Ogni anno, in occasione del “Festival de la Sidra Natural” nella cittadina di Nava, si svolgono delle vere e proprie competizioni di “Escanciado de Sidra”. In quel caso ci vogliono più maestria e precisione perché il forte impatto della Sidra con il bicchiere sprigiona gli aromi, ma libera anche un acido acetico che potrebbe risultare sgradevole e danneggiare il gusto finale.

Sempre in Spagna, nella regione dei Paesi Baschi, è possibile assistere al servizio del “Txakoli” (in castigliano Chacoli), il vino locale caratterizzato da basso tenore alcolico, leggermente frizzante e prevalentemente secco.

Uno dei motivi per il quale questo vino è da sempre servito in escanciado deriva

dal fatto che originariamente esso non veniva filtrato al termine della fase produttiva. L’escanciado venne quindi adottato per versare lentamente il vino, mantenendo i residui nella bottiglia. Questa tecnica è dunque saldamente radicata nelle cultura e tradizione di alcune comunità spagnole.

A Barcellona l’Escanciar ha trovato la sua perfetta applicazione al Boadas Cocktails, il più antico cocktail bar della capitale catalana. Del suo fondatore, Miguel Boadas, abbiamo già parlato. Con impeccabile tecnica *throwing* i suoi bartender confezionano ogni giorno centinaia di cocktail, soprattutto classici. Tuttavia, il *throwing* di Boadas è anche conosciuto come “Estilo Cubano”, ovvero “stile cubano”, in quanto fu importato da Miguel

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE

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

Says Bagly to Stone, the other day—
“Why is the letter E like death?” “Give it up,” replied Stone. “Because it is the end of life,” continued Bagley, throwing a gin cocktail from one tumbler to another all the while.

“A Sherry Cobbler is made with a wine glass and sherry, two teaspoonful of powdered white sugar, a few lemon peel; fill the tumbler with pounded ice (to pound, a cloth, and beat with a mallet, or cut with an ‘ice-cutter’ pour it from one tumbler into another, until the sugar is dissolved; drink through a clean straw or crystal tube.

for Pluto rather than Bacchus. The novice in mixing this beverage should be careful not to scald himself. To become proficient in throwing the liquid from one mug to the other, it will be necessary to practise for some time with cold water.

Boadas a Barcellona.

Miguel Boadas nacque a L'Avana nel 1895 e poco più che ventenne iniziò a lavorare al celebre “El Florida”, oggi El Floridita, che era di proprietà di un suo parente, Narcis Sala Perera. Causa problemi familiari, nel 1922 Boadas tornò nella terra natale dei suoi genitori, la Catalogna. Si stabilì a Barcellona e nei primi anni lavorò presso alcuni bar locali quali Maison Doré, Nuria e Canaletas. Nel 1933 inaugurò il suo Boadas Cocktails.

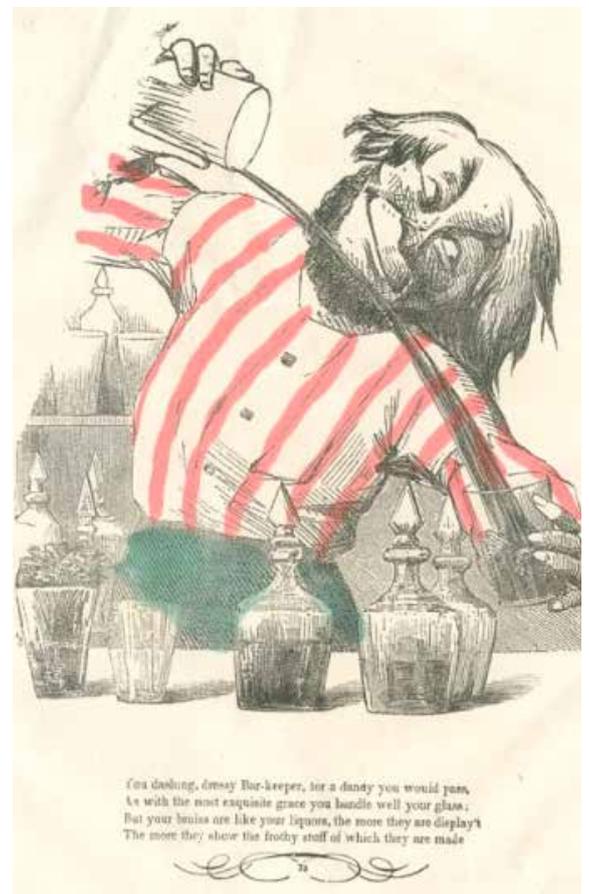
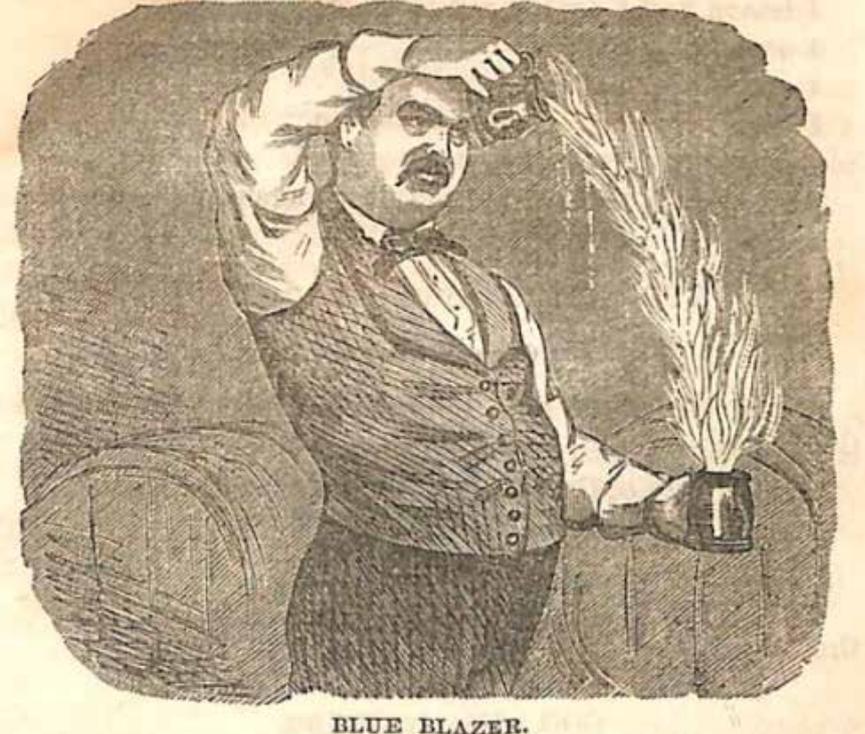
Il throwing di Boadas era un vero spettacolo per i suoi clienti. Lo stile che oggi si può trovare al Boadas è rimasto immutato e prevede due capienti e alti bicchieri di vetro da miscelazione, uno dei quali contenente ghiaccio e un Hawthorne strainer, strumento che permette di essere appoggiato direttamente sul ghiaccio facendo filtrare il liquido.

Probabilmente Boadas apprese l’“estil-

lo cubano” da altri bartender, forse dai molti bartender americani che si erano trasferiti a Cuba causa il Proibizionismo in USA. Notizie e documenti storici inerenti al throwing applicato ai cocktail negli USA risalgono già al 1840. Tra questi, il “Wisconsin Enquirer” del 1840 descrive il throwing di un Gin Cocktail tra un “tumbler e l’altro”. Una delle descrizioni più dettagliate giunge dal “Greenock Advertiser” del 1845 a proposito dello Sherry Cobbler. Si riempiva il bicchiere con ghiaccio pestato, quindi si versavano lo Sherry e lo zucchero da un tumbler all’altro finché lo zucchero non si fosse disciolto. Grazie anche ad alcune raffigurazioni di quegli anni è possibile avere un’idea di come questa tecnica fosse eseguita.

L’immagine più famosa è probabilmente quella presente nel manuale di Jerry Thomas “Bar Tender’s Guide” del 1862 e raffigurante lo stesso Thomas nell’ese-

ARTICOLI
DALL'ALTO
WISCONSIN
ENQUIRER
1840.
GREENOCK
ADVERTISER
1845.
BAR TENDER'S
GUIDE JERRY
THOMAS 1862.

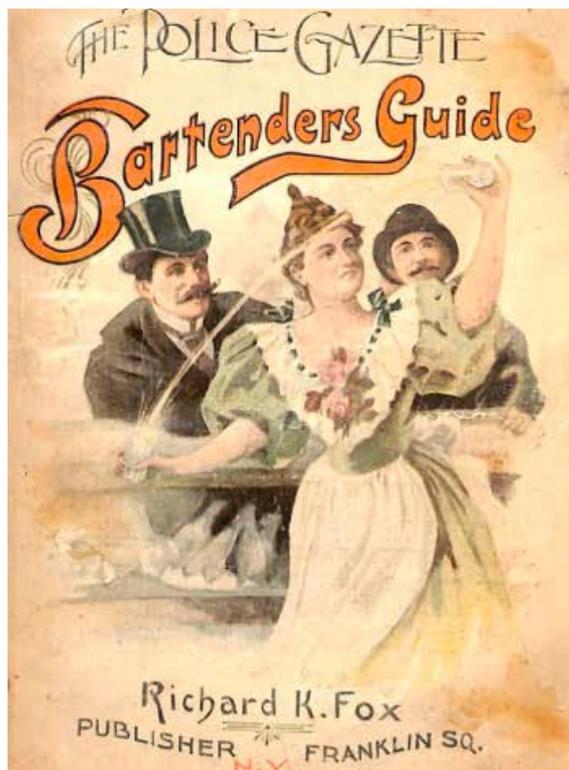


cuzione del Blue Blazer. Sebbene questa bevanda richiedesse una preparazione a caldo, anche qui il throwing veniva applicato per gli stessi motivi già descritti. Celebre è anche la copertina del “The Police Gazette Bartenders Guide” del 1888 di Richard Fox, dove è ritratta una giovane donna nell’atto del throwing per mezzo di due tumbler, con alle spalle due gentiluomini che la osservano ammirati.

Il throwing come tecnica di preparazione di cocktail iniziò gradualmente a scomparire a causa dell’avvento di nuovi e più moderni strumenti di lavoro, nuove tipologie di shaker, che permettevano un’esecuzione meno scenografica ma sicuramente più efficace e con minori sprechi di prodotto. Bisogna riconoscere che il Boadas di Barcellona è stato per molti decenni l’unica testimonianza di questa eredità giunta da Cuba quasi un secolo prima, ritornata all’attenzione e adesso adottata da professionisti di tutto il mondo.

Luca Rapetti

STORIA
 QUI A DESTRA
 1888 THE
 POLICE
 GAZETTE
 BARTENDERS
 GUIDE BY
 RICHARD FOX.
 IN ALTO A
 SINISTRA BLUE
 BLAZER DI
 JERRY THOMAS.
 A DESTRA TO A
 BARKEEPER
 (CORTESIA
 DELLA LIBRARY
 COMPANY OF
 PHILADELPHIA)
 1840-1880.
 QUI SOPRA
 DRINKING
 SALOON IN
 BROADWAY
 1854.





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

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



MASCHIO E GAGLIARDO

Dal 1669, una storia di tenacia e passione
Di generazione in generazione

DI ALESSANDRO PALANCA

Uno dei figli più famosi di Vicenza è quell'Andrea Palladio realizzatore di gioielli architettonici che hanno resa la città celebre nel mondo. Tra questi la Basilica Palladiana, il Teatro Olimpico e La Rotonda per citare solo i più maestosi. Racchiusi nelle sue numerose chiese e nei sontuosi palazzi ci sono decine di capolavori di grandi pittori, quali il Tiepolo, il Veronese, il Maganza, lo Zelotti. Anche grandi letterati sono stati sedotti da questi luoghi come Wolfgang Goethe, Antonio Fogazzaro, Goffredo Parise, Albert Camus, autori di opere in cui si respira l'atmosfera vicentina.

Un patrimonio artistico che tutto il mondo ammira. Poi esiste un patrimo-

nio fatto di laboriosa applicazione, di tradizioni e costumi che si perpetuano da secoli. Sono storie di famiglie che si tramandano di generazione in generazione, come quella della famiglia Schiavo, il cui inizio ha una data certa e documentata, il 1669. Con una cartina topografica della Serenissima Repubblica Veneta dell'allora Costa Fabrica, oggi Costabissara, a Vicenza, si definivano terreni e case dei proprietari del tempo.

Casa Schiavo è tuttora situata dove era un tempo. Domenico Schiavo, di professione mediatore di terreni, un giorno decise di divenire anche distillatore. Era il tempo in cui queste figure giravano per le fattorie con un alambicco mobile, trai-



L'INIZIO
 IN ALTO A
 SINISTRA
 GUIDO
 SCHIAVO NEL
 GIORNO DEL
 MATRIMONIO,
 QUI SOPRA LA
 FAMIFGLIA
 SCHIAVO NEGLI
 ANNI '20.

nato da cavalli, distillando a domicilio. Più che altro Grappa, che veniva divisa tra il fornitore e il distillatore.

Domenico cominciò così a raccogliere notevoli quantità di distillato di vinacce che rivendeva nelle locande e osterie di Vicenza. Al suo fianco, sin da bambino, lo seguiva Giuseppe, figlio prediletto che avrebbe sviluppato grande passione per l'imprenditoria. Ma il tempo dei distillatori erranti andava terminando. Domenico allestì un impianto di distillazione nel sottoportico di casa, poi, nel 1887 a Costabissara, sorse la Distilleria Schiavo.

Guido, figlio di Giuseppe Schiavo, migliorò i processi produttivi. Le due caldaie divennero sei, passò all'utilizzo del vapore diretto che veniva prodotto sfruttando la motrice di un treno, processo che gli permise di eliminare i difetti provocati dal fuoco diretto, introdusse una colon-

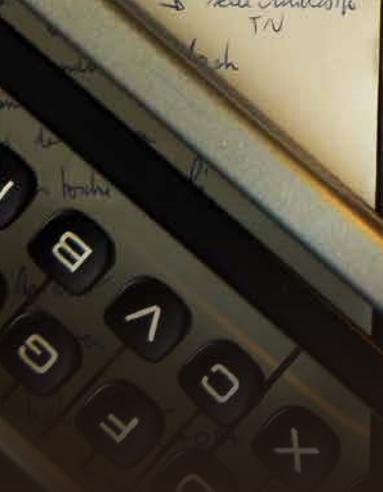
na di rame a piatti chiusi Zambenedetti per la separazione e la concentrazione di acqua e alcool.

L'utilizzo del rame è un particolare importantissimo, perché si consuma nella distillazione eliminando chimicamente gli ioni di solfato di rame e gli antiparassitari usati in campagna. Non trascurò la pubblicità, e nel 1922 apparve la prima pubblicità dell'azienda sulla Guida Rossi. Guido iniziò ad utilizzare vinacce fresche. queste aumentavano la resa e, soprattutto, procuravano un corpo aromatico mai incontrato prima.

Le due guerre mondiali misero a dura prova la resistenza della distilleria i cui spiriti venivano regolarmente requisiti per le necessità militari. Gli anni Sessanta e il boom economico che investì l'Italia portarono nuove prospettive aziendali. Inizia un nuovo corso durante il quale migiora-



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



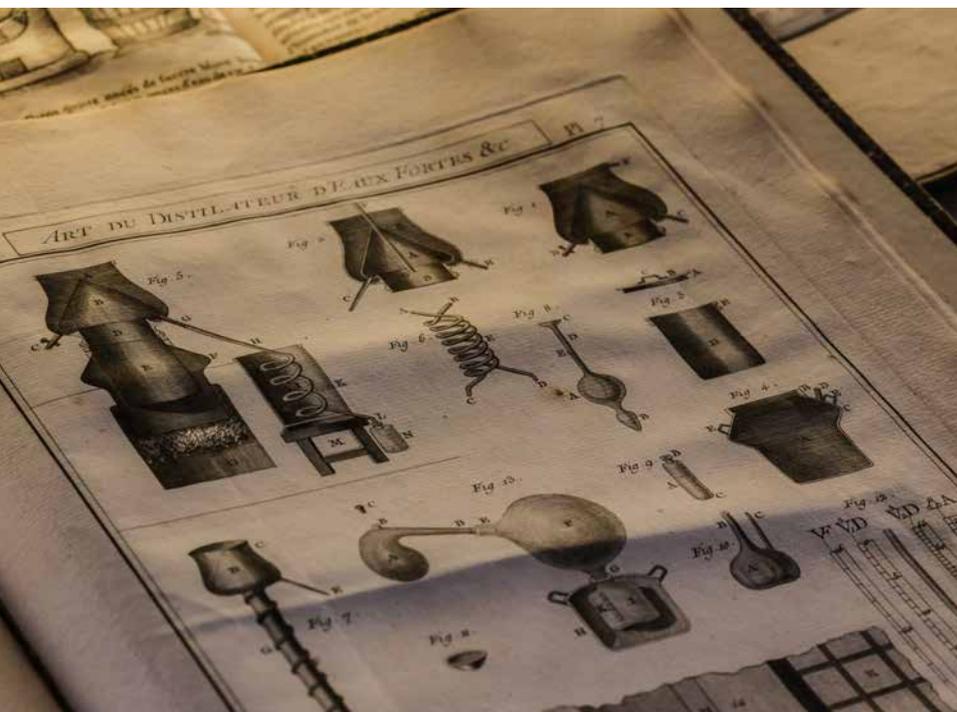
MUSEO
 IN QUESTA
 PAGINA
 ALCUNE FOTO
 DEL MUSEO
 DEDICATO ALLA
 FAMIGLIA
 SCHIAVO.



no tanti aspetti del processo aziendale. Nuovo packaging con bottiglie studiate, cura estrema nella ricerca delle materie prime, labelling con etichette semplici ma immediate, eliminazione dei silos di stoccaggio vinacce e il restauro completo dell'impianto di distillazione con modi-

fiche tese ad aumentare e migliorare l'estrazione olfattiva e gustativa a scapito della quantità.

La grande distribuzione passa in secondo piano per intercettare il livello di mercato più qualitativo possibile: la ristorazione di alto livello e le enoteche



storiche d'Italia. Le soddisfazioni non tardarono ad arrivare.

Oggi è presente in azienda la quinta generazione, con Marco Schiavo attento alle strategie di marketing, al mercato estero, ai nuovi prodotti e al miglioramento della distribuzione. Si cerca di dare un'immagine forte di tipicità e di territorio proponendo il consumo di Grappa

anche in cucina e in miscelazione.

Normalmente la distilleria impiega un'ora e mezza per distillare 700 Kg. di vinacce (una cotta), ottenendo circa 30 litri di Grappa a una gradazione che oscilla tra il 75%-80% vol. La lentezza e la cura per il processo di distillazione fanno di questo prodotto un must dal punto di vista qualitativo. Il quantitativo giornaliero

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





SPARKLING LEMONADE

CHERRY SODA

DRY TONIC

i nuovi gusti dei sodati premium

THREE
ARTISANAL



EST. 2014

CENTS
BEVERAGES

info@ghilardiselezioni.com



di vinacce fresche fermentate e torchiate in cantina in una giornata arriva a un massimo di 8000 Kg.

L'antico sapere insegna che per fare una buona Grappa servono pazienza e una buona qualità di vinacce. La natura gioca il suo ruolo e ogni anno, infatti, il distillato può subire piccole differenze che poi si ritrovano caratterizzando i pregi e i difetti dell'annata vinicola. Tutte le fasi di lavorazione dei prodotti rispettano, come in passato, naturalezza e lentezza.

Nel 2013 Marco Schiavo iniziò ad avvicinarsi al mondo della miscelazione in

modo importante. Con l'aiuto di alcuni amici bartender decise di creare alcuni prodotti particolarmente vicini ai mixologist. Così prese il via il progetto Gagliardo. Anni di lavori in laboratorio e dopo una serie di infusioni furono messi a punto quattro bitter a basso contenuto di zucchero.

Insieme a un amico bartender, Giacomo, Marco Schiavo effettuò delle prove di miscelazione testando il Milano Torino con quattro Vermouth diversi, ogni mattina alle 9,30 per 3 giorni alla settimana. Le prove comportarono modifiche di



intensità e di infusioni, varianti di mix di erbe, spezie, agrumi e zucchero. Dopo otto mesi la messa a punto della ricetta che si presentò sul mercato nel 2014.

Nacque così Bitter Gagliardo Radicale che indica un prodotto forte, di gusto ricco, differente dalla massa e non per tutti. L'aggettivo Radicale sottolinea l'idea di un prodotto senza compromessi, basato sull'essenza del gusto. Successivamente la ricetta verrà leggermente ammorbidita riducendo genziana, chiret-

ta verde, rabarbaro, pepe di Sichuan e liquirizia.

Il Bitter Gagliardo (25°) è ottenuto dall'infusione di oltre 18 giorni, di erbe, radici e spezie, mescolato con la tecnica del *bâtonnage*. A Settembre 2015 viene presentato il Fernet Gagliardo (che, risalendo alla vecchia ricetta del 1856, viene prodotto con una complessa infusione di botanica tra cui pistilli di zafferano, genziana, liquirizia e menta glaciale.

Quindi un Triple Sec nel quale rientrano pregiati agrumi tra cui l'utilizzo di bucce di Mandarino Tardivo di Ciaculli già Presidio Slow Food.

Nel 2017 i tempi sono maturi perché il pubblico che apprezza costantemente il Bitter Classico, cominci a chiedere qualcosa di più estremo. Ed ecco che la ricetta del Bitter viene rinominata Gagliardo Bitter Radicale Extra per un pubblico che ama l'amaro vero, puro e duro.

Tra le Grappe classiche di Schiavo troviamo la Grappa di Amarone, ottenuta utilizzando solo vinacce fresche di Corvina, Molinara e Rondinella, pigiate dopo il loro appassimento. Una Grappa molto fine e rotonda, di estrema piacevolezza,

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE



cristallina. All'olfatto emergono note di ciliegie e frutti di bosco maturi che dominano il bouquet. In bocca è morbida, elegante e lungamente persistente. 40°.

La Grappa "Proibita" è ottenuta da una selezione di vinacce di uve nere. Distillata con alambicco discontinuo in rame a bassa pressione.. Esplosiva sia all'olfatto che al palato è la vera Grappa veneta di una volta. Trasparente, cristallina, al naso un intenso dominio di note erbacee e di noce tostata, leggera acidità. Al palato è fresca, ricca, complessa e lungamente persistente. palato asciutto. 43°.

La Grappa "La Quaranta" nasce da un blend di vinacce Cabernet e Merlot. Intrigante all'olfatto è un capolavoro di equilibrio tra note floreali e fruttate mature. Al palato è morbida, pulita e di grande persistenza. Retrogusto asciutto. 40°.

La Distilleria Schiavo non poteva mancare di allestire il suo museo. La sala espositiva Giuseppe Schiavo, nasce come reale dimostrazione dell'impegno e del lavoro della famiglia. Il Museo con-

serva diversi apparati di distillazione in rame del XVIII° e XIX° secolo destinati alla produzione di Grappa in casa.

Molto sorprendente un alambicco completamente in terracotta, probabilmente di scuola slava, forse utilizzato per la distillazione di frutta.

Ricette scritte a mano di amari, liquori e aperitivi di un tempo andato, tanto in voga nei primi anni del 1900, regolamenti Reali sull'utilizzo di coloranti per la produzione, attrezzi vari tra cui pestelli, secchi di rame, alcolometri che hanno attraversato i secoli gelosamente custoditi in astucci di legno, dal Lombardo Veneto allo Stato Sabauda fino alla Repubblica. Alle pareti della sala, un percorso descrittivo che illustra l'evoluzione della distilleria, dalla fondazione fino ai nostri giorni, compresa una bellissima raccolta di mappe originali che rappresentano il Territorio Vicentino e la Città di Vicenza dal XV° al XIX° secolo. Un motivo in più per visitare questo altro gioiello della liquoristica italiana.

Alessandro Palanca

Ricette a cura di MAURO UVA
Fucina del Bere – Isola della Scala (VE)

GRAPPA IN COLLINA

INGREDIENTI

- 1oz succo di limone
- 1/2 oz sciroppo di papavero selvatico*
- 1 e 1/4 Grappa Caò Schiavo
- 1/2 oz Mandarino Varnelli
- top Lemon Cortese

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: lemon zest

*Sciroppo di papavero selvatico: portare ad ebollizione 500 ml d'acqua e spegnere il fuoco. Mettere in infusione 100 gr di petali di papavero selvatico precedentemente lavati delicatamente in acqua fredda, lasciare in infusione per 10 minuti, filtrare il risultato, pesarlo e fare un rapporto di zucchero di 2 a 1. Sfruttare il calore dell'infuso per far sciogliere completamente lo zucchero



GRAPPA CLUB

INGREDIENTI

- 1 oz succo di limone
- 1/2 oz zucchero liquido
- 1 e 1/2 oz Grappa Proibita Schiavo
- 7-8 lamponi
- gocce di bianco d'uovo

Tecnica: dry shake con lamponi pestati, wet shake, double strain. Glass: coppa. Garnish: lamponi

TACCA BOTTON

INGREDIENTI

- 1/2 oz sciroppo di liquirizia
- 7 foglie di menta
- 1 e 1/2 Grappa Old's Schiavo

Tecnica: build. Glass: stir in julep cup con crashed ice. Garnish: ciuffo di menta e bastoncino di liquirizia.

SCANTA MACACHI

INGREDIENTI

- 1oz succo di limone
- 1/2 oz nettare di ortica*
- 1 e 1/4 oz Grappa di Amarone Schiavo
- 1/2 oz Sangue Morlacco Luxardo
- top seltz di tarassaco**

Tecnica: shake&strain. Glass: Collins. Garnish: ciuffo di ortica disidratato

*Nettare di ortica: mettere 200 gr di ortica per litro d'acqua, portare ad ebollizione, spegnere subito il fuoco, lasciare in infusione 24 ore. Filtrare e pesare il risultato, fare un rapporto con lo zucchero di 2 a 1, se necessario scaldare poco senza superare i 50 gradi affinché tutto lo zucchero si sciogla.

**Seltz di tarassaco: fare una tisana di tarassaco, lasciare che si raffreddi e caricare il sifone seltz con essa.

SPIRITI DI PATATE

King Edward, Lady Claire e Lady Rosetta, tre tuberi per Vodka e Gin. Firmati Chase

DI LUCA RAPETTI



“**F**ield to Bottle”, letteralmente “dal campo alla bottiglia”, una semplice e chiara espressione inglese che

identifica perfettamente l’anima e lo spirito innovativo della famiglia Chase e della loro azienda nel cuore dell’Herefordshire. Un’attività portata avanti nel corso degli anni dal capofamiglia, William, il quale intravide in un prodotto così comune e abbondante come la patata, largamente coltivata nella campagna inglese, il punto di partenza per la creazione di una serie di prodotti di alta qualità oggi distribuiti in più di 50 paesi in tutto il mondo.

Il concetto di “Field to Bottle” è facilmente comprensibile quando si ha la possibilità di visitare tutte le fasi produttive della distilleria. Si inizia dalla raccolta di 3 tipologie di patata, King Edward, Lady Claire e Lady Rosetta, coltivate nei terreni circostanti e poi trasferite nell’area di stoccaggio, situata nella parte retrostante la distilleria.

Iniziano quindi le fasi di pulitura e pelatura delle patate. La cottura ad alta temperatura in particolari contenitori a pressione, insieme all’aggiunta di specifici enzimi, permette la conversione



degli amidi in zuccheri semplici, utili alla fermentazione alcolica, che avviene in grosse vasche di acciaio.

Le patate vengono trasformate in una poltiglia liquida e i lieviti selezionati vengono inseriti nell'impasto, (mash) per attivare la fermentazione alcolica. Questa dura tra le 36 e le 48 e si ottiene un fermentato alcolico di 9° che verrà distil-

lato per la concentrazione alcolica. Gli scarti solidi della fermentazione verranno utilizzati come concime naturale per le coltivazioni. Attraverso un alambicco a colonna, il primo prodotto della distillazione, detto "low wine", contiene poco alcol; segue una seconda distillazione, che consegna il prodotto finale che risulta armonico e pronto per essere imbotti-



PRODUZIONE

IN ALTO A SINISTRA LA DISTILLAZIONE IN ALAMBICCHI, A DESTRA LA RACCOLTA DELLE PATATE A CHASE. NELLE FOTO QUI SOPRA L'ESTERNO DELLA DISTILLERIA CHASE.

gliato come Chase Potato Vodka.

Vi sono le versioni aromatiche tra le quali Chase Marmalade. Si tratta di un'infusione di alcol a contatto con marmellata di arance ridistillata nuovamente con scorze di arance di Siviglia. Prodotto molto aromatico e ideale per l'utilizzo in miscelazione. Altre specialità sono le Vodka aromatizzate English Rhubarb, Oak Smoked e il liquore ai fiori di sambuco.

Per quanto riguarda il Gin, il protagonista della distilleria è Ginny, un alambicco di rame utilizzato esclusivamente per creare il Chase GB Extra Dry Gn, che conta 10 botaniche e un profilo molto simile allo stile London Dry, ed il William

Elegant 48 Gin, imbottigliato a 48°. Le botaniche usate per quest'ultimo Gin includono la qualità di mele Bramley, coltivate in loco, luppolo, ginepro, rabarbaro, radice di angelica, scorze di limone e di arancia, oltre ad un segreto mix di erbe che crescono nei terreni circostanti e che rappresentano la firma finale di questo elegante distillato.

Di qualità e molto versatili nel loro utilizzo sono i Gin Sloe&Mulberry, Pink Grapefruit&Pomelo, Seville Marmalade e Rhubarb&Bramley Apple.

Tra il 4 e il 6 giugno scorso la Chase farm distillery è stata il cuore pulsante di uno degli eventi più attesi di quest'an-



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



@GrappaNardini

www.nardini.it

drink responsibly.



no: Rock The Farm. Dopo 4 anni dalla sua ultima edizione, Rock The Farm ha mantenuto la promessa di essere il trade-union tra il mondo della mixability e i festival musicali, dove migliaia di ragazzi si sono ritrovati per trascorrere due giorni all'insegna della musica, dello street-food e ovviamente celebrando Chase in tutte le sue forme.

Dal punto di vista logistico, l'organizzazione dell'evento è stata impeccabile. Sul vasto spazio pianeggiante di fronte alla distilleria sono stati allestiti il palcoscenico e l'impianto sonoro, degno di un vero e proprio concerto dal vivo. Ai lati dell'area designata per accogliere i visitatori sono stati sistemati i vari stand di street-food alternati da piccoli furgoncini, a marchio Chase, dove ordinare cocktail creati appositamente per l'evento, ovviamente tutti a base dei prodotti dei padroni di casa.

Lo spirito campagnolo e il vivere a contatto con la natura sono stati il leitmotiv di Rock The Farm. Il ricco programma di esibizioni musicali dal vivo ha accompagnato per tutto il giorno le diverse attivi-



tà incentrate sulla conoscenza di quello che avviene presso la distilleria. Tour a bordo di speciali trattori hanno portato i visitatori in giro per il territorio dove le coltivazioni si perdono nella bellezza del panorama, le visite in distilleria hanno evidenziato la magica trasformazione



CHASE
 IN ALTO UNA
 SELEZIONE
 DELLE
 BOTTIGLIE DI
 GIN PRODOTTE
 DA CHASE.
 A DESTRA
 WILLIAM
 CHASE.



di un semplice tubero in un distillato di qualità.

“Sostenibilità” e’ uno dei temi da sempre cari a Chase e che ben si identifica in questo business di famiglia. Questo è stato anche uno dei temi principali della The Chase Cup Global Cocktail Competition, che ha radunato ben 13 esperti e talentuosi bartender, ognuno vincitore nei rispettivi paesi di appartenenza: Australia, Olanda, Italia, Spagna, Stati Uniti d’America, Emirati Arabi Uniti, Hong Kong, Germania ed ovviamente Inghilterra, per la quale erano presenti ben 5 concorrenti vincitori delle rispettive finali regionali sul territorio nazionale.

Il presentatore ufficiale della manife-

stazione non poteva essere che James Chase, figlio del fondatore William e responsabile del marketing globale dell’azienda, che ha fatto gli onori di casa e ha saputo coinvolgere il pubblico presente per tutta la durata dell’evento. Nicolò Rapezzi, vincitore della finale italiana organizzata dal Gruppo Meregalli quale distributore ufficiale per l’Italia, ha preparato e servito il suo cocktail “Farm Holidays”, ispirato al classico Apple Martini che Nicolò ha saputo reinterpretare in chiave mediterranea, con succo centrifugato e filtrato di mela Granny Smith, Sherry Manzanilla, un tocco di zucchero ed ovviamente Chase GB Extra Dry Gin, precedentemente “lavato” con olio extra

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA



MEREGALLI Spirits



TEQUILA
Exotico



REPOSADO

tequila **100%** de agave

HECHO EN MEXICO
40% Alc/Vol 70 cL

TEQUILA
Exotico



BLANCO

tequila **100%** de agave

HECHO EN MEXICO
40% Alc/Vol 70 cL

BEVI RESPONSABILMENTE

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 Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India

Raspberry Real
Infused with Willamette and Clor Clova Raspberries from the Pacific Northwest

Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Real
Infused with hand-picked Camrose, Ventana, 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 Laiva 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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com



ROCK THE FARM

ALCUNE FOTO
DELL'EVENTO
ROCK THE
FARM.



vergine di oliva ragusano.

La competizione ha messo a dura prova il panel di giudici composto da Simon Difford (Difford's Guide), Sandrae Lawrence (The Cocktail Lovers), Merlin Griffiths e Tim Etherington (Healthy Ho-spo). Il livello di qualità e preparazione dei concorrenti e dei rispettivi cocktail è stato molto elevato e ciò ha contribuito ad incuriosire ed intrattenere il pubblico presente.

La prima fase eliminatoria ha visto

trionfare USA, Hong Kong ed Australia, che sono stati successivamente sottoposti alla prova finale della mystery box, in una location all'interno della distilleria e dove non potevano avere alcun contatto con l'esterno. Dopo qualche ora di gara a porte chiuse, George Cook proveniente dal Dinner by Heston di Melbourne, in Australia, è stato incoronato ufficialmente vincitore della "Chase Cup", che in un certo qual modo rimane comunque su territorio inglese, essendo



PROTAGONISTI
 NELLA FOTO IN ALTO I FINALISTI. QUI SOPRA LA GIURIA. IN ALTO A DESTRA NICOLO' RAPEZZI CONCORRENTE ITALIANO, SOTTO GEORGE COOK VINCITORE.

George nato e cresciuto nel Hampshire. "Wax Apples" è stato il cocktail che ha riportato George, in un certo senso, a casa è che rappresenta la ricerca della cultura della mela in Australia, in particolare a Melbourne.

Per quanto riguarda l'approccio sostenibile al lavoro di tutti i giorni, George ha spiegato come da Dinner by Heston a Melbourne abbiano da poco presentato un menù che si basa sul riutilizzo di tutto

ciò che solitamente viene scartato, soprattutto nell'ambito delle preparazioni quotidiane che avvengono in cucina.

Nel 2004, durante un suo viaggio negli Stati Uniti, William Chase incontrò una distilleria che produceva Vodka a base di patate. Sino a quel momento William aveva già impostato un business sulla lavorazione del tubero, ma questo non gli dava più molti stimoli professionali. Così decise di ripartire da una patata Vodka come sua nuova attività.

Sono trascorsi ormai più di dieci anni e oggi Chase ha ottenuto numerosi riconoscimenti per la qualità dei suoi prodotti. L'aspetto che rende speciale Chase è l'ambiente familiare che si può percepire quando si giunge per la prima volta presso la distilleria, un esempio di attività sostenibile e attenta alle risorse che il territorio può offrire.

Luca Rapetti

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

UN CERTO FERMENTO

La forza dei batteri amici per nuove ricette in miscelazione

DI GIULIA ARSELLI

«**U**n fermentato di tè? Davvero?». «Sì, si chiama Kombucha ed è buonissimo. Dovresti provare a farlo in casa!». Di Kombucha ne abbiamo ampiamente parlato, ma questo scambio verbale avvenuto circa quattro anni addietro è stato l'origine di un progetto che in Italia è al momento unico, "Fervere". Questo è un laboratorio di Kombucha artigianale e di idee per vivere uno stile più genuino. Quella che vi raccontiamo è una storia dei

giorni nostri ma dal sapore antico, una storia che profuma di curiosità e intraprendenza, determinazione e sentimento.

"Fervere" nasce dall'entusiasmo di quattro ragazzi di Bari che hanno fatto di una curiosità un'opportunità. Andrea e Bea sono grandi appassionati ed esperti di tè. Da anni girano il mondo alla ricerca delle coltivazioni più rare, dove la camelia sinensis – la pianta del tè – viene coltivata e trasformata in maniera tradizionale.

La loro passione sfociò presto in un ne-





ORIGINI
 IN FOTO
 DANIELE
 PIGNONE DI
 FERVERE.
 IN QUESTE
 PAGINE ALCUNE
 DELLE FASI
 DELLA
 PRODUZIONE IN
 LABORATORIO.

gozio di tè, tisane e spezie, “Terza Luna”, uno shop che ha in catalogo oltre 700 prodotti rari provenienti da tutto il mondo. Quando un cliente le chiese del Kombucha, per Bea si aprì un mondo che le apparve fantastico e nel quale ci si tuffò.

Da sempre grande appassionata di fermentazioni casalinghe, affascinata dal lavoro dei microrganismi, Bea già si destreggiava nella preparazione artigianale di yogurt, Kefir e verdure fermentate. Imparò a fermentare anche il tè, riproducendo e dando vita a quella bevanda che da migliaia di anni viene preparata in gran parte del continente asiatico. Trasformandosi in Kombucha il tè fermentato non è solo una buona bevanda alternativa, ma è anche ricca di proprietà benefiche per l’organismo umano. Armatasi di SCOBY (symbiotic culture of bacteria and yeast), di tutti gli ingredienti necessari e dell’amore di chi vuole alimentare la vita,

Bea iniziò a produrre i suoi primi batch di Kombucha a casa propria. La passione può essere estremamente contagiosa e anche Andrea, compagno di Bea nella vita, iniziò a interessarsi a questa bevanda viva che univa la loro attrazione per il tè con i benefici dei cibi fermentati.

In quel periodo infatti Andrea si avvicinava all’appassionata ricerca che si sta facendo sul microbioma e sugli effetti che esso ha sulla nostra salute, fisica e mentale. Bastò poco per coinvolgere in questa “scoperta” anche Daniele e Claudia, amici, clienti e colleghi di Andrea e Bea, grafico lei e marketing consultant lui, da sempre vicini ai temi della vita sana e di uno stile di vita genuino. Anche loro iniziarono a sperimentare a casa propria la preparazione di Kombucha.

Si innescò così un meccanismo nel quale un’idea prende forma per divenire qualcosa di importante. Le due coppie



iniziarono a scambiarsi ricette, fotografie e consigli su come alimentare la vita di quei microrganismi e preparare Kombucha. Iniziarono i viaggi all'estero e in Italia alla scoperta delle realtà aziendali che si cimentavano nella produzione di questa bevanda salutistica e analcolica, per chi non può o non gradisce bevande spiritose. Ci volle poco a capire che il Kombucha poteva trovare uno spazio importante in "Terza Luna".

La miscela di fantasia e opportunità si condì di esperienza, l'incoraggiamento di amici e la riconosciuta maestria di Bea nel dominare gli SCOBY a suo piacimento realizzarono una visione. La lunga fase di ricerca per capire come poter produrre e commercializzare Kombucha arrivò in una stanza politica istituzionale. I quattro ragazzi presentarono il loro progetto partecipando a un bando della Regione Puglia che finanziava giovani imprese ad alto contenuto innovativo. E siccome certe cose non succedono mai per caso Bea, Claudia, Daniele e Andrea vinsero il

concorso, e nel marzo 2018 nacque "Fervere". Che da allora ha sviluppato e stabilizzato quattro ricette di Kombucha, altre sono in fase di sperimentazione e realizzato un kit per le fermentazioni casalinghe che sta riscuotendo molto successo tra gli appassionati.

Collaborando con Bar Project, una scuola locale di bartending, e il suo team diretto da Claudio Lepore, i ragazzi hanno visto come il Kombucha e la sua grande forza vitale, a volte difficile da contenere, presta il fianco alla miscelazione basica e fino a quella complessa.

Il Kombucha è una bevanda viva piena zeppa di batteri amici, alimenta costantemente la flora batterica intestinale, contiene polifenoli e antiossidanti, oltre ad amminoacidi e una lunghissima serie di altri nutrienti importanti per il nostro organismo e la nostra mente. "Fervere" è l'unico Kombucha italiano, il suo processo produttivo è molto artigianale. Le produzioni, a base di tè, sono tutte effettuate in piccoli lotti da 40 litri l'uno,



UN PROFESSIONISTA FELICE LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

Anni di attenzione, lavoro e passione dedicati al canale HO.RE.CA. ci hanno permesso di creare Ad Horeca, **una delle realtà formative più qualificate del settore** a livello nazionale ed internazionale.

Che tu sia un operatore o un manager, il nostro obiettivo è dare supporto a tutti coloro che desiderano **acquisire maggiori competenze** nel mondo Food&Beverage.

Non semplici corsi ma vere e proprie **esperienze formative** segnate da una struttura all'avanguardia, grande innovazione e professionalità dello staff.

Ad ogni aula la sua **strumentazione specializzata** per essere un professionista in grado di affrontare le sfide del mercato.



ad horeca
I NUMERI

DA OLTRE 20 ANNI
NELLA FORMAZIONE
PROFESSIONALE

+400
CORSISTI
SODDISFATTI

+60
CORSI
2019

+3500
OPERATORI DEL
SETTORE OSPITI
DEI NOSTRI EVENTI
ALL'ANNO

AD HORECA - FORMAZIONE FOOD&BEVERAGE | Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 40 | 70026 Modugno

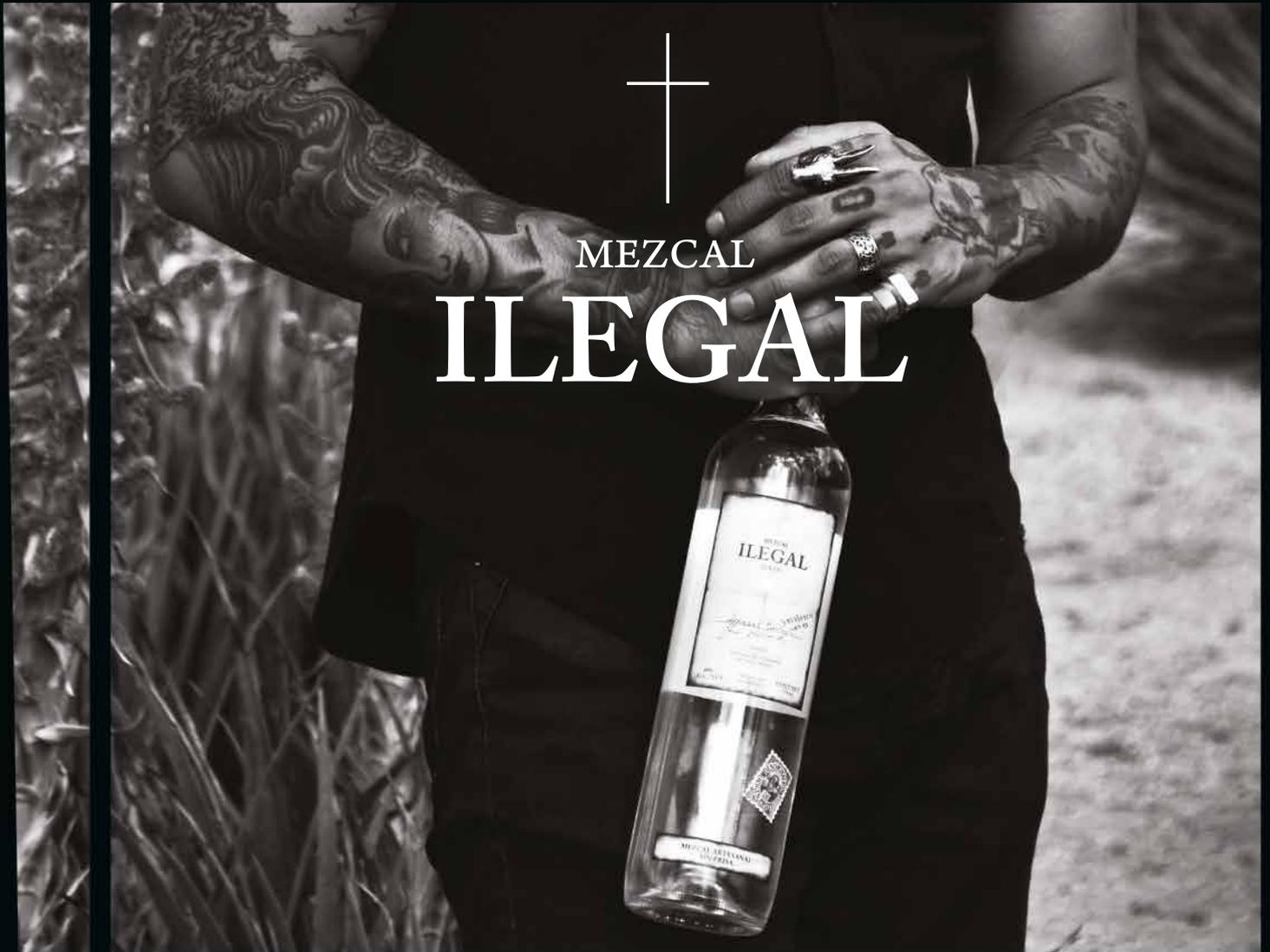
ADHORECA.IT +39 080 5890812



LOVE YOUR NEIGHBOR

ILEGAL MEZCAL

OAXACA, MEXICO



MEZCAL

ILEGAL



nessuna microfiltrazione e pastorizzazione, gli SCOBY vengono alimentati con i migliori ingredienti. Il nome “Fervere” coniuga esattamente le due idee fondanti di questo progetto: realizzare un laboratorio di bevande fermentate e artigianali e dar vita, proprio come i fermenti fanno, a una nuova cultura del benessere e ad una maggiore consapevolezza alimentare. In futuro “Fervere” ha come obiettivo quello di convogliare l’attenzione sul Kombucha in Italia. Ad ogni assaggio di Kombucha corrisponde un sorso, anzi, un fermento di vita.

THE CLASSIC

Il gusto Classico nasce per gli appassionati di Kombucha, i bartender e chiunque voglia sentire solo ed esclusivamente il sapore originale del tè Kombucha. Ad ogni sorso di The Classic è possibile sentire il classico sentore tipico degli alimenti fermentati. Il tè utilizzato è un tè nepale-



se second flush di grande qualità. In The Classic sono concentrate tutte le note proprietà probiotiche del Kombucha. Una piacevole nota acetica lo rende eccellente neat e in miscelazione.

QUEEN OOLONG

Adatto ad ogni stagione dell’anno è

COCKTAILS
IN ALTO IL
BACIO DELLA
REGINA.
QUI SOPRA
MAOKONG.

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA
GENERAZIONI

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com



COCKTAILS
 QUI SOPRA,
 KOI-FISH.
 IN BASSO WILD
 KHALIFA.



una delle ricette più apprezzate. Queen Oolong è il Kombucha realizzato con tè Oolong, tè nero nepalese, provenienti da piccoli produttori, e boccioli di rosa. Bouquet floreale è un Kombucha elegante e sensuale.

GINGER NOIR

È il Kombucha apprezzato in particolare dagli appassionati dei sapori pungenti e intensi grazie alla presenza dello zenzero tra i suoi ingredienti. Fresco e leggermente piccante è il Kombucha ideale sia per aperitivi a base di formaggi freschi, che come ingrediente di cocktail analcolici e alcolici al posto di acqua tonica o ginger beer. Il tè utilizzato è un tè nepalese second flush. Lo zenzero conferisce al Ginger Noir proprietà digestive e antinfiammatorie.

WILD SPRING

Da bere tutto l'anno, tutto il giorno. Wild Spring è il Kombucha per chi vorrebbe che ogni giorno fosse primavera. In questo kombucha spiccano lamponi, fragole, more e un bouquet floreale dato da petali di rosa, caledula e camomilla, ricco di vitamina C contenuta nel karkadè. Il tè utilizzato è un nepalese second flush.

Giulia Arsellì

RICETTE KOMBUCHA

Ricette a cura del bartending team di Bar Project Bari (Nicola Battista, Alessio L'Abbate, Lee Haneul Hannetta, Valentina Modugno, Andrea Peconio, Sabino Settanni e Vito Sportelli).

KOI FISH

INGREDIENTI

- 50ml liquore al tè nero
- 20ml sciroppo di gelsomino hm
- 15ml succo di limone
- 1 bsp Calvados
- Top di Kombucha Queen Oolong

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler. Garnish: Foglia di salvia. Carattere: Speziato e floreale

Descrizione: il drink richiama la Cina con ingredienti come tè nero e tè Oolong in foglia e uno sciroppo home made a base di gelsomino. Nella tradizione cinese il Koi Fish è un pesce porta fortuna. La foglia di salvia riporta alla mente la sagoma stilizzata di un pesce. Questo cocktail è consigliato per i giorni in cui si ha davvero bisogno di un'iniezione di fortuna, dove un fortune cookie non basta.

MAOKONG

INGREDIENTI

- 40ml Rum bianco
- 20ml liquore al tè nero
- 30ml Succo di limone
- 30ml sciroppo al gusto di tisana "Giardino fiorito" di Terza Luna
- 20ml acqua di cocco
- 0,5gr polvere di zenzero
- 6 foglie di menta fresca
- Top di Kombucha Ginger Noir

Tecnica: Throwing. Glass: tumbler. Garnish: lime disidratato, incenso fresco e anice stellato. Carattere: piccante e speziato

Descrizione: Maokong è il paese di Taiwan dove si producono più tè e spezie. Il drink è ispirato ad una recente esperienza di uno dei trainer nelle case del tè di Maokong.

WILD KHALIFA

INGREDIENTI

- 45ml Vodka infusa con vaniglia
- 15ml liquore al passion fruit
- 40ml polpa di passion fruit
- 2 bsp zucchero bianco aromatizzato alla vaniglia
- 40ml Kombucha Wild Spring (addizionato in coppa)

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler. Garnish: fiori eduli e stecco di vaniglia. Carattere: morbida e avvolgente, lievi note di acidità bilanciate dalla vaniglia. Il drink racconta la passione e la forza della primavera

Descrizione: drink ispirato al Porn Star Martini. Lo Champagne viene sostituito dal Kombucha ai frutti di bosco che con le sue proprietà organolettiche dona energia, tonicità, fungendo da starter ideale per una perfetta serata.

IL BACIO DELLA REGINA

INGREDIENTI

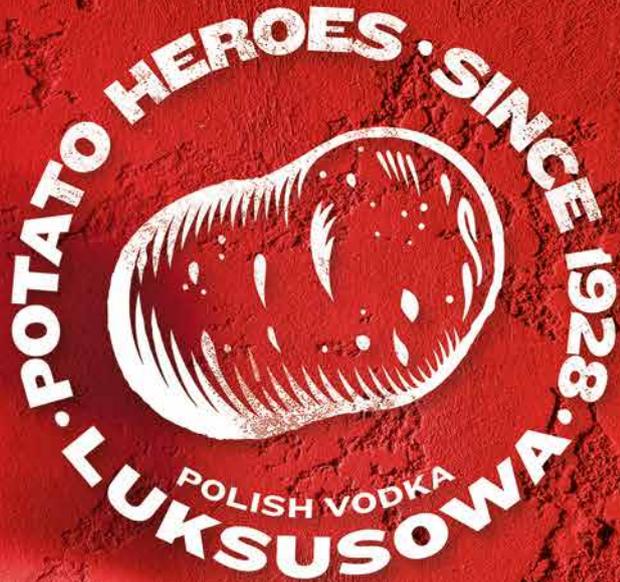
- 45ml Cachaça
- 15ml Bitter rosso aperitivo
- 10 gocce tintura flower The Spiritual Machines
- 30ml succo di limone
- 25ml sciroppo alla salvia hm
- Top di Kombucha Queen Oolong
- Angostura bitter floating

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler. Garnish: lippia cedrina e karkade disidratato. Carattere: fresco, agrumato, leggermente bitter

Descrizione: questo cocktail nasce per unione di sapori. Il nome si rifà al nome del Kombucha utilizzato, il Queen Oolong. Drink fresco e rinfrescante.

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

MOMENTO AMARO

Versatile e *terroir* è il protagonista di un trend in crescendo. Made in Italy

DI **DAVIDE STAFFA**

La produzione degli amari è un patrimonio tutto italiano che il mondo intero ci invidia. Gli amari si sono ormai guadagnati una dignità paragonabile a quella dei grandi distillati, rappresentano ed esprimono cultura e tradizione di ogni piccolo lembo italico che si identifica in prodotti spesso diffusi solo localmente, ma che sintetizzano al massimo il concetto di *terroir*.

Gli amari formano una grande famiglia nella quale convivono alcuni giganti che strizzano l'occhio ai cugini più piccoli. Paradossalmente si potrebbe affermare che non vi è concorrenza tra gli amari. Così tutti diversi tra loro e orgogliosamente fieri di una identità unica e sola, sempre preziosa, concorrono tutti insieme al bellissimo momento che il bartending italiano sta vivendo nel mondo. Sono versatili, racchiudono uno dei quattro sapori primari, l'unico che si evolve nel tempo e che bilancia la dolcezza per dare un armonico equilibrio ai drink. Il risultato di equilibrio dolce amaro che si ottiene con il Fernet nell'Hanky Panky rappresenta una delle massime espressioni ed esempi di miscelazione perfetta.

Gli amari italiani sono tanti e vari, seri e sbarazzini, così come le tante espressioni dell'Italia. Solo in Italia si poteva



avere una tale espressione di così ricche differenze. Come già fatto una volta, vi proponiamo una nuova selezione tra quelli che apprezziamo particolarmente. Alcuni sono appena arrivati, altri meno noti, ma tutti con una grande storia da raccontare. Li potrete proporre neat, magari serviti freschi tra i 10 e 12 gradi, oppure utilizzarli in miscelazione, in onces, dash, drop, spray. Potete allungarli con acqua tonica o altre sode, come aperitivo o dopo pasto. Loro non vi deluderanno mai giocando sempre il loro ruolo fondamentale caratterizzando il gusto del drink, prolungandolo donando complessità e corpo. E ricordate: il cocktail è diventato tale quando qualcuno ci aggiunse una goccia di amaro dando origine al "bittered sling".

I cocktail nascono con gli amari e qualunque sia la vostra scelta, sarà sempre vincente. Per nostra fortuna l'Italia gode del più grande patrimonio amaro al mondo.

AMARO ABANO – LUXARDO 1821

L'azienda fu fondata da Girolamo Luxardo nel 1821 a Zara, sulle coste della Dalmazia. La ricetta di Luxardo Amaro Abano risale al 1952. Prende il nome da Abano, antica stazione termale romana nel Veneto attiva da 500 anni. L'etichetta raffigura la spa intorno all'anno 1600. Le erbe di questo amaro crescono spontaneamente e vengono infuse insieme. Tra le botaniche troviamo: condurango, cardamomo, cannella, buccia d'arancia amara, china. Luxardo Amaro Abano è un amaro medio, estremamente popolare in Italia, e soprattutto in Veneto. Certificazione Kosher. 30°



AMARO DEL CICLISTA – CASONI 1814

Prodotto dalla storica azienda Casoni, fondata nel 1814 a Finale Emilia, il nome deriva da un'antica tradizione emiliana di offrire un calice di amaro come corroborante dopo una pedalata. L'Amaro del Ciclista è un prodotto che mantiene la sua identità tradizionale moderando la morbidezza edulcorata tipica di molti suoi simili. Amaro di carattere, pieno e rotondo nel quale si percepisce la firma della casa con la nota finale di anice. Il corpo botanico è composto da 15 elementi che rimangono in infusione per 30 giorni circa prima di essere filtrati e lasciati decantare per altri 30. 26°



AMARO DELL'ERBORISTA – VARNELLI

Questo ottimo amaro è ottenuto da un decotto su fuoco a legna, di erbe officinali, radici e cortecce, tra cui spicca l'intenso aroma del rabarbaro. Dolcificato con miele dei Monti Sibillini, si distingue anche per la sua caratteristica opalescenza che gli deriva dal miele. Destinato inizialmente alle erboristerie ha conquistato la migliore ristorazione e i bartender per la sua bontà e per la sua originalità. Aromi ricchi di frutta matura, sultanina, con profumi di genziana, rabarbaro, sandalo e miele. Gusto





Ph. Melania Siracusano



“L'essenziale bellezza del lusso”

Bevi responsabilmente. Se bevi non guidare.

www.giardinidamore.com

Si ringrazia



BENTLEY
BENTLEY MILANO

secco, amaro, caldo. Incisiva la presenza tannica. L'aspetto tonico é molto intenso e digesto. Della stessa casa anche l'Amaro Sibilla. Non filtrato. 21°

AMARO NARDINI – DITILLERIA BORTOLO NARDINI

Fondata nel 1779 Nardini è la più antica distilleria italiana in attività. In un quadro di attenzione e di eccellenza produttiva non poteva mancare il prodotto "principe" della liquoristica italiana: un amaro. E così, negli anni '50 nacque l'Amaro Nardini, frutto di una ricetta che fa dell'essenzialità il suo punto di forza. Con l'uso di pochi e selezionatissimi elementi botanici, l'Amaro Nardini riesce ad ottenere un ottimo bilanciamento tra le componenti aromatiche; sentori di liquirizia, ricavati dalla radice di genziana con la sua caratteristica nota amara, vengono accompagnati dalla freschezza della arancia amara, della menta piperita ed equilibrati dalla piacevole rotondità dello zucchero tostato. 31% vol.



AMARO VIRGILIO – PALLINI LIQUORI

L'azienda Liquori Pallini fu fondata nel 1875 da Nicola Pallini ad Antrodoto, in Abruzzo, poi trasferitasi a Roma nei primi anni '20, dove attualmente è l'unica distilleria attiva. L'Amaro Virgilio è dedicato a Virgilio Pallini, erede di Nicola, già Presidente dell'azienda. L'etichetta con l'uomo albero raffigura questo gentiluomo d'altri tempi con una testa che fiorisce idee anziché frutti. La formula di erbe e spezie, tra cui china, rabarbaro, e arancia amara, risale ad una vecchia ricetta di famiglia riproposta nel 2016. Il retro etichetta richiama anche quel Virgilio poeta della Roma Antica e guida di Dante, con la citazione "Il sapore poetico del passato si sintonizza sul gusto dinamico della contemporaneità", e la citazione latina "Trahit sua quemque voluptas" motto di Virgilio Pallini, "Ognuno è attratto da ciò che gli piace". 32°





ARIMINUM – LEARDINI LIQUORI

Grande digestivo. Sebbene abbia un elevato tenore alcolico relativamente sostenuto è di facile beva e lascia nel palato nostalgici ricordi di altri tempi. Subisce un lieve invecchiamento che tonifica il suo corpo aromatico. Il nome Ariminum è la versione latina dell'odierna Rimini, luogo di origine del fondatore Domenico Leardini alla cui città è dedicato il grande amaro. Per la famiglia Leardini è un liquore storico, rappresenta un legame forte con il passato essendo il secondo, nato nel 1958, che Leonardo mise in commercio. Le botaniche selezionate sono di provenienza mediterranea. Tra le molte erbe, al palato si riconoscono con chiarezza la maggiorana, il timo e il tiglio. 43°



BILIQ – FIUME

Packaging di effetto vincitore del premio Agorà nel 2009. L'infuso di erbe officinali tra cui genziana, assenzio, menta, arancio, china, quassio, rabarbaro, liquirizia, aloe, limone, zenzero, chiodi di garofano, carciofo e salvia, origina un gusto deciso ma equilibrato. Un parco dosaggio di zucchero conferisce morbidezza e attenua la percezione dell'amaro senza nulla togliere alla personalità del prodotto. La ricetta definitiva è frutto di panel test condotti su gruppi composti soprattutto da non consumatori di amari, proprio per definire un prodotto che allargasse i consueti target di riferimento. 32°



BOTANICAL BITTER – FARMILY

Family è un progetto innovativo nato dalle menti di Flavio Angiolillo e Marco Russo, barman fondatori di bar di successo come i milanesi MAG e 1930. Ultimo arrivato della famiglia è Family Amaro nato nel 2018. La base botanica comprende: rabarbaro, genziana, chicchi di caffè tostati, fava

L'APERITIVO VENEZIANO



LA SCELTA BIO ANALCOLICA PER CHI AMA DISTINGUERSI

Nato dalla migliore tradizione italiana, **Cortesino** è il ginger rosso biologico dove le note amare si uniscono ad un piacere frizzante dando vita ad un gusto unico.

  FOLLOW US!

NEI MIGLIORI LOCALI E
IN VENDITA ONLINE SU
BEVANDEFUTURISTE.IT



BOBBY'S[®]
SCHIEDAM DRY GIN

PERFECT SERVE BOBBY'S & TONIC



BEVI RESPONSABILMENTE

di cacao, scorza d'arancia amara, menta piperita. Il suo gusto morbido e avvolgente è caratterizzato dalle note di fave di cacao e caffè tostato, la menta conferisce piacevoli freschezza e balsamicità. Family Botanical Bitter sviluppa un palato pieno e complesso con un lungo finale. 28°

DORAGROSSA AMARO DI TORINO

Con l'avvento della farmacopea moderna l'amaro si allontana dalla sua originaria funzione curativa divenendo "medicina degli uomini sani". Doragrossa Amaro di Torino e Doragrossa Elixir Menta e Rabarbaro sono le new entry del gruppo Jerry Thomas Project, appena presentate al Bar Convent Brooklyn. Doragrossa Amaro di Torino è un blend complesso e selezionato di erbe e spezie nel cui carattere emergono piacevolmente rabarbaro e genziana al primo assaggio. Ben equilibrato tra olfatto e palato. Tra gli altri botanical utilizzati il ginepro con la sua forza, il finocchietto selvaggio che conferisce una nota di freschezza e la liquirizia che suona nel finale. 23°



IL CARLINA

Immaginiamoci in un'epoca intorno al 1700 a Torino, in una piccola bottega speciale nei pressi di Piazza Carlo Emanuele II che per i torinesi è sempre stata Piazza Carlina, dal soprannome scherzoso attribuito a Carlo Emanuele di Savoia. Da un sapiente mix di erbe e piante officinali infuse rigorosamente a freddo come da tradizione, nasce un amaro atipico dal gusto indimenticabile: Amaro Il Carlina. Gran parte della ricetta è composta da erbe, fiori o radici tipiche delle montagne piemontesi impreziosita da alcune note orientali di cannella, zafferano e fava tonka. La componente amaricante si fa piacevolmente notare con cardo mariano, china, genziana e rabarbaro rendendo il gusto di questo amaro deciso. 26°.





MANDRAGOLA RISERVA CARLO ALBERTO

Amaro di tradizione distribuito da Compagnia dei Caraibi. Basso tenore zuccherino, gusto balsamico e rinfrescante dovuto alla presenza di menta e rosmarino ai quali si aggiungono alloro, arancia amara, melissa, chiodi di garofano, salvia, cannella. Il liquore è prodotto a partire da 15 botaniche delle quali è possibile comunicarne solo 8 per rispettare un antico rituale legato ai poteri vitali dei "setmin". Nella storia piemontese queste figure erano i "guaritori" di un tempo. La sua formulazione risale ad un'antica ricetta tramandata ne 1978 da un farmacista della Valchiusella erede di un setmin. Importante il grado alcolico: 45°



RADIS – STOCK SPA

Icona italiana di settore Radis è un marchio storico di Stock dal 1976, azienda con grande esperienza nelle infusioni di frutta ed erbe. Un amaro unico per la singolare armonia di gusto, in perfetto equilibrio tra l'amaro e l'amabile, caratterizzato da una moderata gradazione alcolica. Molto ben equilibrato tra olfatto e palato Radis è un amaro gradevole che risalta gli aromi delle 30 botaniche dalle quali è ricavato. Questi sono ottenuti dalla lavorazione di piante, erbe, radici, fiori e spezie, mediante infusione, sbattitura e distillazione. Il suo processo comprende 3 distillazioni e due filtrazioni. 32°



SATYRO 35 – DISTILLERIA BROWN SPIRITS

Un amaro che ha come base un'acquavite di vino maturata 20 anni in rovere di Slavonia. Satyro 35 è un'idea di Nicoletta Marrone, patron di Brown Spirits. Il corpo aromatico comprende infusi di erbe mediterranee e non. Tra queste china e noce moscata sono infuse separatamente per esaltare le proprietà amarostiche; anice alloro e finocchietto

di montagna per esaltare i profumi e la parte balsamica. Ma soprattutto la santoreggia, conosciuta dai romani come erba dei satiri, da cui il nome. Tutte le erbe sono infuse in acquavite per oltre 90 giorni. 35°.

TOCCASANA NEGRO – TOSO

Dalla profonda conoscenza dell'erborista Teodoro Negro di Cessole, nella Langa astigiana, nasce nel 1970 un amaro con una storia unica che ha fatto cronaca. Sono 37 le specie vegetali macerate a freddo, erbe, fiori, bacche e radici coltivate e selvatiche, che caratterizzano la grande armonia di questo prodotto, una sintesi efficace che rende la bevanda gradevole e accattivante al tempo stesso. capace di regalare a chi lo consuma con moderazione un contributo di benessere. Oltre all'eleganza dei profumi e dei sapori, il Toccasana Negro beneficia di un altro fattore di equilibrio, una struttura alcolica contenuta. Esiste la Riserva del Fondatore, una versione invecchiata un anno in botti di rovere. 21°



VACA MORA AMARO VENETO – POLI

Poli, distilleria veneta, è in attività dal 1898. Nel 1885 GioBatta Poli gestiva a Schiavon l'osteria "Al Cappello" così chiamata perché tra le sue attività vi erano anche la produzione e vendita di copricapi. Nei pressi dell'osteria fermava un trenino a vapore, il Vaca Mora, che i passeggeri attendevano sorseggiando un amaro preparato mettendo in infusione erbe, bucce di frutti e radici. L'amaro avrebbe poi fatto suo il simpatico nome. Qualche goccetto dopo, nel 1898, nei locali dell'osteria sorse la Distillerie Poli. Vaca Mora è un'infusione di erbe in Grappa e alcol. Il suo gusto è speziato e lievemente balsamico data la presenza di menta nella ricetta, di stile medicinale e digestivo. 32°

Davide Staffa





HAVE YOUR DREAM di Diego Cesarato - La Gineria - Mirano (VE)

INGREDIENTI

- 3cl Vaca Mora Poli
- 2cl Apple Brandy
- 1cl Mezcal
- 2cl chilled water
- 1 drop cacao bitter
- 1 drop pepper bitter

Tecnica: stir&strain. Glass: old fashioned con ice ball. Garnish: lavanda essiccata



AN-TIKI di Christopher Rovella - FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 30ml Amaro Toccasana
- 30ml Grappa di Moscato Toso
- 15ml Sambuca Gamondi
- 15ml Maraschino Luxardo
- 20ml shrub di ananas e lime

Tecnica: swizzle. Glass: Tiki mug. Garnish: marasca Luxardo, ananas disidratato, polvere di anice



ERBARIUM di Nicola Ruggiero- Katiuscia- Bari

INGREDIENTI

- 3cl Vodka
- 2cl Vermouth rosso Gamondi
- 2cl sciroppo di polline
- 2cl succo di limone
- 2cl Ariminum Leardini
- 1spoon caffè espresso

Tecnica: shake&strain. Glass: mug. Garnish: crosta di zucchero e caffè in polvere, fiori eduli



JAMBO di Vincenzo Losappio- Zenzero - Barletta

INGREDIENTI

- 3cl succo di limone
- 1cl cordiale di salvia e chiodi di garofano
- 2cl amaro Biliq
- 2cl Gin N. 3
- 2cl Aloe vera
- 1 dash China bitter Sirene

Top ginger beer Cortese

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: salvia e rondella di limone



N'ALTRO BICERIN di Andrea Pomo – Jerry Thomas Speakeasy – Roma

INGREDIENTI

- 75ml Doragrossa Amaro di Torino
- 10ml gum syrup
- 5ml Liquore Bicerin di Giandujotto
- 10 drop Angostura bitters
- 4 drop cacao bitter hm
- fatwashing burro di cacao
- 30ml diluizione

Tecnica: pre-batch cocktail. Glass: coppetta vintage. Garnish: no. Temperatura di servizio: -4°C



OLD PIRATE di Dario Rutigliano – GinFish – Barletta

INGREDIENTI

- 15 ml Amaro del Ciclista
- 45 ml Cognac Camus VS
- 5 ml sciroppo di stevia
- 3 gocce bitter al cioccolato
- 1 splash chinotto Paoletti

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: zest di limone. Affumicatura al lemongrass essiccato



AMARCORD di Paolo Sanna – Banana Republic – Roma

INGREDIENTI

- 40ml Amaro Virgilio
- 20ml Limoncello Pallini
- 10ml orzata Pallini
- 20ml succo di limone
- 20ml succo di arancia
- top acqua brillante

Tecnica: shaker. Glass: Collins. Garnish: fetta di arancia e zest di limone



LIONELLO di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi – Genova

INGREDIENTI

- 2 cl Amaro Radis
- 3 cl Gin
- 2 cl cordiale ligure (infuso di rosmarino, maggiorana, basilico, timo, zucchero, Vodka)
- 2 cl succo di lime
- 3 cl ginger beer Paoletti

Tecnica: mix&strain. Glass: coppetta. Guarnizione: orange peel



NEGRONI 3.0 di Diego Cesarato – La Gineria – Mirano (VE)

INGREDIENTI

- 3cl Luxardo dry Gin
- 2cl Vermouth rosso dolce
- 2cl amaro Abano Luxardo
- 1cl bitter infuso alla liquirizia
- 1 drop orange bitter

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: marasca Luxardo, lemon peel



AMAURO di Mauro Uva – Fucina del Bere – Isola della Scala (VE)

INGREDIENTI

- 1 e 1/2oz shrub ai frutti di bosco*
- 1 e 1/2oz Amaro Nardini
- Top Cortesino Cortese

Tecnica: build. Glass: High Ball. Garnish: lamponi caramellati

*Procedimento: mettere 500 gr di frutti di bosco insieme a 250 gr di zucchero in un contenitore con tappo e riporlo in frigo per 24 ore. Quindi filtrare facendo pressione sulla polpa per estrarre quanto più possibile, aggiungere aceto di pere ridotto fino a trovare il giusto equilibrio tra dolce e aspro



SOUR DELL'ERBORISTA di Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- 40ml Amaro dell'Erborista Varnelli
- 25ml infuso di camomilla romana e timo hm
- mezzo lime spremuto
- 15 ml sciroppo di zucchero
- gocce di albume d'uovo

Tecnica: dry shake e wet shake. Glass: OF. Garnish: fiori essiccati di camomilla e rametto di timo



VIA ARGELATI di Idris Conti – Iter – Milano

INGREDIENTI

- 3/4 oz Amaro di Family
- 3/4 oz Vermouth del Professore Classico
- 3/4 oz Cinzano Extra Dry
- 3/4 oz Maple spirit by Backdoor43

Tecnica: stir&strain. Glass: OF con chunk di ghiaccio. Garnish: ciuffo di menta



MANDRAGOLADA di Mirko Turconi – Ground Project Consulting – Torino

INGREDIENTI

- 40ml Amaro Mandragola
- 15 ml. Falernum Mr. Tree & Bros
- 30 ml. succo di mandarino Alain Milliat
- 10 ml. Mastiha Skinos
- 30 ml. latte di cocco
- 2 dash bitter al cardamomo

Tecnica: shake&pour. Glass tiki mug. Garnish: menta profumata con essenza di Mastiha e cocco candito.



MOSKOW SATYRO di Roberto Onorati – ABI Campania

INGREDIENTI

- Vodka infusa con legni pregiati
- foglie di erba sacra
- Colmare con Cortese ginger beer

Metodo: build. Glass: highbollo con ghiaccio. Garnish: foglie di erba sacra



SZECHUAN CE SOIR di Vincenzo Civita – Picteau Lounge – Firenze

INGREDIENTI

- 35 ml Luksusowa Vodka
- 25 ml Amaro Il Carlina
- 15 ml sciroppo pepe di Szechuan e semi di finocchio
- 15 ml aceto di lamponi
- 10 ml succo di limone

Tecnica: shake&strain. Glass: Champagne cup. Garnish: polvere di lamponi sul bicchiere.



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 quelladella 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

SOGNANDO GLASGOW

La finale italiana Diageo premia il Sud e incorona Salvatore Scamardella

DI FABIO BACCHI

Diageo Reserve World Class arriva all'undicesima edizione, la nona per l'Italia, con tutte le aspettative che si creano attorno al bartender che ogni anno punta alla vittoria del global event.

Diageo Reserve World Class non lascia spazio a interpretazioni. Il brand cerca un professionista che abbia la capacità di essere in grado di ispirare la prossima generazione di bartender. È in questo senso che vengono preparate le prove per la competizione.

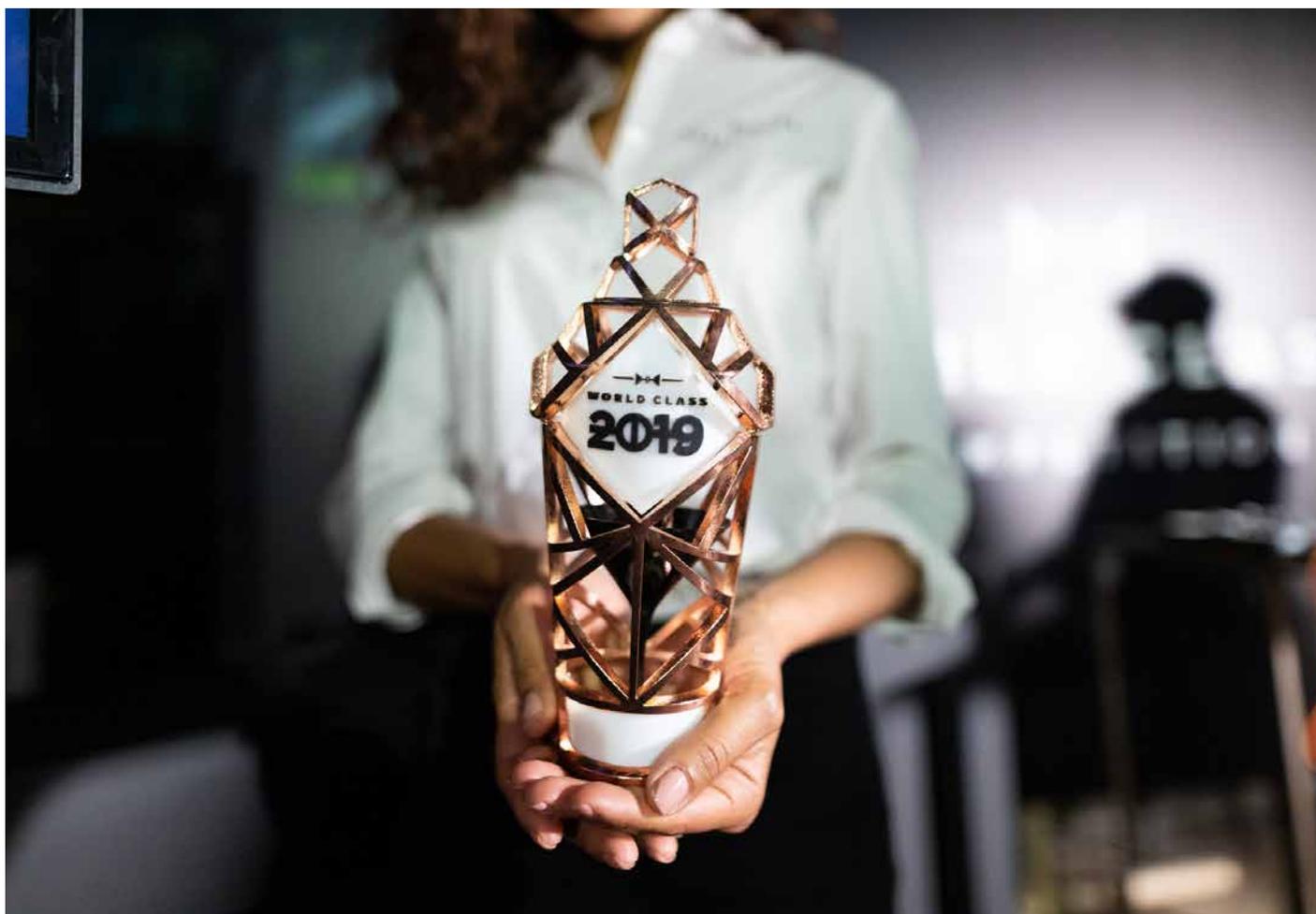
I criteri di valutazione per l'edizione 2019 sono stati progettati per esplorare le tematiche con le quali dovranno confrontarsi coloro che ambiscono al titolo di

World Class Bartender of The Year. A questa figura si richiede di capire il sociale e le dinamiche di un bar, essere maestro di ospitalità, assicurare alti standard di servizio, capacità tecniche e creatività.

La finale italiana 2019 di DRWC si è svolta presso le Officine Riunite Milanesi, spazio vicino ai Navigli che miscela drink e motori, due grandi passioni del cordialissimo patron di casa Raffaello Polchi. Per l'occasione la suggestiva venue era allestita con tre spazi tematici dedicati ai prodotti Diageo Reserve.

Impeccabile l'assistenza che lo staff di Officine Riunite Milanesi ha riservato all'evento. A dirigere le operazioni sul campo Franco Gasparri, Master Amba-





sador Diageo, con il suo team composto da Daniela Garcea, Andrea Gasparri, Giuseppe Mancini e Manuel Cesandri. I finalisti dell'ottava edizione italiana di DRWC sono stati: Giovanni Bologna, Francesco Bonazzi, Roberto Cunico, Dario Gioco, Simone Molè, Erica Rossi, Christian Lorenzato, Salvatore Scamardella. A giudicarli un parterre di giudici di altissimo profilo: Nico de Soto, Dave Broom, Fabio Bacchi, Dario Comini e Guglielmo Miriello.

I bartender erano stati selezionati durante la fase di "In bar judgement", il percorso itinerante che visita e giudica i concorrenti sul loro posto di lavoro. La prima prova della finale è stata la "Single Ingredient" durante la quale i concorrenti dovevano ispirarsi al loro luogo di origine o a uno dal quale erano rimasti impressionati. Quindi scegliere un ingrediente vegetale, studiarlo e, utilizzando creatività e ingegno, riproporlo in un drink a base Ketel One Vodka. Da questa prova sono

stati selezionati i tre bartender che hanno avuto accesso al challenge finale e il cui vincitore rappresenterà l'Italia al global event di Glasgow a settembre.

I tre bartender selezionati per il final challenge sono stati Erica Rossi, Giovanni Bologna e Salvatore Scamardella. Nella finalissima le prove erano due. "Finishing Moves" riprendeva i training formativi che ogni concorrente aveva sostenuto durante le fasi selettive: Science&Myth, TechTonics e Single Ingredient. I concorrenti dovevano produrre un serve che potesse rappresentare l'essenza del brand, la sua spirit expression e lanciare un messaggio globale.

Tempo a disposizione per questa prova 10' e la scelta del brand poteva essere tra Tanqueray Ten, Don Julio Blanco, Bulleit 10, Talisker Skye. La seconda prova è stata "The Showdown". In questo challenge i bartender hanno dimostrato la loro capacità di gestire la pressione, pa-

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

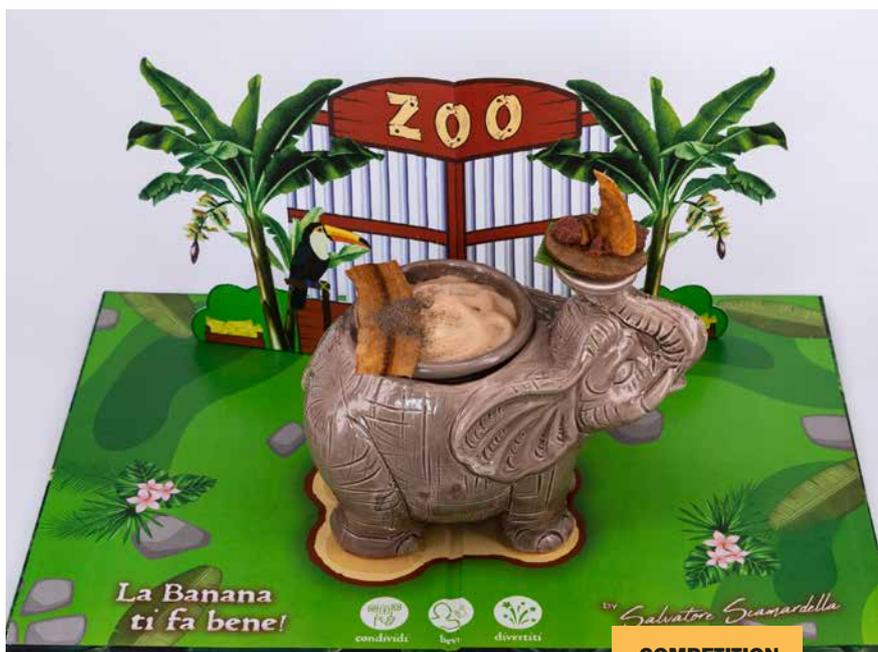
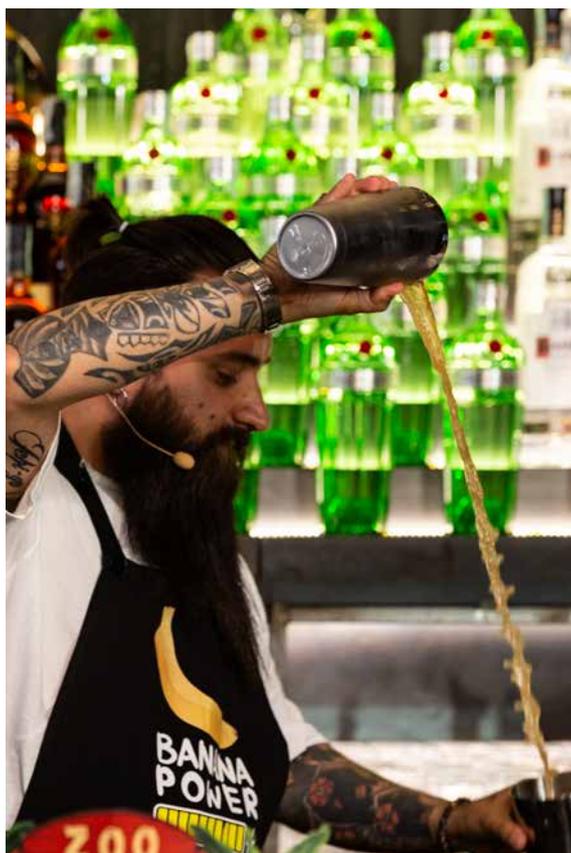
Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.



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.





COMPETITION
 IN ALTO IL
 COCKTAIL PER
 FINISHING
 MOVES, SOTTO
 COCKTAIL PER
 SINGLE
 INGREDIENT.

droneggiando tipiche situazioni lavorative in cui vi è molta affluenza e velocizzando le preparazioni mentre si intrattengono gli ospiti nel bar. In uno speedround di 6' i concorrenti hanno preparato sei classic cocktail, ognuno dei quali abbinato a sei prodotti della linea Diageo Reserve.

I drink potevano essere personalizzati

ma rispettare chiaramente le versioni originali. Potevano essere preparati nell'ordine preferito dal bartender, al quale rimaneva 1' di tempo a disposizione per la presentazione del proprio round. I drink selezionati da Diageo per questa prova erano: Southside, Bloody Mary, Mint Julep, Hurricane, Rob Roy, Paloma, abbinati rispettivamente ai brand Tanqueray No. Ten, Ketel One, Bulleit 10yo, Ron Zaca-pa 23, Don Julio Blanco, Johnnie Walker Gold Label, Don Julio Blanco, ognuno dei quali presente nella ricetta con almeno 35ml.

The Showdown, effettuato in contemporanea dai tre bartender, ha messo in luce capacità tecnica, spettacolarità e presentazione di cocktail, con eleganza e



WORLD CLASS
 IN ALTO A DESTRA GIOVANNI BOLOGNA, A DESTRA I FINALISTI.



teatralità, profonda comprensione e uso di un'ampia varietà di ingredienti, una conoscenza enciclopedica delle ricette classiche.

Il folto pubblico presente ha visto pre-

senti cocktail lover, bartender e amici dei partecipanti che per tutta la giornata hanno manifestato partecipazione e tifo da stadio per i bartender. A prevalere su tutti è stato Salvatore Scamardella del "Piaz-

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

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

BEVI RESPONSABILMENTE



PODIO

QUI SOPRA DA SINISTRA I FINALISTI SALVATORE SCAMARDELLA, GIOVANNI BOLOGNA, ERICA ROSSI.

za Vanvitelli Experimental Bar” di Castellammare di Stabia, che raccoglie lo scettro di Francesco Galdi, vincitore 2018 e volerà a Glasgow per la finale mondiale in settembre.

In “Single ingredient” Salvatore Scamardella ha proposto un drink nel quale la banana era rivisitata in diverse tecniche. Ispirandosi a una visita allo zoo con la famiglia. Per “Finishing Moves” ha proposto la ricetta “Tu vuò fa’ l’Americano” composta da Bulleit Whiskey infuso ai paccheri di Gragnano, pane abbrustolito

infuso all’oliva lactofermentata, succo di pomodoro del Piennolo chiarificato e soda di coca cola.

Dopo essersi sottoposto al taglio della copiosa barba effettuato in diretta da Beppe Mancini di Diageo Reserve, Salvatore Scamardella ha dichiarato “dopo mille sacrifici ce l’ho fatta. Sono orgoglioso di portare finalmente il trofeo World Class in Sud Italia. Dedico la vittoria alla mia famiglia, senza le forza e motivazioni che mi danno ogni giorno non ce l’avrei mai fatta. Il livello dei competitor era altissimo, adesso Glasgow per confrontarmi con i migliori del mondo e per sognare”. Cala così il sipario su questa edizione e intanto c’è già chi lavora per quella del decennale in Italia. Perché World Class dura tutto l’anno.

Fabio Bacchi

AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia



BEVI RESPONSABILMENTE



LE GAMBE DEL WHISKY

“Menisco” e archetti rivelano la forza del distillato. A partire dal bicchiere

DI VITTORIO BRAMBILLA

L'esame visivo di un qualsiasi distillato permette di osservare quelle che, nel caso del Whisky, sono comunemente chiamate “Whisky leg”, ovvero, le “gambe del Whisky”. Queste sono delle tracce visibili sulle pareti all'interno del bicchiere e possono rivelare molte informazioni su quello che si sta assaggiando.

Quando degustiamo un Whisky stiamo usando tutti i nostri sensi, non solo olfatto e palato. L'esame visivo ci permette

di anticipare il comportamento del nostro distillato nelle cavità orale e nasale. Tranne i casi in cui il caramello è invadente il colore del Whisky, ai più esperti, potrà rivelare in quale legno lo spirito è maturato.

Le botti ex-Sherry hanno una sfumatura di mogano più profonda rispetto all'oro carico rilasciato dalle botti ex Bourbon. Un colore pallido in un vecchio Whisky può indicare sia l'utilizzo di una botte refill che una mancanza di interazione dello



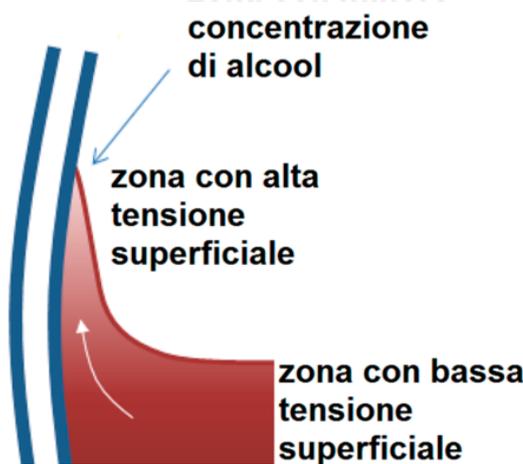
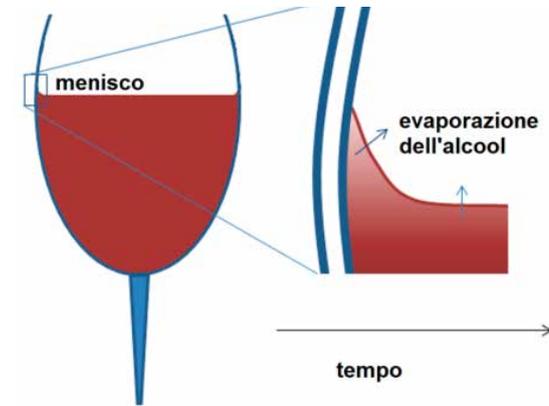
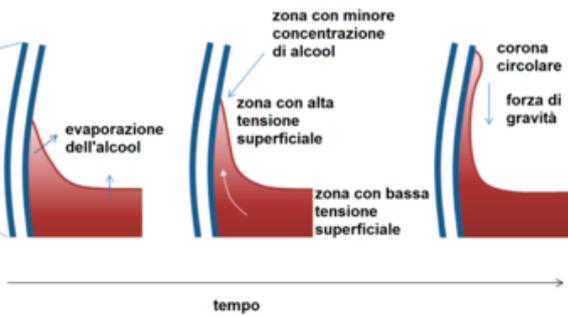
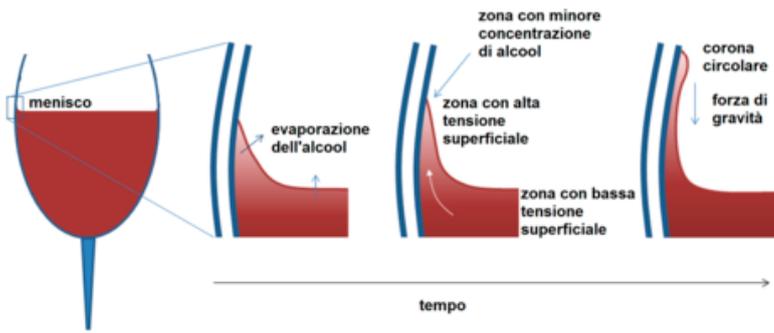
spirito con il legno.

Roteando il bicchiere il Whisky si deposita sui lati del bicchiere e poi inizia a scendere verso il fondo lasciando delle scie che i più romantici chiamano anche lacrime, oppure archetti. Questo succede perché l'alcol ha una tensione superficiale inferiore rispetto all'acqua.

L'agitazione del Whisky nel bicchiere provoca il rivestimento della superficie interna del bicchiere. Poiché l'alcol è più volatile dell'acqua inizia ad evaporare più rapidamente e perde forza, aumenta la quantità di acqua e quindi anche la tensione superficiale. Il Whisky si unisce e ricade sotto il suo stesso peso nella restante massa liquida sul fondo del bicchiere sotto forma di gambe o lacrime.

La tensione superficiale è un fenomeno fisico caratteristico di molti liquidi ed è quello che porta alcuni oggetti o creature a galleggiare sull'acqua. Non vale solo per l'acqua ma anche per altri fluidi. Cerchiamo di dare una spiegazione molto semplice. Le molecole tendono ad attrarsi tra loro. Una molecola all'interno del liquido è circondata da altre molecole e subisce attrazioni in tutte le direzio-



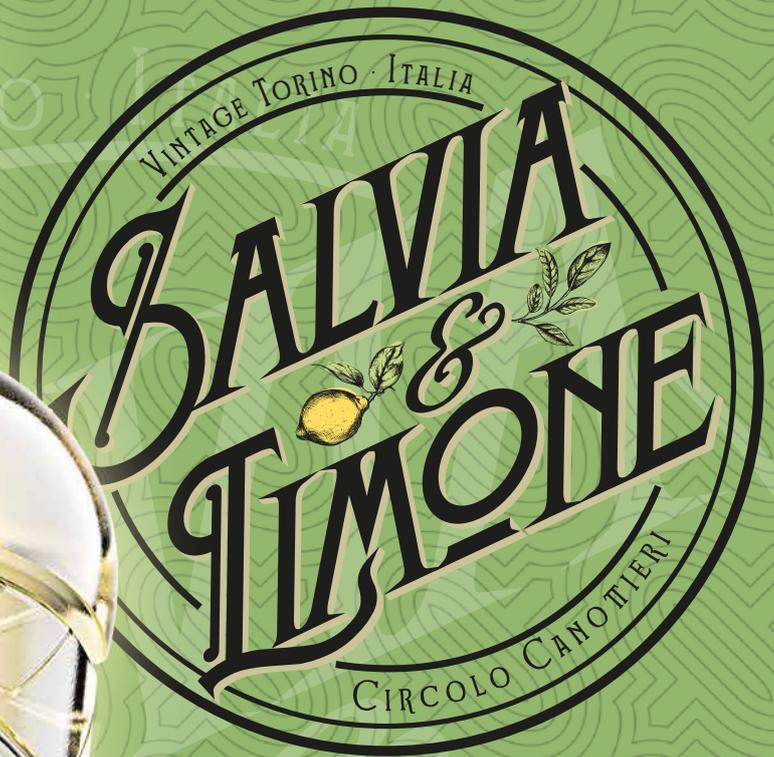
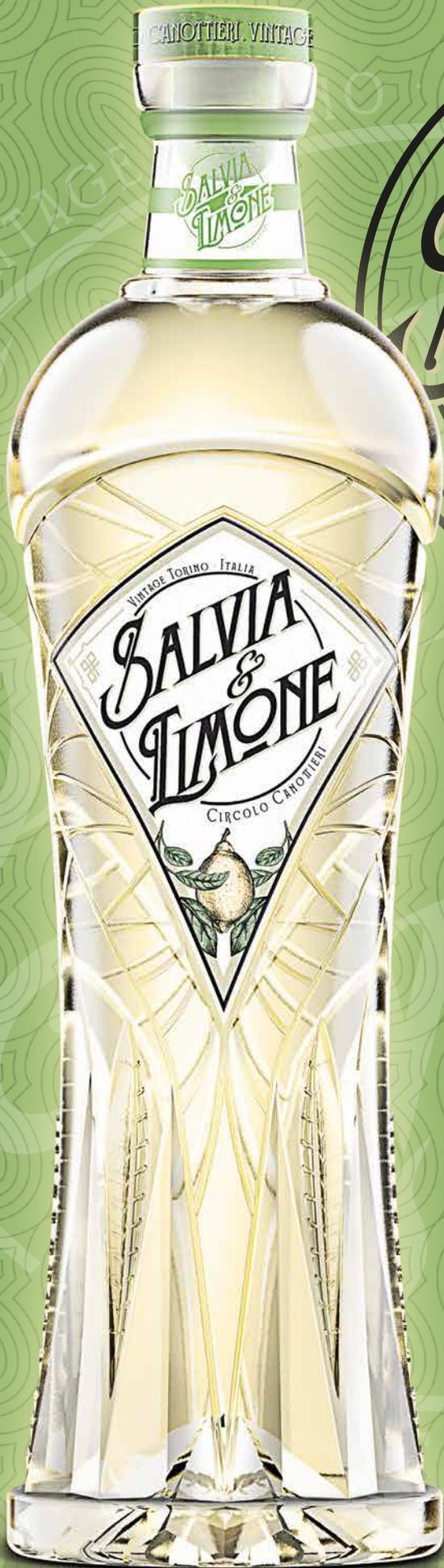


ni. Invece le molecole in superficie sono attratte solo dalle molecole che stanno sotto. Per questo formano una specie di pellicola.

Grazie a questa proprietà alcuni insetti riescono a camminare sull'acqua senza affondare. La tensione superficiale tende anche a ridurre l'area superficiale del liquido. Per questo si formano le gocce. Questo fenomeno che registra il flusso di un liquido causato dai gradienti di tensione superficiale è noto come effetto Marangoni-Gibbs. Nozioni di chimica e fisica possono offrire delle risposte. Cerchiamo di spiegare in parole semplici questo fenomeno.

Roteando il bicchiere imprimiamo energia cinetica al liquido in esso contenuto. Questa azione favorisce l'evaporazione dell'alcool e delle sue molecole odorose e volatili. L'evaporazione è un fenomeno che avviene a tutte le temperature ma con diverse intensità. L'alcool evapora più rapidamente dell'acqua. A livello del mare l'alcool etilico evapora intorno ai 70 °C, l'acqua a 100°C. La quantità di particelle che evaporano dipende anche dalla superficie esposta del liquido: più estesa è la superficie, più si agevola l'evaporazione. Quando agiamo il bicchiere con il distillato creiamo uno squilibrio formando un sottile film di liquido sulla parete del bicchiere. E' in questo momento che inizia l'effetto Marangoni-Gibbs.

Nel 1855 lo scienziato Carlo Marangoni pubblicò i suoi studi sulla relazione tra tensione superficiale e gradiente di massa per i fluidi applicando questa teoria al vino. Dieci anni più tardi Josiah Willard Gibbs, uno dei padri della termodinamica, apportò sviluppi sul fenomeno. Abbiamo già detto che quando roteiamo il distillato non tutto ricade nel fondo del bicchiere.



DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



Les Arrangés

Rhum agricolo e frutta fresca: un matrimonio di sapori



BEV. RESPONSABILMENTE

Un menisco, ovvero un arrotondamento concavo, si crea alla giunzione trifase tra le pareti di vetro, vino e aria (foto 2). In questo punto il liquido si attacca alla superficie verticale del bicchiere. Il menisco si forma perché le pareti del vetro hanno una superficie idrofila e agevolano la risalita del liquido per capillarità.

In fisica la capillarità è il fenomeno relativo ai liquidi per cui la superficie libera tende a salire o scendere rispetto al normale livello dato per effetto della sola pressione. Il liquido contiene alcool che continua ad evaporare dalla superficie con una velocità superiore a quella dell'acqua. La concentrazione di alcool diminuisce più rapidamente nel menisco a causa della sua superficie maggiore rispetto al suo piccolo volume.

Pertanto si provoca una differenza di concentrazione di alcool tra il menisco e la superficie di interfaccia tra distillato e aria. Questo provoca una diminuzione di tensione superficiale che sposta il menisco verso l'alto lungo le pareti del vetro. Una regione con una concentrazione inferiore di alcool (maggiore tensione superficiale) attrae il fluido circostante in modo più forte di una regione con una concentrazione di alcool più elevata. Il liquido tenderà a scorrere verso l'alto dalle regioni con concentrazione di alcool più elevata.

Esempio: spargete un po' di acqua su una superficie liscia e poi fate cadere una goccia di alcool al centro del film di acqua. Questa tenderà a disperdersi dal punto in cui è caduta la goccia di alcool. Il menisco inizia quindi a formare una corona circolare sulla superficie di vetro del bicchiere e diventa ancora più povero di alcool. Una quantità sempre maggiore di liquido viene attirata lungo le pareti del bicchiere formando delle goccioline.





Queste, attratte dalla forma di gravità, cominceranno a scendere lungo il bicchiere verso il fondo, formando le caratteristiche “Whisky leg”.

Un’alta concentrazione alcolica del Whisky forma archetti molto sottili. Più alcool sarà presente maggiore sarà il fenomeno, ovvero, molti archetti e vicini tra loro. Una bassa gradazione alcolica formerà meno archetti, più ampi e intervallati tra loro. Le gambe sono un’indicazione di forza del distillato. La velocità con cui le gambe scorrono lungo il bicchiere, e il loro spessore, forniranno un’indicazione sul carattere del Whisky. La viscosità dipende anche dall’interazione avvenuta tra lo spirito e il legno della botte.

Oli e altre sostanze estratte durante l’invecchiamento contribuiranno alla velocità e al peso delle gambe. Contrariamente a quanto qualcuno crede non indicano l’età del Whisky. Più velocemente le gambe si muovono, più leggero sarà il Whisky al palato; più larghe e lente nella loro discesa, più corposa e complessa

sarà la percezione al palato.

Tuttavia ci sono altri modi che aiutano a capire e valutare il carattere di un Whisky. Il primo consiste nello scuotere la bottiglia chiusa. Bisogna notare se sulla sua superficie si formano delle bolle. Tanto più persistenti saranno le bolle tanto maggiore sarà la forza dello spirito. Le bolle non si formano in un Whisky invecchiato se ha meno di 50°. Un altro modo è quello che prende in esame la viscosimetria. Succede quando si aggiunge acqua a un Whisky maturo. Osservando attentamente nel bicchiere si noterà la formazione di alcune spirali dette viscosimetriche.

Queste tecniche, adottate dai massimi tecnici ed esperti di degustazione, sono assimilate e fatte fruttare solo dopo lunghi allenamenti al tasting. Per un normale consumatore basta possedere quella conoscenza di base che gli permetta di apprezzare il suo Whisky quel tanto che basta per fargli esprimere o meno il proprio piacere.

Vittorio Brambilla

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.

BOLLE DEL SUD

Cataratto, Grillo e Inzolia In Sicilia frizzanti scoperte

DI VALENTINA RIZZI

Siamo partiti dalla Francia, siamo andati in Inghilterra e persino in Sud Africa a scoprire le “Nuove” Bollicine, per ritornare in Italia, terra di profumi e sapori unici. Sull’isola più grande del nostro territorio, i vini sono spesso forti, alcolici, potenti, frutto di una terra baciata dal sole dove le temperature anche in inverno non sono mai eccessivamente basse.

Terra di rotte commerciali importanti fin dall’antichità, la Sicilia è stata il porto di numerose civiltà che hanno lasciato un segno indelebile. Micenei, Greci e Romani hanno fatto prosperare la cultura della

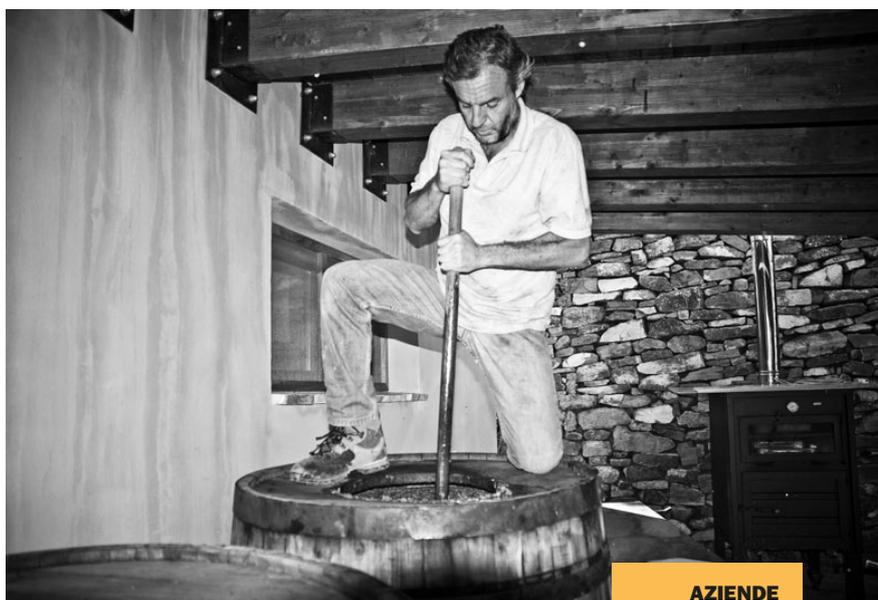
vite. Una cultura che ritroviamo ancora oggi ben radicata.

La Sicilia non è solo terra di vini rossi corposi e ben strutturati. Ben 52 sono le cantine siciliane, con 49 etichette facenti parte dell’istituto “Trento Doc”, che vogliono operare propria rivoluzione culturale per aprire nuovi orizzonti sul bere “bolle”. Sorprendono le bollicine siciliane prodotte da uve bianche come Catarratto, Grillo e Inzolia, affiancate dallo Chardonnay esotico e sontuoso che questa terra sa tirare fuori.

Marco Sferlazzo, farmacista e palermitano di nascita, è il patron della cantina Porta del Vento. Sferlazzo esordisce raccontando un luogo e un’emozione: «C’è un luogo in collina, a Camporeale, a 600 metri d’altezza, di fronte a una gola che fa entrare il vento dal mare. È esposto a nord, e dal golfo di Castellamare il vento si infila attraverso quella che io ho immaginato essere una porta e si incanala verso il vigneto. Il vento mantiene asciutta la vigna, allontana l’umidità, accarezza i filari».

Porta del Vento, nel nome c’è la poesia: «Nulla avviene per caso prosegue il vignaiolo – farmacista – io il vino lo faccio per scelta. Tredici anni fa ho deciso di da-





AZIENDE
I VIGNETI DI
PORTA DEL
VENTO.
NELLE FOTO
QUI SOPRA
MARCO
SFERLAZZO.

re una svolta nella mia vita e di cambiare lavoro. Mi è rimasto l'imprinting di un'esperienza vissuta con mio nonno Antonio e da piccolo ho sviluppato la passione per l'agricoltura, prima ancora che per il vino. Vedi, quaranta anni fa il vino si faceva ancora a mano, per raccogliere l'uva si usavano le ceste di vimini. Quelle estati con il nonno hanno determinato in me un'appartenenza mentale al mondo agricoltura, ho imparato ad amare le emozioni forti, i colori, gli odori, la fatica, il lavoro dell'uomo».

Il suo cambiamento di vita è stato su base emotiva e passionale. A Camporeale, un luogo di



tremila anime, in collina vecchi vigneti e un casale abbandonato, Marco Sferlazzo ci arrivò per caso. Da girovago qual era, tra paesi, vigne e cantine, conosceva l'importanza del terroir. Rimasto colpito dalle caratteristiche geologiche del terreno (sabbioso su crosta di roccia arenaria) acquistò 10 ettari di vigneto e il magazzino dismesso. Intuì che in quel posto potevano nascere vini inusuali per la Sicilia. Partecipò ai seminari di biodinamica di Nicholas Jolì, studiò la filosofia dell'austriaco Rudolf Steiner applicata all'agricoltura, decise di non assumere un enologo. Il vino lo voleva fare lui,



sporcandosi le mani. Nel 2006 avviene la prima vendemmia, i primi vini. Porta del Vento occupa una superficie collinare (600msl) di diciotto ettari sulle colline del territorio di Camporeale in Provincia di Palermo, una zona particolarmente ventilata. Quattordici di questi ettari sono impiantati a vigneti di Alcamo Doc e Monreale Doc. Questi sono coltivati principalmente ad alberello, in modi biodinamici ed ecologici, hanno quasi 50 anni di età e sono esposti a nord seguendo le pendenze del terreno scosceso. Per man-

tenere l'equilibrio delle biodiversità presente non si usano prodotti di sintesi. La vendemmia viene effettuata a mano con una resa di circa quaranta quintali per ettaro. Il progetto Torre del Vento riporta attenzione sulle uve autoctone, e intende sviluppare un centro visitatori per far vivere loro la magica esperienza della cantina e la suggestione di un luogo dove non vi è alcun rumore se non il soffio del vento. Nel 2009 nasce Mira, spumante da Cattarratto dedicato ad una donna. Questo spumante è l'ultimo arrivato in casa Porta del Vento ed è già una novità assoluta. Non è dichiarato metodo classico ma lo è a tutti gli effetti.

Mira Spumante Extra Brut 2015

Uve: Cattarratto Bianco 100%.

Allevamento: alberello

Affinamento: vasche in cemento

Grado Alcolico : 13% vol

Vino spumante ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia di una base di Cattarratto con aggiunta del primo mosto della vendemmia successiva. Permanenza sui lieviti indigeni per 20 mesi prima della sboccatura. In cantina la filosofia seguita non è molto diversa da quella applicata in vigna, per cui non viene effettuato alcun intervento. La natura segue il suo corso facendo in modo che l'armonia e l'energia della pianta siano trasmesse dai grappoli al vino, esprimendo così il territorio a cui appartengono nonché la stagione di cui sono figli.

Esame visivo: colore giallo dorato che attraversa una bollicina leggera e fine.

Esame olfattivo: aromi nitidi, note fruttate si alternano a sensazioni di lieviti, burro e pasticceria.

Esame gustativo: si annuncia al palato con un sorso secco, rinfrescante e beverino.

Norte de Puxita Mola

*Oeste de
la isla del Rey*

*Este de
la Chorrera*

Sur de Pa



RON *Isla* *Coiba*

L'ISOLA CHE C'È

Isla Coiba è un rum puro e intenso come i paesaggi incontaminati della splendida ed irraggiungibile isola dal quale prende il nome.

Il clima umido e la brezza marina Panamense scolpiscono il gusto sapido e persistente di Isla Coiba che viene ancora oggi prodotto e invecchiato secondo la sua ricetta originale del 1908 nella storica distilleria di Pesé



EDINBURGH GIN

5 INSPIRATIONAL GIN LIQUEURS FOR

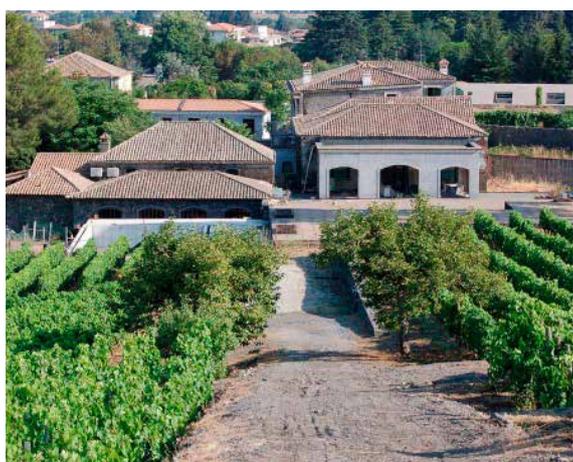
RASPBERRY | ELDELFLOWER | RHUBARB - GINGER
PLUM - VANILLA | POMEGRANATE - ROSE

Summer



info@ghilardiselezioni.com

bevi responsabilmente



BENANTI
I VIGNI E
L'AZIENDA
VINICOLA.

Il Catarrato è un vitigno a bacca bianca autoctono siciliano, uno tra i più antichi dell'isola. Le prime testimonianze scritte risalgono al 1696 ad opera del Cupani (botanico). Nel 1970 si ebbe la classificazione di 4 diverse varietà di Catarrato: Catarrato Comune o Lucido, Catarrato Lucido Spargolo, Catarrato Lucido Serrato, Catarrato Lucidissimo o Extra Lucido. La differenza risiede nella forma del grappolo. La più coltivata sull'isola è il Lucido, utilizzata in purezza o in assemblaggio.

Dopo Camporeale spostiamoci in una delle zone più austere dell'isola; l'Etna. Alla fine dell'800 Giuseppe Benanti fondò una cantina a Viagrande, in provincia di Catania. Dal 1988 alla guida della cantina vi è il nipote che ha reso questa realtà vinicola una delle cantine italiane più celebrate, un modello di riferimento per quello che oggi è conosciuto come il "miracolo etneo".

Oggi Giuseppe Benanti è affiancato dai figli. Produce vini caratterizzati con riferimenti all'Etna e ai suoi vitigni più



PRODUTTORI
LA FAMIGLIA
BENANTI.

rappresentativi: il Carricante e il Nerello Mascalese. Al momento Benanti coltiva 14 ettari di proprietà, ai quali vanno aggiunti altri dieci in affitto. Oltre a Carricante e Nerello Mascalese, incontriamo anche altre varietà, sia autoctone che internazionali. Alcune piante raggiungono i 130 anni d'età, con apparati radicali prefillossera. Vini eccezionali, rossi, bianchi, spumanti, i migliori ambasciatori del territorio del grande vulcano siciliano.

Noblesse di Benanti VSQ Metodo Classico

Il Noblesse è uno spumante “sui generis”. Il perlage è di breve durata, scompare subito: “Così non da fastidio in bocca”, ci spiega il Cavaliere.

Uve: 90% Carricante, 10% Varietà Autoctone

Allevamento: controspalliera

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12,5 % Vol

Esame visivo: giallo dorato con riflessi dorati e un perlage fine e persistente

Esame olfattivo: accostandolo al naso si percepisce un odore simile a quello di una scatola di fiammiferi o di un cerino acceso che brucia. Aromi agri dei fiori dell'Etna e della macchia mediterranea.

Esame gustativo: persistente, fine, schietto e delicato. Una bevuta facile e rinfrescante con note agrumate e minerali.

Liberandosi per un attimo da orgoglio e pregiudizio, si incontra il piacere di confrontarsi con un Metodo Classico. È l'effetto di un vitigno intimamente legato al territorio aspro che accarezzato da un microclima marino origina grandi bollicine.

Valentina Rizzi

VII

SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN

1919-2019
100 ANNI DI
NEGRONI



BERE RESPONSABILMENTE

distribuito da

PALLINI

WWW.VIIHILLS.CO.UK #VIIHILLSGIN

BUONE NORME (2)

Attenti alle contaminazioni, stoccaggio e sottovuoto Guida ai parametri di sicurezza

DI GIOVANNI CECCARELLI

Nello numero scorso ho iniziato ad affrontare la tematica legata alla salubrità delle preparazioni home-made. Poiché il discorso è abbastanza ampio e alcuni aspetti vanno opportunamente approfonditi, ho preferito dividere l'argomento in più

parti.

Ho già descritto tutte quelle buone pratiche da seguire prima e durante la fase di preparazione, ponendo particolare attenzione all'igiene personale, dell'ambiente di lavoro, degli strumenti utilizzati e delle materie prime. Per



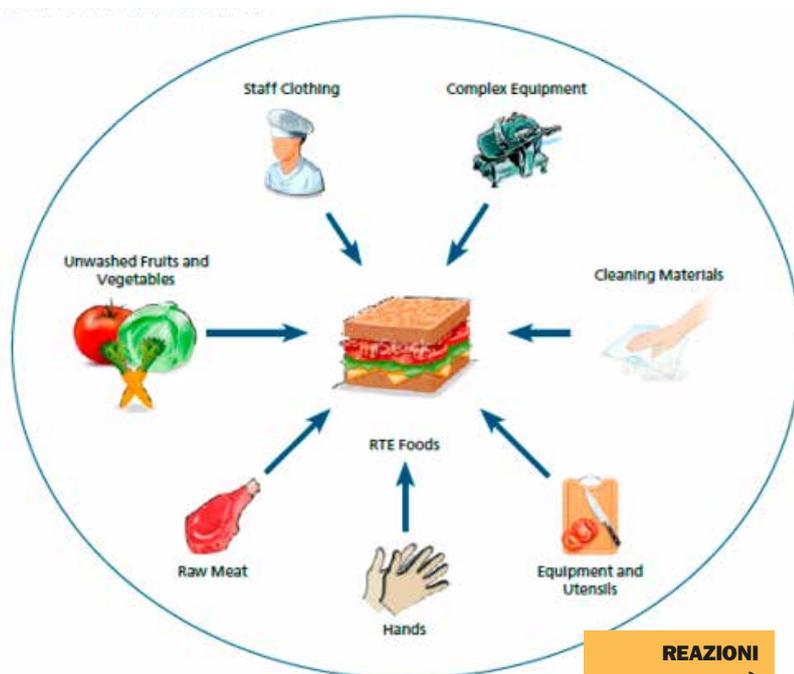
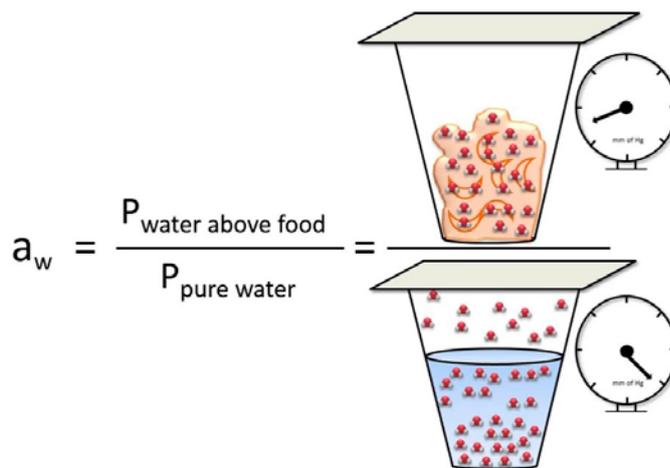
Sucrose (g)	Water (g)	% Sucrose	Aw
0	100	0	1.00
20	100	16.7	0.998
40	100	28.6	0.969
60	100	37.5	0.955
80	100	44.4	0.941
100	100	50.0	0.927
120	100	54.5	0.913
140	100	58.3	0.900
160	100	61.5	0.888
180	100	64.3	0.876
200	100	66.7	0.860

quanto possano sembrare banali, è bene non sottovalutare questi aspetti perché renderebbero di fatto inutili tutti gli sforzi che potremmo fare nella fase di conservazione.

Una errata scelta della materia prima, un'eventuale contaminazione, una superficiale trasformazione, sono fattori che accorciano la shelf-life di un prodotto. Inoltre è pericoloso stoccare un alimento se questo dovesse essere già stato contaminato in fase di produzione. Quando stocchiamo una preparazione home-made o un qualsiasi alimento, vogliamo che questo mantenga un buon livello qualitativo organolettico fino al momento del suo consumo o del suo esaurimento, e che sia gustoso e sicuro.

È bene conoscere (e saper gestire) i parametri intrinseci alle preparazioni home-made (attività dell'acqua e il pH), i parametri esterni fondamentali per rallentare il deperimento (temperatura e l'atmosfera), e le attenzioni da osservare per evitare la contaminazione in fase di stoccaggio.

L'acqua è un elemento presente in ogni alimento ed è anche una condizione vitale per la proliferazione batterica. È noto a tutti che alimenti freschi deperiscono velocemente, mentre alimenti essiccati hanno una shelf-life molto lunga. Tuttavia non è la quantità di acqua presente in un alimento a dover essere



considerata, quanto la quantità di acqua libera, ovvero l'acqua presente in un alimento che non è impegnata in legami con altri elementi (es. zucchero o sale). È l'acqua libera che viene utilizzata dai batteri.

REAZIONI
 IN ALTO, ATTIVITÀ
 DI ACQUA E
 SACCAROSIO
 (THANKS TO
 UCDAVIS).
 AL CENTRO
 CALCOLO
 DELL'ATTIVITÀ
 DELL'ACQUA.
 QUI SOPRA
 CONTAMINAZIONE
 CROCIATA.



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

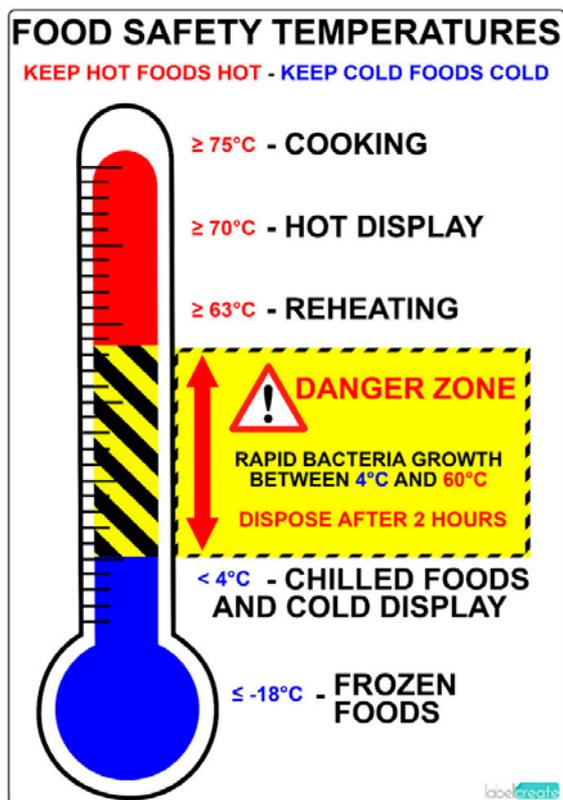
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE



L'attività dell'acqua è quindi il parametro che dobbiamo valutare per capire se un alimento può ospitare alcuni batteri pericolosi. L'attività dell'acqua viene indicata con il simbolo aw e può assumere valori compresi tra 0 e 1. Più il valore è vicino a 1, tanta più acqua sarà disponibile. Microorganismi patogeni come la salmonella o il botulino già a valori di aw intorno a 0.93, 0.95, non proliferano. A questi valori il botulino non produce neanche la tossina.

Uno sciroppo, con tenore zuccherino superiore al 62%, è una preparazione home-made sicura sotto questo punto di vista: la sua aw è intorno a 0.87. Sciroppi più zuccherini arrivano anche a poco meno di 0.86. A questi valori è inibita anche la crescita di molte muffe e lieviti: è infatti noto che uno sciroppo non fermenta. Premix con un tenore zuccherino inferiore (intorno all'1:1) non dovrebbero destare problemi per quan-

to riguarda botulino o salmonella, ma potrebbero fermentare o permettere lo sviluppo di muffe.

Oltre all'attività dell'acqua, un altro parametro importante è il pH. Questo indica l'acidità e viene espresso in una scala che varia da 0 a 14. Il valore 7 è indice di neutralità. Valori inferiori a 7 indicano sostanze acide, valori superiori a 7 sostanze alcaline. Attenzione a non confondere il pH con il gusto acido, sono due cose diverse: il pH si misura con un pH-metro, non con la lingua.

Se il pH è sufficientemente basso, la crescita di alcuni batteri è inibita: il valore di pH 4.5 è considerato il valore al di sotto del quale il botulino non prolifera. Tuttavia altri batteri sono meno sensibili ed è necessario scendere ulteriormente: un valore di pH inferiore a 4 inibisce salmonella ed escherichia coli.

In un succo di frutta o uno shrub, se sufficientemente acidi e opportunamen-

F T O M ACIDITY



pH is a measurement of how acidic or alkaline a food is.

pH 0-6.9 = acidic foods (ex. lemons)

pH 7.1-14 = alkaline (ex. crackers)

pH 4.6-7.6 = neutral to slightly acid (bacteria grows best)

ACIDITÀ

LA SCALA DEL PH RISPETTO AI CIBI.

te stoccati, questi batteri non dovrebbero proliferare.

Muffe, lieviti e batteri lattici invece proliferano. Anche se la preparazione home-made ha una bassa attività dell'acqua o un basso pH è necessario intervenire su quei parametri che non appartengono alla preparazione: temperatura e atmosfera di stoccaggio.

La bassa temperatura, possibilmente uguale o inferiore ai 4°C, permette di rallentare (ma non bloccare totalmente) la proliferazione di batteri e muffe. Sarà capitato a tutti di trovare un po' di muffa su una marmellata aperta, anche se conservata in frigo. Altro aspetto importante è non interrompere la catena del freddo: non vanno tenuti sul banco, quindi fuori frigo, ingredienti home-made durante il servizio, per poi rimetterli in frigo dopo qualche ora.

La logica è la stessa di non ricongelare un alimento precedentemente scongelato. Il frigorifero è inoltre un ambiente umido, ricordatevi di chiudere sempre con un tappo o con della pellico-

la il beccuccio dello squeezer: se dell'umidità si deposita all'interno dello squeezer il prodotto potrebbe deperire molto più velocemente. Il modo più facile per controllare l'atmosfera in cui conservate una preparazione è il sottovuoto.

Una macchina del sottovuoto a campana è uno strumento fondamentale. Con questa è infatti possibile imbustare anche prodotti liquidi. Mettendo sottovuoto un alimento si rallentano tutti quei processi di deperimento a carico dell'ossigeno e si abbassa il rischio di contaminazione crociata diretta (contatto, sgocciolamento) che può portare al trasferimento di patogeni da un alimento all'altro.

Le preparazioni home-made vanno anche valutate dal punto di vista organolettico. Anche se in ottimo stato di conservazione non è detto che abbiamo ancora un sapore intenso.

Sul deperimento del sapore possiamo farci poco, soprattutto se lavoriamo con materie prime fresche. È normale e praticamente inevitabile la perdita di fragranza degli home-made. Nella maggior parte dei casi anche la refrigerazione e lo stoccaggio sottovuoto servono a poco.

Concludendo, è bene aver chiaro che le preparazioni home-made non sono delle conserve e sono sinonimo di freschezza. È fondamentale organizzare la produzione e lo stoccaggio in base ai propri consumi.

Una buona pratica è quella di suddividere la produzione in due momenti della settimana di modo da non stoccare le preparazioni per più di tre giorni, garantendo così il massimo in termini di sapore e sicurezza.

Giovanni Ceccarelli



ALKEMIST

DISTALLATO
SOLO 12 VOLTE
ALL'ANNO
NELLE NOTTI
DI LUNA PIENA



Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM



NEL SEGNO DEL VERMOUTH

È Jacopo Bugli il vincitore della seconda edizione della kermesse romagnola

DI GIULIA ARSELLI

La mission di molte iniziative di bartending è favorire la crescita professionale di bartender consapevoli di una figura dell'hospitality che evolve velocemente con l'acquisizione di contenuti tecnici e culturali nuovi.

Nella Riviera Adriatica molti eventi hanno sostituito quelle attività proposte un tempo delle associazioni professionali di categoria.

Oggi sono i singoli che, con o senza l'ausilio di brand sponsor, svolgono una generosa attività che coinvolge i giovani bartender in una delle zone con più alta ricettività.

Gigi Morciano, con il suo Pepper Bar (luogo cult di Riccione) da anni invita bartender di profilo internazionale, organizza masterclass di settore e cocktail competition, aprendo le porte a chiunque voglia



partecipare. Un'attività che non è passata inosservata alle istituzioni cittadine che non mancano di offrire supporto. Come nel caso della seconda edizione della "Pepper Cup Cocktail Competition" svoltasi a fine maggio scorso.

Quest'anno il tema della gara era il Giro d'Italia di ciclismo che ha toccato anche Riccione. Il cuore pulsante della cittadina romagnola, Viale Ceccarini, per l'occasione era colorato di rosa nonché parte del tracciato sul quale si sono confrontati gli atleti.

Se Varnelli era stato lo sponsor tecnico del 2018 quest'anno è stata la Cantina Toso di Cossano Belbo, Cuneo, a sostenere la "Pepper Cup" con i brand Gamondi Vermouth e Amaro Toccasana.

Come sempre la PCCC contiene anche un momento didattico, quest'anno dedicato al Vermouth. Grazie all'ospitalità delle autorità comunali l'educational Gamondi rivolto ai bartender partecipanti si è tenuto nella storica Villa Mussolini che per l'occasione ospitava una mostra dedicata

al ciclismo agonistico in Romagna.

La "Pepper Cup" è stata l'evento conclusivo del Gamondi Vermouth Lab, un educational tour che ha toccato diverse città italiane e del quale vi parleremo nel prossimo numero.

Acquisito nel 2009 da Casa Toso, il marchio Gamondi fa riferimento a una storica azienda produttrice di Vermouth, amari e liquori che operava tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del secolo successivo ad Acqui Terme in provincia di Alessandria. Cantina Toso lo ha rilanciato in grande stile come Vermouth di Torino nelle versioni bianco e rosso.

Amaro Toccasana è un amaro piemontese la cui incredibile storia del suo ideatore vi abbiamo già raccontato nel numero di luglio 2018. Piemontese era anche il "Campionissimo" Franco Coppi al quale Novi Ligure ha dedicato un museo ricco di cimeli e testimonianze dei grandi campioni del ciclismo che merita assolutamente una visita. BarTales Magazine, da sempre vicino a questo tipo di iniziative didattiche



PREMIAZIONE

DA SINISTRA ANDREA TEREZZI, ALESSANDRO TOSO, JACOPO BUGLI IL VINCITORE, GIGI MORCIANO. IN BASSO LA GIURIA AL LAVORO.



a favore del bartending, anche quest'anno non ha mancato di supervisionare tutta l'organizzazione della gara.

Come regola i concorrenti avevano l'obbligo di prevedere nelle ricette la presenza di un Vermouth Gamondi o di Amaro Toccasana, ai quali potevano affiancarsi gli altri brand del portfolio Cantine Toso. Tra le ricette giunte da tutta Italia e finanche

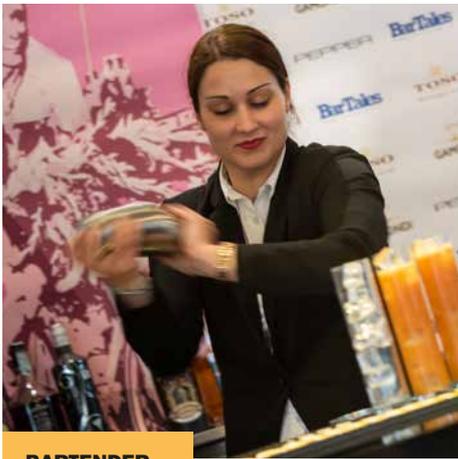
dal'estero sono stati selezionati 17 concorrenti. Si è trattato di professionisti già inseriti nel mondo del lavoro e bartender agli esordi della carriera, rappresentanti di lussuosi hotel, di location stellate e di cocktail bar di provincia.

I bartender si sono destreggiati alla presenza di una giuria composta da Edmondo Ragazzi, tra gli esponenti storici



del bartending romagnolo, dal noto paratleta Mirko Acquarelli, presenza fissa alla PCCC, da Barbara Gramolotti, giornalista piemontese vicina al Museo Coppi e dal noto flairtender Giorgio Facchinetti che ha valutato l'attitudine comunicativa dei concorrenti. Per Cantina Toso, c'era Alessandro Toso, rappresentante della quinta generazione.





BARTENDER

SOPRA DA SINISTRA: MARTINA ARATARI, ANDREA FERRARA, GIUSEPPE MILILLO. QUI ACCANTO GIORGIO FACCHINETTI E, A DESTRA, PAOLO SAVOCA.



Presentazione del drink e del suo concetto ispiratore, tecnica e stile di esecuzione, aspetto, gusto e aroma della ricetta, hanno indirizzato i bartender verso preparazioni dove era necessario evidenziare la spirit expression dell'ingrediente principale.

Al termine dell'evento il vincitore è risultato Jacopo Bugli del Caffè del Portico di Santarcangelo di Romagna, seguito da

Andrea Terenzi del Darsena Sunset Bar di Rimini, vincitore dell'edizione 2018 e da Lorenzo di Cola del veneziano AMO, terzo classificato al termine di uno spareggio con Paolo Andrea Savoca del Relais Ferragamo Il Borro di Arezzo.

Ma la "Pepper Cup" prima di tutto vuole essere una festa del bartending e tutti i concorrenti indistintamente sono stati premiati con una bellissima targa di

PARTECIPANTI PEPPER CUP 2019

ARATARI MARTINA
AVALLONE LUCA
BUGLI JACOPO
BRIZZOLESÌ GIANLUCA
DI COLA LORENZO
DROGHETTI FEDERICO
FERRARESI LUANA
FERRARI ANDREA
GHIDORZI MARCO

MARZOLA ANDREA
MILILLO GIUSEPPE
PALMIERI ELIA
PIFFERI SIMONE
ROVELLA CHRISTOPHER
ROVELLA ENRICO
SAVOCA PAOLO ANDREA
TERENZI ANDREA

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

EVENTI
SPIRIDIONE
RIPALDI.
IN BASSO IL
COCKTAIL
VINCITORE.



partecipazione, gadget e prodotti messi a disposizione da Cantina Toso e dai meravigliosi Trofei Pepper Cup per i primi tre classificati.

Perfette l'organizzazione del gruppo di assistenza gara guidato da Paolo Mascarucci e la presentazione dell'evento a cura

di Spiridione Ripaldi. Archiviato il successo di quest'anno la macchina organizzativa della Pepper Cup Cocktail Competition si è messa subito in moto per l'edizione 2020, ormai una tappa fissa nel ricco calendario delle manifestazioni ricconesi.

Giulia Arseli

LA RICETTA VINCENTE

COSA NON SI FA PER UN BACIO di Jacopo Bugli - Caffè del Portico Santarcangelo di Romagna (RN)

INGREDIENTI

- ¼oz vaniglia-zenzero sciroppo homemade
- ½oz Vermouth Rosso Gamondi Superiore di Torino
- ½oz Amaro Toccasana
- 1 ¼ z Ron Blanco Papito
- 5 gocce tintura di cannella

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta in ceramica.

Garnish: olio di cocco miscelato a succo di rapa rossa, congelato sul bicchiere



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 - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



COCKTAIL COMPETITION CNOS-FAP

Il 23 maggio scorso nella cornice della splendida Villa Ca' Pesaro di Este (PD), si è svolto il concorso "Finale Nazionale Settore Sala Bar" che ha coinvolto 66 Istituti di formazione professionale gestiti dall'Ordine Salesiani su tutto il territorio italiano.

Villa Ca' Pesaro è un'antica struttura risalente al '600, quando i Pesaro, potente famiglia veneziana, ne volle la co-

struzione intorno al 1500 come residenza estiva della famiglia stessa. In seguito i Pesaro cedettero la proprietà ai Gordenigo, ma quest'ultimi lasciarono lo stabile nel degrado e nel decadimento per anni. Nel 1876, Benedetto Pelà la comprò per donarla ai salesiani. Il CNOS-FAP (Centro Nazionale Opere Salesiane - Formazione Aggiornamento Professionale) è un ente di formazione salesiano che prevede l'o-



COMPETITION
 QUI SOPRA
 CARINE MATTIA
 PERCIBALLI AL
 CENTRO
 CNOS-FAP.
 IN APERTURA IL
 VINCITORE
 DENIS
 CASTRONOVO.

rientamento, la formazione e l'aggiornamento professionale dei giovani per permettere l'entrata (o il rientro) nel mondo del lavoro. La sede nazionale coordina l'attività delle sedi operative attraverso le delegazioni regionali presenti in 16 regioni italiane. La finale ha visto la partecipazione dei 20 migliori allievi di cucina e sala bar provenienti da tutta la penisola.

La cocktail competition è stata organizzata con il supporto di Abi Professional sotto la supervisione del Consigliere Nazionale Carmine Mattia Perciballi e dei suoi colleghi provenienti da Lazio, Veneto e Friuli Venezia Giulia, nell'ordine Valerio Moccia, Angelo Boscolo e Franco Cruder. ABI Professional è un'associazione di barman italiani fondata nel 2014, impegnata a diffondere e approfondire la cultura del buon bere e promuovere varie iniziative

formative attraverso dei corsi o attività promozionali.

I concorrenti hanno dovuto eseguire un cocktail rigorosamente IBA sorteggiato al momento tra i quattro (Margarita, Americano, White Russian, Alexander) scelti dalla giuria tecnica e di degustazione. Nel pomeriggio dello stesso giorno l'evento era preceduto dal "BarTales Award", un

CLASSIFICA FINALE NAZIONALE

- 1. CASTRONUOVO DENIS**
ISTITUTO DI SAN BENIGNO CANAVESE
- 2. VALDEZ VARGAS MICHELA ISABEL**
ISTITUTO MANFREDINI DI ESTE
- 3. TAVERNA ELEONORA**
ISTITUTO DI SALUZZO



PREMI
LA VINCITRICE
DEL BARTALES
AWARD.

riconoscimento che il nostro magazine dedica ai giovani praticanti quale stimolo e riconoscimento per voler perseguire il percorso professionale con determinazione e passione. La prova consisteva nella realizzazione di un mocktail per il quale i

20 giovani aspiranti bartender avevano a disposizione 5 minuti di tempo.

Sponsor del premio BarTales Awards sono stati i brand Re'Al e Finest Call grazie alla disponibilità del Brand Ambassador Matteo Esposto e dell'importatore italiano Onesti Group. Vincitrice è risultata la sudamericana Valdez Vargas Michela Isabel, classificatasi poi seconda anche nel concorso IBA Cocktail alle spalle di Denis Castronovo che ha prevalso con il cocktail Margarita. Tutti i ragazzi hanno mostrato grande passione e inventiva, voglia di fare ed imparare dando un esempio di abilità e creatività. La premiazione si è svolta nel municipio di Este alla presenza di funzionari dell'amministrazione locale, della delegazione Abi Professional e del vice presidente dell'AMIRA Lorenzo De Marco. Tra i premi per tutti i partecipanti spiccavano le borse di studio da spendere nella formazione per i primi tre classificati.

LA RICETTA VINCENTE

BARTALES AWARD & FINEST CALL MOCKTAIL COMPETITION

TROPICAO – Valdez Vargas Michela Isabel (Istituto Manfredini di Este)

INGREDIENTI

- 10ml sciroppo di CuracaoFinest Call
- 10 ml polpa di mango Re'Al
- 10 ml sciroppo di orzata Finest call
- 60 ml succo di lime
- 100 ml succo di anans

Tecnica: shaker. Glass: highball. Garnish: frutta fresca



No. 3

LONDON DRY GIN

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



imported and distributed by

PALLINI

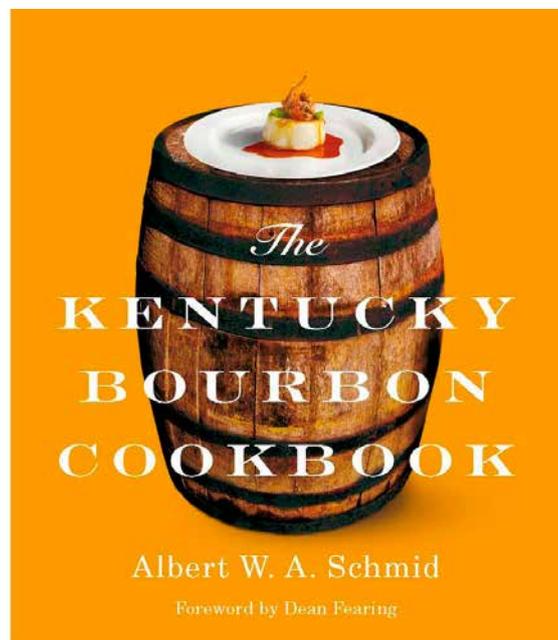
ELOGIO DEL BOURBON

THE KENTUCKY BOURBON COOKBOOK

ALBERT W.A. SCHMID

UNIVERSITY PRESS OF KENTUCKY – PP. 139 – USD 20,00

In passato consumato solo dai gentiluomini del sud, il Bourbon Whiskey fido compagno dei confederati ha conquistato un pubblico via via differente e in continua espansione. Appassionato di Bourbon, Albert Schmid ha insegnato per molti anni arti culinarie presso la “Sullivan University” di Louisville, in Kentucky. Questo libro è stato pubblicato qualche anno fa ma torna attualissimo in un momento in cui mixology e cucina intrecciano le loro trame. Schmid ha utilizzato anche altri libri di cucina come fonti, quindi questa non è solo una raccolta delle sue ricette, piuttosto una varietà di stili alimentari. Pur riscontrando qualche errore nella definizione tecnica di Bourbon, il libro inizia con una sezione dedicata ai classici Bourbon Cocktail come il Mint Julep. Quindi le ricette gastronomiche che vengono divise per stagione: “Inverno”, “Primavera”, “Estate” e “Autunno”. Le ricette invernali si collegano alle festività natalizie, le primaverili si coniugano con le tipicità legate al Derby, il famoso concorso ippico. L'estate si concentra su grill e barbecue tanto cari agli americani, l'autunno sui tipici piatti del Giorno del Ringraziamento. Pur comprendendo insalate, dessert e piatti più complicati la gran parte delle ricette sono di facile esecuzione e molto gustose come, ad esempio, gli Hot Dog Bourbon, i Kentucky Prawns, le bistecche alla salsa di zenzero o la Bourbon-Pecan Creme Brulée con salsa al cioccolato.



Il libro è ben progettato con una sezione che comprende le fotografie bene illustrate dei piatti, la ricerca degli stessi è bene indicizzata per una facile e rapida consultazione. “The Kentucky Bourbon Cookbook” si rivela un testo necessario nella libreria degli appassionati di Bourbon Whiskey. È una lezione sui profili di sapore che abbinano e migliorano il sapore del Bourbon, un libro che può essere utilizzato dal cuoco di casa, dallo chef professionista o dal bartender per trarre nuove ispirazioni.

Molto più di un libro di cucina, racconta le tradizioni del Bourbon, le tipicità alimentari e la storia del Kentucky, dando al lettore un pieno apprezzamento dello spirito nativo americano. Il Bourbon Whiskey può essere gustato in molti modi e il libro di Schmid aiuterà a portarlo fuori dal bar per accompagnarlo in cucina. Anzi, ad avvicinare bar e cucina.

Alessandro Palanca

*Ron
Cubay*
... dal 1870



viceadvertising

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo invecchiato per oltre 14 anni grazie alle sapienti mani del Maestro Ronero Cesar Martí.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117

www.ercsunspirits.it



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

