

BarTales

N. 11 | LUGLIO 2014

Face to face
**SEGRETO
DIPLOMATICO**

Trend
**POLUGAR,
SPIRITO RUSSO**



HAPPY BIRTHDAY



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Premium Fruit Varieties from Selected Growing Regions

#1 Cocktail Mix

Proudly Used by Thousands of Restaurants Internationally



Hand-picked California Strawberries at Peak Ripeness



Premium California Lisbon and Eureka Lemons



Hand-harvested Key Limes from a Limited Growing Area in Coastal Mexico



Alphonso Mangoes from India



California Wonderful® Pomegranates



Coconuts from the Dominican Republic



Vine-ripened, Roma Tomatoes



Bar Essentials



Pure Collection



Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

www.biscaldi.com
www.finestcall.com
www.cocoreal.com





- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
AD MAIORA...
- 7** **Informaibes** UN BILANCIO LUSINGHIERO
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
SEGRETO DIPLOMATICO
- 14** **Trend** di Alessandro Disconti
POLUGAR, SPIRITO RUSSO
- 22** **Bar lab** di Antonio Parlapiano
ACIDO QUANTO BASTA
- 28** **Cocktail story** di Fulvio Piccinino
FILLIA E LE POLIBIBITE FUTURISTE
- 34** **Artcraft** di Luca Di Francia
DOGHE PREGIATE - 2
- 40** **Bar story** di Gianni Zottola
JOE, IL BARISTA
- 44** **Hot spirit** di Fabio Bacchi
LUSSO ALLA FRANCESE
- 54** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
GIALLO LIMONE
- 58** **Book corner** di Alessandro Palanca
GRAPPA SPIRITO ITALIANO

ERRATA CORRIGE

A pagina 32 del numero scorso è segnalato carbozoto invece di protossido di azoto.

BarTales

 N. 11 | LUGLIO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giovanni Ceccarelli, Luca Di Francia,
Alessandro Disconti, Alessandro Palanca,
Antonio Parlapiano, Fulvio Piccinino,
Gianni Zottola**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

Copertina

Elaborazione grafica di Cinzia Marotta

Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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

Gosling's Rums

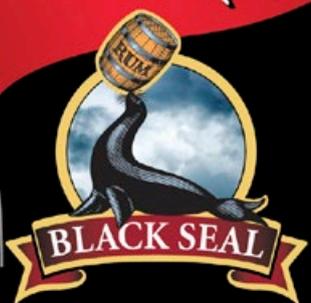
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI



Gosling's DARK 'n STORMY®



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

AD MAIORA...

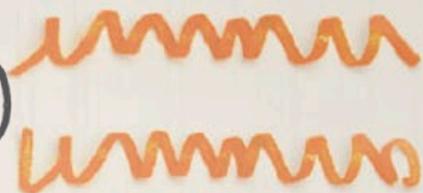
Quando, un anno fa, pubblicammo il primo numero di *BarTales* (tecnicamente il numero 0, *nella foto*) anche al massimo dell'entusiasmo, nei momenti di maggiore ottimismo, mai avremmo immaginato che, nel giro di soli dodici mesi, la prima rivista italiana *gratuita* che parla esclusivamente di bartending avrebbe sfiorato i 30.000 download mensili. Senza contare le 200.000 visite mensili per i numeri archiviati. Nemmeno, e non passiamo certo per pessimisti, che di lì a poco *BarTales* avrebbe conquistato i maggiori player di mercato. E diventare addirittura ricercato strumento di formazione professionale.

Cifre e risultati che sbaragliano ogni previsione e per questo siamo grati. Ai lettori che ci seguono puntuali (abbiamo un bel numero di fan, ci piace dirlo) e agli inserzionisti che fiduciosi hanno puntato su una rivista indipendente, fuori dagli schemi.

In tempo di bilanci e senza montarci troppo la testa, abbiamo pensato a qualcosa di speciale. Come il Polugar (*a pag. 14*). Non tutti sanno, nemmeno i russi forse, che è lui, un distillato in principio quasi insapore e privo di aroma (il nome è la fusione di due termini, *polu* che significa metà e *gar* che sta per combustione) l'autentico spirito russo. Altro che Vodka. Una scoperta di rilievo. Così come inconsueto, emozionante, è stato (*a pag. 10*) l'incontro con Tito Cordero, *mastro ronero*. Nel Venezuela violato dalle aberrazioni di una dittatura ottusa, la DUSA e "Ron Diplomatico", nel cuore dolce dello stato di Lara, rappresentano l'eccellenza di un modello produttivo esempio per l'America Latina e non solo. Il numero 11 è ricco. E i contributi tutti particolarmente validi. Sarà per il mio debole per Marinetti e la scoppiettante avanguardia di inizio Novecento che rileggo con piacere (*a pag. 28*), altra scoperta, la storia di Fillia, al secolo Luigi Colombo, l'inventore delle polibibite futuriste e l'animatore di "Santopalato", il primo ristorante del movimento. Voilà. Pensando al prossimo numero, non resta che augurare: buon compleanno, *BarTales*!



M
Mediterranean
Inspirations



Bevi responsabilmente. Gin Mare 42,7% vol.

Sei ispirato dal Mediterraneo? Condividi la tua ispirazione con noi.

Iscriviti alla International Cocktail Competition di Gin Mare.

La gara italiana sarà la prima settimana di Luglio alla distilleria di Gin Mare.

La finale internazionale si terrà il 2 e 3 Settembre a Ibiza.

Iscrivi la tua creazione.

MEDITERRANEANINSPIRATIONS.COM

GIN MARE

DISTILLING YOUR LIFE

Mediterranean Gin



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

UN BILANCIO LUSINGHIERO

Si sono da poco svolte le votazioni per i fiduciari e per il Consiglio Nazionale con esiti noti. Se i Fiduciari si sono già insediati non lo è ancora però il Consiglio che, quando leggerete, si sarà appena riunito per eleggere al proprio interno le cariche che andranno a ricoprire i ruoli per il prossimo triennio. Così che i programmi per il prossimo mandato e le proposte verranno discussi solo a cariche assegnate. Avvicinandoci alla pausa estiva che vede un naturale rallentamento delle attività associative si cominciano a tirare le somme della prima metà dell'anno. Ci riteniamo soddisfatti di quanto svolto sino adesso e a testimonianza di ciò basta citare il numero dei partecipanti ai Circuiti del Cocktail, ancora in pieno svolgimento, che si sono cimentati nei vari appuntamenti regionali: 1286. Questo numero indica che la partecipazione dei soci attivi è stata altissima e che lo spirito aggregativo è più vivo che mai. Abbiamo constatato con piacere che i soci AIBES al seminario di David Wondrich a Roma erano 60, quasi la metà dei partecipanti, a dimostrazione che la voglia di crescita professionale è viva e forte. Abbiamo sostenuto questa iniziativa con un notevole impegno nei confronti dei associati e ne siamo stati ripagati con la loro partecipazione.

BarTales oggi spegne la sua prima candelina e ricordiamo la data di oggi un anno fa quando ci ritrovammo a Milano in sede per assistere alla presentazione del progetto. Un anno è bastato a fugare i dubbi sulla fattibilità di un progetto che con caparbità e impegno costante viene portato avanti con risultati che sono sotto gli occhi di tutti. Un anno è bastato per rendere il lavoro di un piccolo gruppo di soci e non solo, tutti affermati professionisti, il punto di riferimento per il bartending italiano. Auguri BarTales.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



TANQUERAY OLD TOM GIN

Si ispira a una ricetta del fondatore Charles Tanqueray, ha una produzione limitata a 100.000 bottiglie e segue la release di Tanqueray Malacca dello scorso scorso anno. È un'altra ricetta di Charles Tanqueray riportata in vita dal master distiller Tom Nichol. Lo stile Old Tom del Gin presentato da Diageo si propone di colmare il divario tra il sapore dei Genevers olandesi e lo stile London Dry. Diageo ha descritto Tanqueray Old Tom "più leggero di un Genever ma più corposo e più dolce di un London Dry". Barrie Wilson, Global Tanqueray Ambassador ha aggiunto: «Questo eccezionale prodotto permetterà ai bartender di riproporre gli autentici cocktail a base Old Tom con un senso originario del gusto. A tale scopo sono stati individuati 10 classiche ricette con Old Tom Gin da rilanciare sul mercato».

CAMBIO CELLAR MASTER PER REMY MARTIN

Baptiste Loiseau, è il nuovo cellar master che succede a Pierre Trichet. Dopo aver lavorato insieme per sette anni, Trichet che è stato con Rémy per 38 anni, ha deciso di passare le consegne al 34enne Baptiste. Tra il 2000 e il 2004 Loiseau ha studiato presso l'Institut National Agronomique di Parigi Grignon e poi all'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (ENSAM). Ha iniziato la sua carriera nel Pessac Léognan, per poi trasferirsi in Sud Africa e Nuova Zelanda prima di entrare

nel BNIC - Ufficio Nazionale Interprofessionale du Cognac. Nel 2007 Loiseau è entrato in Rémy Martin, è diventato un membro della commissione d'assaggio, prima come apprendista e poi come un esperto. La posizione gli

ha dato accesso all'enorme patrimonio di Rémy di campioni di eaux-de-vie: da 1.500 a 2.000 da degustarsi in cinque mesi. Accanto a Trichet, Loiseau ha imparato a gustare e selezionare.



SOJU DI HITE JINRO AL TOP

Il brand Hite-Jinro Soju prodotto in Corea del Sud rimane lo spirito più venduto al mondo, secondo Drinks International, con 65,3 milioni di casse da 9 lt. Al secondo posto si è piazzato il Brandy filippino Emperador seguito da Smirnoff Vodka. Diffuso nell'estremo oriente il Jinro è stato consumato solo in Corea sino al 1968, anno in cui sono iniziate le prime esportazioni verso il VietNam in guerra. Particolarità dell'etichetta di Jinro Soju è quella di essere termosensibile per indicare quando il prodotto è pronto da bere. Un disegno a forma di rana, mascotte aziendale, è di colore chiaro quando la bottiglia è calda.

Raffreddandosi diventa blu ed è l'indicazione che il prodotto è a temperatura ideale per essere consumato.





PASSITALY 2014

Una grande manifestazione dedicata ai passiti del Mediterraneo in uno scenario incantevole. Sarà questo il leit-motiv di “Passitaly” la manifestazione nell’isola di Pantelleria promossa dall’Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, il Comune di Pantelleria, l’Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia e il GAL delle Isole Minori. In programma dal 31 agosto al 4 settembre.



IL PORTO PIÙ ANTICO

Taylor Fladgate, una delle più grandi case produttrici di Porto fondata nel 1692 a Vila Nova de Gaia, in Portogallo, lancia una esclusiva selezione di Porto “tawny” risalente alla metà del XIX secolo. Si tratta della vendemmia 1863, l’ultima prima della diffusione generalizzata della Fillossera nel vigneto Europa, che immetterà sul mercato in sole 1.600 bottiglie di puro cristallo nei prossimi due mesi. Al prezzo fissato di 3.000 sterline a bottiglia.

CULTURA CAFFÈ E RESILIENZA

Lo storico marchio salentino Quarta Caffè diventa ufficialmente partner a sostegno della candidatura di Lecce2019 a Capitale europea della cultura e lo fa unendosi ai cittadini e agli imprenditori che stanno sostenendo il percorso di candidatura con un progetto modello di cooperazione tra il mondo imprenditoriale e culturale. Gaetano Quarta, direttore marketing dello storico marchio salentino, ha spiegato nel dettaglio che “il programma di Lecce2019 tocca diversi ambiti ma pone una particolare attenzione a preservare la vocazione della nostra terra: uno dei temi che ci sta più a cuore è legato al concetto di resilienza, ossia alla capacità dell’uomo e della natura di adattarsi. Il Sud resiliente – ha concluso – si adatta, segue la natura, ne apprezza la bellezza e le diversità. La resilienza è un tratto distintivo del Salento, rappresenta la nostra anima e la nostra forza”.





SEGRETO DIPLOMATICO

Cordero e l'arte del Rum blending

DI MELANIA GUIDA

Ci vuole passione. E la complicità di un destino che incrocia il futuro di un giovane ingegnere chimico con la fatalità di un grande amore. Quello per la donna della vita e quello per il Rum. Nel mezzo di una terra

eccezionale, La Miel, cuore occidentale del Venezuela, perfetto mix tropicale, caldo di giorno e fresco di notte, piogge abbondanti e terreno ricco per la coltivazione della canna.

È qui, davanti alle odorose barrique



di rovere bianco americano della Destilerias Unidas (DUSA), che incontro Tito Cordero, *mastro ronero*. Il miglior *mastro ronero* del mondo, ancora una volta, a giudizio dell'ultima edizione dell'International Madrid Rum Festival.

L'ennesimo riconoscimento per un genio dall'aria mite e i modi gentilissimi che da anni tiene alto il nome di "Diplomatico" uno dei migliori Rum latini. Custodendone il segreto che sta tutto nell'equilibrio inimitabile di un blend di 60 tipi diversi di Ron. Selezionati seguendo la felice ispirazione ottocentesca di Don Juancho Nieto Melendez studioso e scopritore di sapori e bevande tradizionali, collezionista di Rum come la famosa "Riserva dell'Ambasciatore". In onore di Melendez il nome "Diplomatico" perché Don Juancho seppe portare ordine ed equilibrio in un Venezuela (allora come oggi) segnato dai disordini sociali, e poi perché «il nostro è un Rum pensato

PASSIONE
 NELLA PAGINA
 ACCANTO TITO
 CORDERO
 MENTRE GUSTA
 IL SUO RUM.
 SOPRA
 UN'ANTICA
 COLONNA DI
 DISTILLAZIONE.
 A LATO UN
 TAGLIATORE DI
 CANNA DA
 ZUCCHERO
 NELLA
 PIANTAGIONE
 DELLA DUSA.
 A SINISTRA
 RON
 DIPLOMÁTICO
 RESERVA
 EXCLUSIVA.



per diventare ambasciatore in giro per il mondo» aggiunge Cordero mentre placido sorseggia placido il suo “Reserva Esclusivo”.

Seduto nel patio della foresteria della DUSA, esempio straordinario di efficienza

ecocompatibile dove gli scarti della lavorazione (è il sistema inventato da Tito certificato in base ai criteri ambientali internazionale ISO1400 standard) sono riutilizzati al 100% come fertilizzante per le piantagioni di canna da zucchero o come alimento per gli animali, non posso che chiedergli quello che tanti gli hanno già chiesto: come si diventa *mastro ronero*? Sorride, Tito, che paziente spiega ancora una volta che per il titolo che nessuna università può rila-

sciare è «questione di pratica, tanta. E sensibilità». Una sensibilità non comune, speciale, s'intende, che affina il palato come uno strumento sofisticatissimo capace di discernere il punto esatto di maturazione, l'aroma, il sapore e il grado alcolico del distillato. Lui è il direttore, «ma è indispensabile l'orchestra – sottolinea – perché il nostro è un lavoro di squadra». Il resto lo fanno i venticinque anni di assaggiatore di Rum per un'esperienza professionale unica riconosciuta in Venezuela come all'estero. «*Ronero, mastro ronero*, non si nasce – puntualizza – si diventa».

Dopo la laurea, Cordero aveva cominciato a lavorare in un'azienda petrolifera. Ma vuoi mettere il gasolio con il Rum? «Era più divertente distillare Ron» che dubbio c'è? Metti poi l'amore per quella terra meravigliosa, Barquisimeto e La Miel, una donna di cui è innamorato come il primo giorno, il talento imprenditoriale di José Rafael Ballesteros creatore

Tito Cordero è il direttore ma è indispensabile l'orchestra, un lavoro di squadra, per fare un “Diplomatico”

scienze è «questione di pratica, tanta. E sensibilità». Una sensibilità non comune, speciale, s'intende, che affina il palato come uno strumento sofisticatissimo capace di discernere il punto esatto di maturazione, l'aroma, il sapore e il grado alcolico del distillato. Lui è il direttore, «ma è indispensabile l'orchestra – sottolinea – perché il nostro è un lavoro di squadra». Il resto lo fanno i venticinque anni di assaggiatore di Rum per un'esperienza professionale unica riconosciuta in Venezuela come all'estero. «*Ronero, mastro ronero*, non si nasce – puntualizza – si diventa».



PRODUZIONE
 QUI SOPRA
 IL RUM
 DIPLOMATICO
 IN BARRIQUE.
 A SINISTRA
 CORDERO
 DAVANTI ALLA
 SUA FABBRICA
 E UN
 RIMORCHIO
 AZIENDALE.
 NELLA PAGINA
 ACCANTO UNA
 VASCA DI
 FERMENTAZIONE
 DELLA
 MELASSA

e presidente di *Ron Diplomatico* ed eccolo quel blend inimitabile che Cordero ha saputo declinare ad arte nelle varianti di un distillato seducente, accattivante, meditativo a cui nulla viene aggiunto durante il processo di maturazione in botte. Solo una minima quantità di caramello e solo per bilanciare il colore del Ron dopo l'invecchiamento.

Nato nel 1983 (la prima goccia è del 1989) e gratificato con 54 medaglie in competizioni internazionali. Grazie all'utilizzo di diverse qualità di canna da zucchero e a un raccolto fatto da novembre a marzo, ben prima rispetto ai tempi della regione caraibica. «L'unicità è che dalla canna da zucchero vengono prodotti

sia la melassa che il concentrato di puro succo di canna». Poi c'è un'altra particolarità, la varietà di distillazioni. «Il concentrato di succo di canna da zucchero, dopo una lunga fermentazione, viene distillato in colonna e nei Pot Still canadesi ereditati dall'antica Seagram's. Il fermentato di melasse viene invece immesso nelle colonne Barbet, francesi, adatte ad ottenere Ron leggeri mantenendo comunque caratteristiche aromatiche precise».

Svelato il segreto? «In parte. Il resto è una formula che mescola dedizione, pazienza e passione». Miscela imperscrutabile. E indiscutibilmente fatta ad arte.

Melania Guida

(ha collaborato Debora Tarozzo)



POLUGAR, SPIRITO RUSSO

Un vecchio antenato e la vera origine della Vodka

DI ALESSANDRO DISCONTI

Ogni paese ha il suo distillato nazionale, si lega alle vicende che ne hanno condizionato la vita, la cultura e il progresso, è un imprescindibile componente del patrimonio storico dove spesso ha giocato un ruolo da protagonista condizionandone sviluppo

e costume sociale. I francesi sono fieri e orgogliosi del Cognac, gli scozzesi del Whisky, gli italiani della Grappa e in questo senso si potrebbe continuare per una lunga lista.

I russi hanno sempre pensato che la loro bevanda nazionale fosse la Vodka,

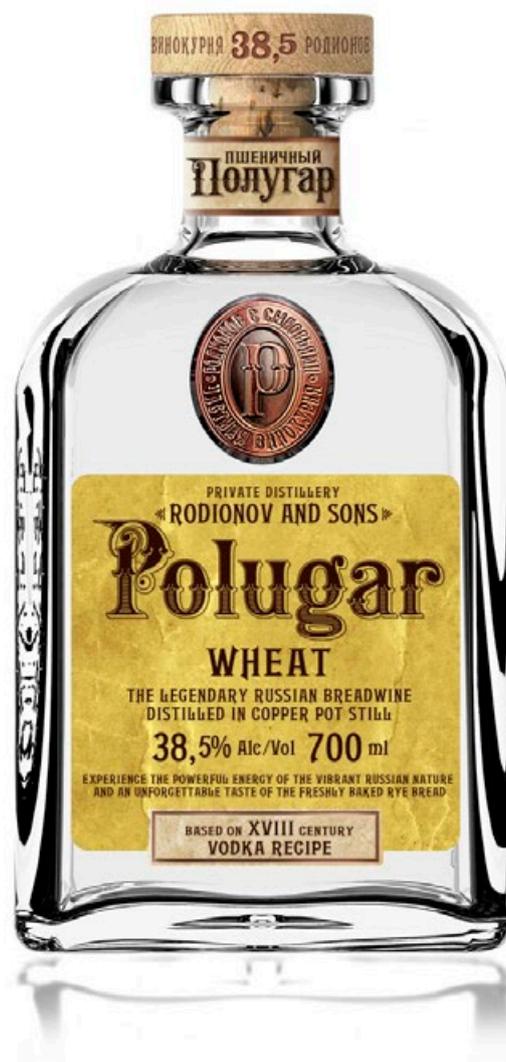
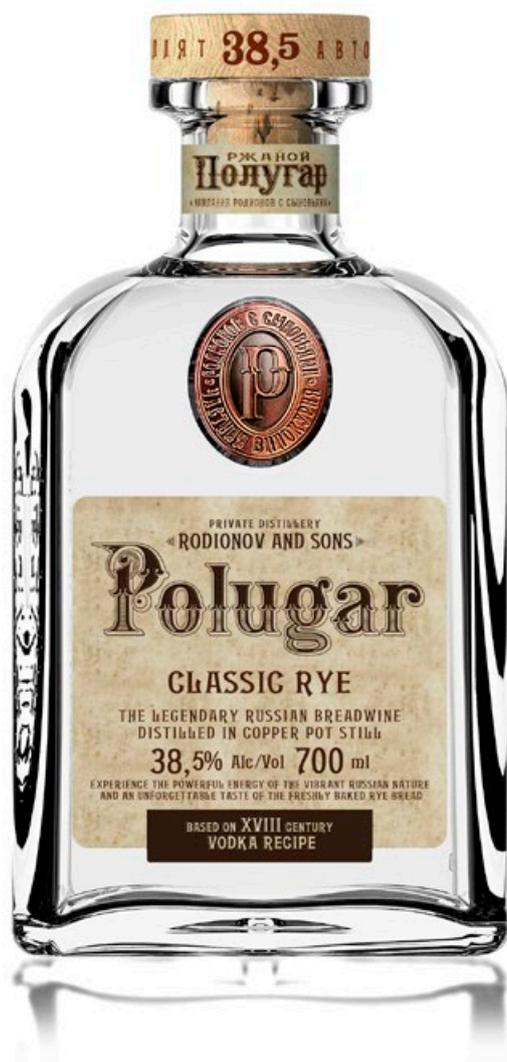


il mondo intero lo ha pensato. Per molto tempo ho pensato anche io la stessa cosa e ho apprezzato la nostra Vodka. Ma quando ho avuto la possibilità di accedere all'assortimento mondiale di prodotti alcolici ho iniziato a comparare la qualità della Vodka russa con altri spiriti. Mi sono venuti dei dubbi e ho cominciato a essere sempre più confuso. È certo che la personalità di un prodotto si riflette nel gusto e nell'aroma che rimanda alle qualità della materia prima utilizzata. Così è per tutti i più nobili e conosciuti prodotti del mondo. Nel caso della Vodka è esattamente l'opposto: totale assenza di aroma e gusto eccetto quello dell'alcol etilico. Questa particolarità non deve sorprendere perché la vera Vodka consta di soli due ingredienti finali, acqua e alcol etilico raffinato dalle impurità.

Circa 12 anni fa ho iniziato una serie di ricerche per capire la storia e l'evoluzione delle tecnologie e degli impianti usati per la produzione di Vodka russa pura e neutra. Il primo esempio di colonna di distillazione fu esposto a Parigi all'Esposizione

Universale del 1867. In base a questa circostanza, teoricamente, in Russia non poteva esserci Vodka antecedente questa data. Infatti i primi impianti di distillazione a colonna apparvero in Russia intorno al 1880 e di conseguenza l'età della Vodka in Russia può essere datata da quegli anni. Ciò significa che la Vodka russa ha poco più di 100 anni, un periodo che, storicamente, la rende veramente neonata. Di conseguenza, significa che la Vodka non può essere considerata la bevanda nazionale russa. Ogni distillato o liquore che possa definirsi storicamente "nazionale" deve rispondere a due precisi criteri e requisiti. Il primo risponde alla presenza storicamente e radicalmente avanzata che un distillato deve avere nella storia di un paese e durante la quale ha visto evolversi la ricetta e la tecnologia produttiva per l'innalzamento della qualità. Questo spazio temporale, storicamente e staticamente, non può essere inferiore a 500 anni. Il secondo risponde al concetto che, storicamente, ogni singola persona poteva prodursi autonomamente uno spi-

STORIA
IN QUESTE
PAGINE ALCUNI
ANTICHI
ESEMPLARI:
UNA BOTTIGLIA
D'EPOCA, UN
ALAMBICCO
E UNO
STRUMENTO.
QUI SOPRA
UNA BOTTIGLIA
DI POLUGAR.

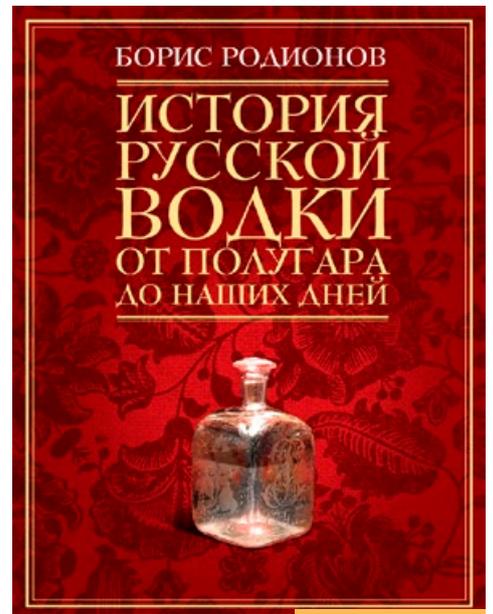
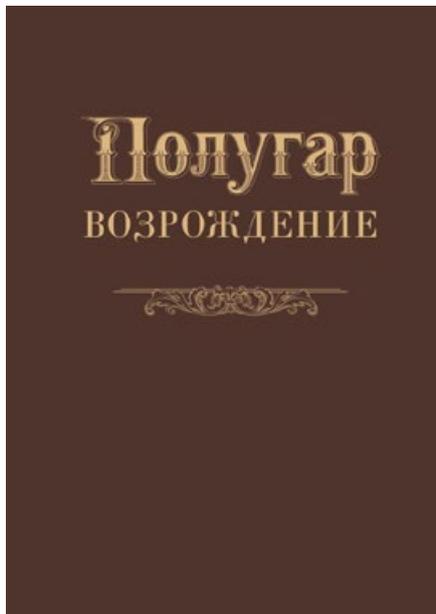
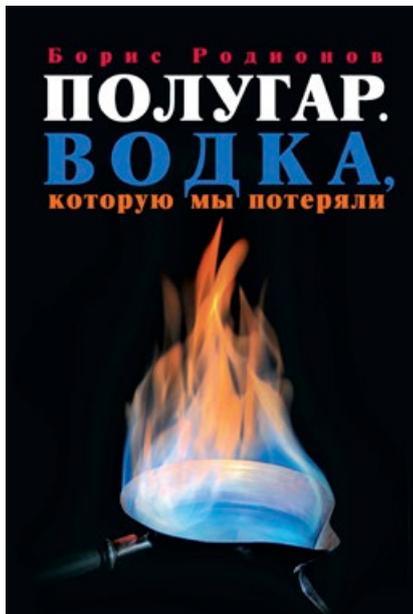


rito usando ciò che aveva a disposizione tecnicamente e naturalmente, in forma più o meno rudimentale.

I contadini italiani producevano la Grappa, gli highlander scozzesi lo Scotch, i cechi lo Slovitza e tanti altri ancora. I contadini russi non godevano di questo privilegio, e, a differenza di altri popoli, le classi lavoratrici russe non ebbero parte nella storia e nella diffusione della produzione della Vodka in Russia. La decisione di produrre e immettere sul mercato uno spirito che era un mix di alcol e acqua fu presa dal governo dello zar nel 1895. A quel tempo, di conseguenza, non si poteva certo parlare di uno spirito che avesse età e tradizione. Nessun russo o abitante di qualsiasi altro paese poteva permettersi di produrre Vodka neutra perché era

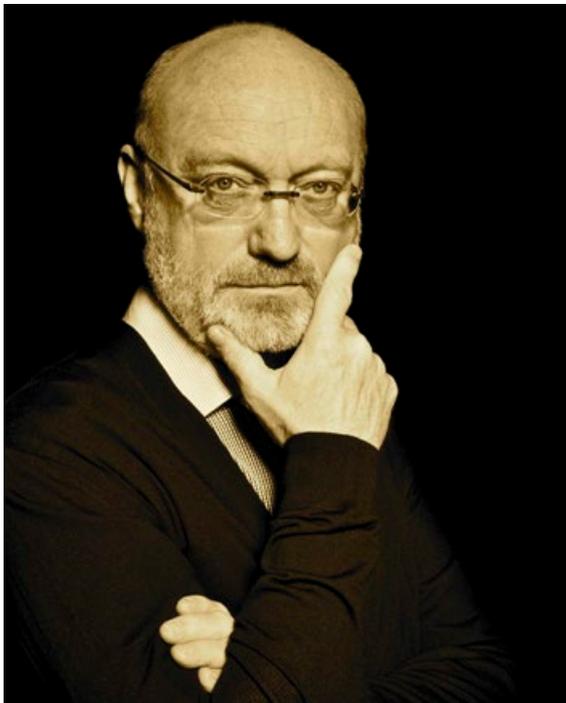
chiaramente impossibilitato alla proprietà di un impianto di distillazione a colonna essendo questo raro, costosissimo e difficilissimo da usare. Avere coscientemente scoperto che la Vodka non poteva essere lo spirito prodotto e bevuto dal popolo in maniera diffusa, e che era un prodotto alcolico giovanissimo, mi ha indotto a cercare di scoprire e capire che cosa si beveva in Russia a quel tempo, che cosa si era bevuto nel corso dei secoli che si attribuiva al consumo di Vodka. Le risposte le ho trovate con lunghe ed estenuanti ricerche effettuate in archivi storici e polverose librerie dimenticate e le ho riportate nei miei libri scritti sull'argomento.

A quei tempi in Russia gli alcolici erano prodotti secondo usi e metodi derivati dal Medio Evo e comuni in tutta Europa. Tutti i



PUBBLICAZIONI

SOPRA ALCUNE
COPERTINE DI
LIBRI SUL
POLUGAR. A
SINISTRA BORIS
RADIONOV,
AUTORE DEL
LIBRO SULLA
STORIA DEL
DISTILLATO.



paesi avevano in comune l'uso dell'alambrico, l'unica variabile era l'ingrediente base in riferimento a ciò che la terra produceva. Se nel sud Europa si usava uva in Europa del Nord diversi tipi di cereali. L'orzo cresceva bene in Inghilterra, il mais in Germania, in Russia la coltura dominante era la segale. In Russia la segale significa pane, ed è per questo motivo che gli alcolici ottenuti dalla segale furono chiamati *breadwine*. La nascita dei distillati di segale in Russia deve essere considerata a partire dal 1517 perché è

da questa data che si hanno le prime testimonianze documentate circa la distillazione locale di segale. Se consideriamo il 1494 come data di nascita ufficiale del Whisky il distillato di segale russo è più giovane di soli 23 anni e per oltre due secoli i metodi di produzione sarebbero rimasti molto simili. Nel XIX secolo il processo di affinamento del Whisky avrebbe incontrato le botti e l'invecchiamento, i produttori russi un altro sistema.

Il breadwine russo più popolare era chiamato Polugar, nome che derivava proprio dal metodo di determinazione della qualità. I primi alcolometri apparvero nel 1800 e già allora esisteva il problema della determinazione della ratio tra alcol e acqua. I produttori cercavano di vendere più acqua che alcol, i compratori cercavano il risultato opposto. I metodi per calcolare questa ratio differenziavano ogni paese. In Russia la percentuale di alcol era spesso controllata infiammando del prodotto in un contenitore, il liquido rimasto a combustione avvenuta indicava la quantità di acqua. Furono promulgate leggi che obbligavano a far sì che almeno il 50% del contenuto volumetrico fosse alcol.

Le parole russe POLU e GAR significano



rispettivamente “metà” e “combustione”, e dalla fusione dei due termini apparve il nome POLUGAR. Così fu sino al 1850 circa quando, con l’apparizione degli alcolometri, si stabilì che il grado alcolico del Polugar doveva essere almeno di 38,5°. Un distillato che non aveva gusto e aroma particolarmente buoni e che cominciò a raffinarsi per essere apprezzato dalle classi più abbienti e sofisticate. A differenza degli europei che cominciavano ad apprezzare

spiriti sottoposti a invecchiamento per migliorare con il tempo, i russi non apprezzavano il gusto dei tannini. Questo era un limite per i produttori che si cimentarono in diversi processi di filtrazione e rettificazione per migliorare la qualità e rimuovere le impurità usando ingredienti e materiali più disparati come latte, albume, segatura e altri. Il risultato fu un distillato che conservava il primario aroma di pane appena infornato.

LE RICETTE

BUCKWHEAT SOUR

di Denis Milionov by Mercedes Bar – Mosca

- 20 ml sciroppo di miele
- 15 ml succo di limone
- 0,5 ml sciroppo di zenzero
- 50 ml Polugar infuso con grano saraceno
- 20 ml albume d'uovo

Metodo: shake. Glass. Calice.

Guarnire con piccolo trancio di millefoglie con miele e lemon zest.



RUSSIAN OLD FASHIONED

di Rinat Aslyamov by ReLab Bar – Kazan

- 50 ml Polugar Rye e grano infuso con chiodi di garofano e sorbo
- 15 ml sciroppo di sea buckthorn
- 2 dash Angostura bitter
- 2 dash walnut bitter

Metodo: stir. Bicchiere: Old

Fashion. Guarnire con rosmarino, noce e orange zest.



La storia del breadwine, iniziata nel 1517 terminò nel 1895 quando lo Zar introdusse il monopolio sulla produzione alcolica. I vecchi metodi furono abbandonati e dimenticati per fare spazio a nuove tecnologie e leggi che stabilivano che gli alcolici dovevano essere solo a base di alcol etilico rettificato con acqua. Il 1895 deve essere considerato l'anno di nascita della Vodka. Tuttavia il termine breadwine continuò a essere citato sulle etichette sino al 1936, anno in cui il mix di alcol etilico e acqua fu ufficialmente denominato Vodka. In conseguenza di tutto ciò possiamo affermare che la bevanda nazionale russa è il breadwine Polugar.

Nessuna bottiglia di Polugar del tempo è arrivata ai giorni nostri e per riassaporarne il gusto originario l'unico modo era ricrearlo secondo i metodi originari e aggiornati a tempi odierni. Compito molto difficile perché le informazioni sulla produzione non si sono salvate e la documentazione esistente riguarda solo le qualità



POLUGAR
NELLA PAGINA
A SINISTRA
ALCUNE FASI DI
PRODUZIONE.
QUI SOPRA LA
DISTILLERIA.

organolettiche. Nessuna informazione circa dosaggi, temperature e tempi. Un risultato importante è stato raggiunto dopo tre anni. La maggiore difficoltà è stata quella di salvaguardare il caratteristico aroma di pane evitando aromi impuri.

Un aiuto importante alla rinascita del Polugar è arrivato grazie all'Italia, che ha saputo conservare vecchi metodi di distillazione e impianti, alla cui esperienza in materia di distillazione si è attinto nel

CELERY HONEY SOUR

di Ekaterina Balyakina by Zing Bar – San Pietroburgo

- 50 ml Polugar infuso con cumino
- 1 cucchiaino di crema di rafano
- 20 ml succo di limone
- 25 ml mix di succo di sedano e miele
- 3 dash celery bitter

Metodo: shake & strain. Glass: calice. Guarnire con sedano e lemon zest.



EROFEICH*

di Max Rockman by City Space Bar – Mosca

- 50 ml Polugar al cumino
- 25 ml succo di limone
- 20 ml sciroppo di rosa canina
- 0,5 ml Fernet Branca
- 3 lamponi freschi

Metodo: muddle & stir. Glass: fancy glass con crusta di zucchero caramellato e cannella, bocciolo di rosa canina.



* Erofeich: è una vecchia infusione alcolica russa, forte e a aromatizzata con spezie ed erbe. Era molto popolare nella seconda metà del 1700 e quasi ogni famiglia aveva la propria ricetta. La ricetta riprende le note aromatiche di questo antico liquore con una leggera e lunga nota amara.



2009. In questo senso un importante contributo si è avuto dal produttore di Grappa Maurizio Fava. L'attuale produzione di Polugar ha raggiunto livelli di qualità eccelsa, ma non in Russia. Infatti in Russia è vietato produrre distillati di cereali che non siano alcol etilico diluito con acqua. Così, l'attuale produttore di Polugar, rilevò una piccola e vecchia distilleria abbandonata in Polonia, la ristrutturò e cominciò a produrre Polugar secondo tradizione.

Oggi il Polugar Rye ha una trasparenza

luminosa, una consistenza cremosa e un ricco sapore di pane di segale. Viene distillato tre volte in alambicchi di rame ridisegnati secondo antichi disegni ottocenteschi, non viene invecchiato e si utilizzano i vecchi sistemi di produzione con l'ausilio di carbone di betulla e bianco d'uovo. Il Polugar ritorna dal passato presentandosi in poche migliaia di bottiglie, un prodotto cult che si posiziona a metà strada tra i Whisky e gli altri distillati.

Alessandro Disconti

LE RICETTE

FOAMED UP MULE

di Max Rockman by City Space Bar – Mosca

- 40 ml Kriwatch 41
- 20 ml Polugar infuso al miele e spezie
- 15 ml hm ginger syrup
- 25 ml succo di lime
- 10 ml sciroppo di miele
- Top con birra di grano non filtrata

Metodo: shake. Glass: mug.

Guarnire con zenzero, pepe rosso, bacche di cassia.



FOREST NOTE

di Oxana Zhidkova by Saxon & Parole – Mosca

- 60 ml Polugar
 - 30 ml dry Sherry
 - 1 dash Peychaud bitter
 - 1 bs miele di Castagno
- Metodo: stir. Glass: cocktail glass



Nota: in molti paesi è usanza bere alcolici in accompagnamento (Olanda, Messico, Irlanda). Questa ricetta combina insieme il tipico distillato russo e birra presentandosi come variante al Moscow Mule.

BY APPOINTMENT TO HER
MAJESTY THE QUEEN
TANQUERAY GORDON



A COMPANY LIMITED,
LONDON, ENGLAND,
GIN DISTILLERS

Tanqueray

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —
FRESH CITRUS FRUIT

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile
www.drinkiq.com

ACIDO QUANTO BASTA

La chiave dell'equilibrio di molte ricette

DI ANTONIO PARLAPIANO

Estate: voglia di freschezza. In miscelazione significa che dobbiamo orientarci verso miscele lunghe, ricche di ghiaccio, bevande sodate e, soprattutto, che contengano un certo livello di acidità. In generale evitiamo le bevande più dolci poiché il calore esalta le parti morbide del drink (zuccheri, alcol e polialcoli), rendendole pesanti e, spesso, stucchevoli al palato, di certo quello che non ci si aspetta da una bevanda estiva. Il freddo, al contrario, esalta le parti dure della bevanda (acidità, amari, sapidità), attenuando le parti morbide che così vengono percepite in misura minore dal nostro palato.

La carbonicità presente nelle bevande sodate contribuisce ad attenuare dolcezze e morbidezze mentre funge da booster per caratteristiche quali acidità e amari. Gli elementi che vanno considerati in quest'ottica sono senz'altro il ghiaccio, la CO₂ e, soprattutto, l'acidità che può essere ottenuta in diverse maniere. Sebbene ghiaccio e sodati hanno una grande importanza, in questo numero ci occuperemo dell'acidità che svolge un compito fondamentale in miscelazione essendo uno degli elementi chiave nell'equilibrio di molte ricette e fondamentale in quelle da prendere in considerazione durante il periodo estivo.



L'acidità come caratteristica organolettica

Sebbene l'acidità sia un elemento concreto e misurabile (PH) e quindi oggettivo, la sua percezione varia da individuo ad individuo. Due gocce di succo di limone possono essere considerate eccessive per uno e allo stesso tempo non sufficienti per l'altro. Così come in un Whiskey Sour dove spesso varia la proporzione di zucchero e succo di limone in virtù delle preferenze. In genere una bevanda troppo aspra viene percepita in maniera negativa



SHRUB
QUI SOPRA,
VASETTI DI
SHRUB FATTI A
MANO. NELLA
PAGINA A
SINISTRA
ANTONIO
PARLAPIANO.

da gran parte degli individui così come un frutto troppo acerbo. Compito molto importante del mixologist è quello di bilanciare l'acidità con le altre caratteristiche organolettiche presenti nella ricetta, soprattutto la dolcezza, e di aggiungere, magari, un flavor fruttato. Di certo, qualora non fosse presente acidità, ogni frutto o bevanda sarebbe unicamente dolce, piatto o addirittura stucchevole.

L'acidità contenuta in quello che ingeriamo contribuisce anche ad aumentare la salivazione, stimolando la secrezione delle ghiandole salivari presenti nel nostro palato e, quindi, regalando un ulteriore senso di freschezza. In miscelazione gli ingredienti acidi maggiormente utilizzati sono il lime e il limone in quanto apportano la sensazione acida pur avendo una carica gustativa piuttosto neutra e delicatamente fruttata.

Gli agenti acidificanti

Agrumi. Sono indubbiamente i più utilizzati e, spesso, gli unici agenti acidificanti presenti nei bar odierni. In climi come quello mediterraneo gli agrumi sono disponibili in ogni stagione dell'anno e hanno il vantaggio di essere dei frutti, quindi naturali, e conservabili per un ragionevole periodo di tempo. Il lime è generalmente riconosciuto come il più acido della famiglia e può raggiungere livelli di acidità pari a pH 1.8 e contiene grandi quantità di acido citrico ed acido ascorbico. Il limone ha una acidità leggermente inferiore, intorno a pH 2.3 e contiene quasi esclusivamente acido citrico. Gli altri agrumi sono decisamente più dolci come ad esempio arancia e pompelmo che si attestano intorno a pH 3.7 ed inoltre contengono maggiori quantità di zuccheri che favoriscono una minore percezione dell'acidità. In altra frutta



ABBINAMENTI

AGRUMI, ACETI E SHRUB, UTILIZZATI ANCHE NELLA MISCELAZIONE. A DESTRA UNA TABELLA SULLE COMBINAZIONI ALIMENTARI.

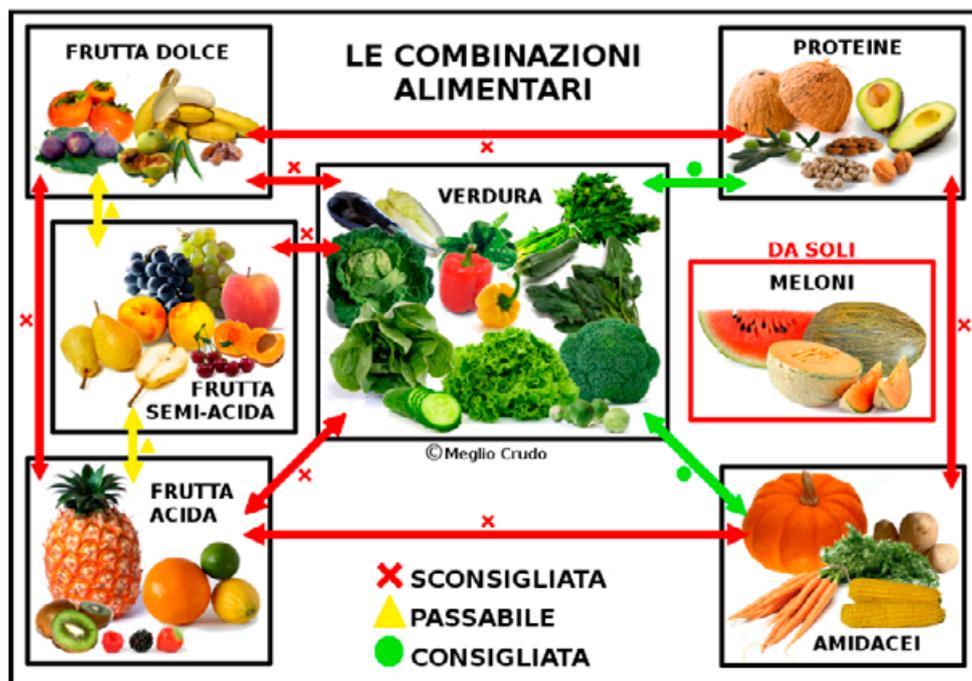


l'acidità è presente in misura minore o maggiore. Questo significa che possiamo utilizzarli in sostituzione degli agrumi, posto che vengano rispettate diverse proporzioni, soprattutto in relazione all'apporto dolce nelle ricette. Le mele sono ricche di acido malico, in particolare le mele verdi e le varietà più nordiche (spesso utilizzate nella produzione di sidro e distillati) così come il passion fruit, le pere, pesche e albicocche. Ciliegie, mirtilli, uva spina, kiwi e fragole sono ricchi di acido citrico.

L'acido citrico è presente altresì in ribes, insieme al tartarico, cranberry, ana-

nas e pomodoro, insieme al malico, e nel rabarbaro fresco, insieme al malico e all'ossalico. Molti altri frutti contengono acidi in quantità variabili ed il loro utilizzo come acidificanti nelle ricette va considerato in base alle quantità necessarie per ottenere livelli di pH accettabili.

Aceti. Gli aceti sono un acidificante storico utilizzato sin dai tempi antichi in cucina e nella composizione di bevande. Gli uomini della Compagnia delle Indie Orientali inglese e olandese, utilizzavano aceti di varia natura per la preparazione di punch, laddove fosse impossibile rior-



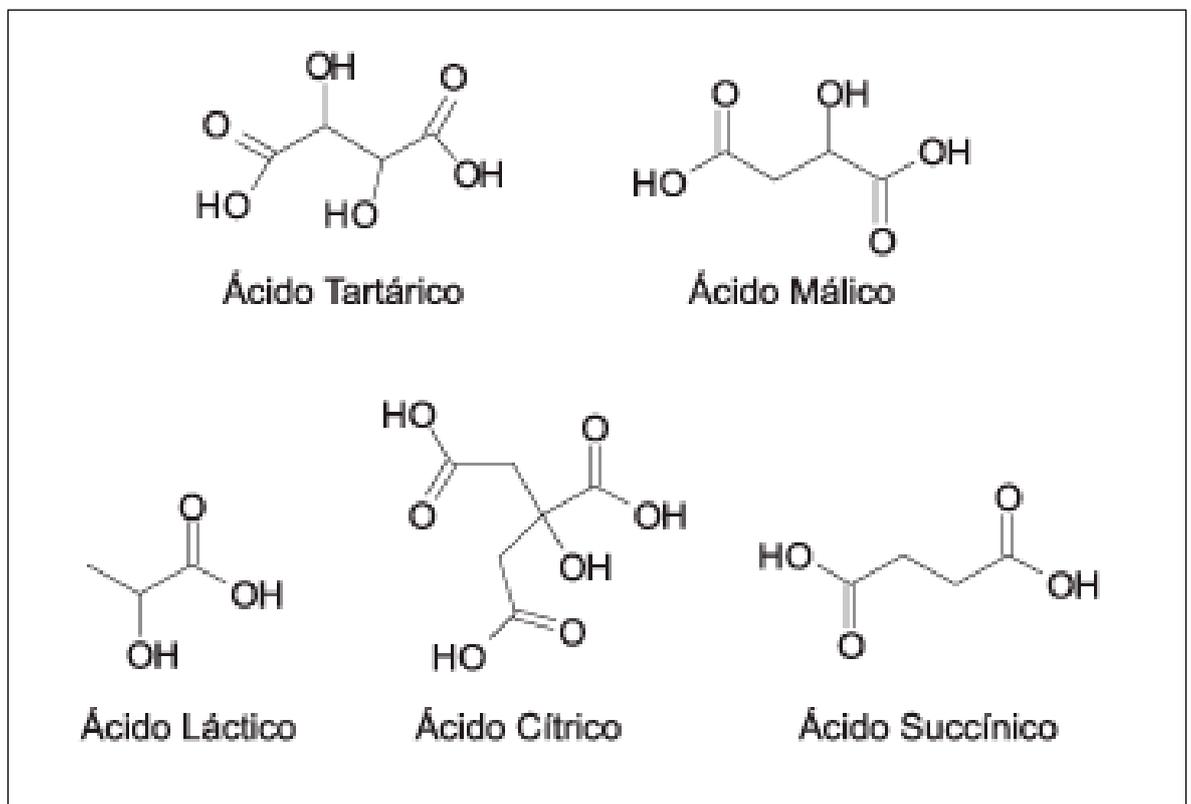
nirsi di agrumi. Un famoso punch originario delle Barbados, lo Switchel, veniva preparato con Rum, melassa, aceto, acqua e spezie. Degna di nota è anche la rinnovata tradizione dello Shrub, spesso preparato con aceto per ottenere una acidità differente rispetto a quella ottenuta dagli agrumi.

È molto interessante lo sviluppo dell'utilizzo degli aceti, nel bar, da parte di alcuni bartender tra i quali spicca Kris Rag del Morrison's di Roma. Kris negli ultimi anni ha lavorato sulla creazione di aceti aromatizzati con frutta, erbe e spezie di vario genere, utilizzando cariche batteriche "matri" e vini selezionati. Aceti balsamici e prodotti da vini particolari come Sherry, Marsala e Porto, danno sicuramente complessità uniche che arricchiscono il profilo sensoriale della ricetta, così come quelli da fermentati di frutta come il sidro o di cereali come la birra. In generale gli aceti contengono elevate quantità di acido acetico, tra pH 2.5 e 3.5 e garantiscono un buon apporto acido in piccole quantità.

Acidi puri

Esistono in commercio (e possono essere utilizzate al bar) diverse tipologie di acidi nella loro forma pura, in polvere, acquistabili in farmacia. Sebbene possa suonare strano e indurre sensazioni negative, l'utilizzo degli acidi puri in miscelazione può aprire nuove possibilità creative per il bartender e diversi stadi emozionali per l'ospite. Gli acidi puri vanno disciolti in acqua naturale per creare una soluzione acida. Possono essere utilizzati singolarmente o in combinazione per emulare quelli contenuti in frutta, bevande fermentate o aceti. Per la preparazione è necessario munirsi di un kit per la misurazione del pH, sono accettabili le normali cartine al tornasole vendute in farmacia anche se non del tutto precise.

*Ritorna in auge
lo Shrub
preparato con
aceto per ottenere
un'acidità
diversa da quella
degli agrumi*



Esistono misuratori di pH elettronici, non sono eccessivamente costosi e hanno il vantaggio di essere molto precisi. Questi misuratori, grandi poco più di una penna, vanno immersi nella soluzione ed in pochi secondi ne indicano il pH su di un display. Si può giocare con la carica acida della soluzione che può variare da pH 1.8 a 3.5 (dal lime agli aceti) o addirittura con maggiore carica da utilizzare in dash o in gocce.

Gli acidi puri possono essere utilizzati in totale sostituzione di frutta, vini ecc., e dare vita a nuove interpretazioni di ricette classiche come ad esempio Margaritas, Aviation, Sidecar. In questi drink l'acidità è apportata da generose quantità di lime e limone che caratterizzano il profilo gustativo del drink e spesso coprono le più sottili note e sfumature di Tequila, Gin e Cognac.

Sostituendo i succhi con soluzioni di acqua e acidi puri ben calibrate otterremo la stessa acidità senza flavor, in quanto queste sono del tutto neutre. Inoltre, tali soluzioni, non hanno il problema della polpa contenuta nei succhi di limone o lime

e questo permette di utilizzare tecniche di miscelazione più morbide, come lo stir, in luogo dello shake, necessario in caso di ingredienti con alte quantità di solidi in sospensione.

Un altro intelligente utilizzo degli acidi puri consiste nell'aumentare il livello di acidità di frutti che ne contengono quantità inferiori rispetto a limone o lime. Si possono aggiungere, ad esempio, piccole quantità di una miscela di acido citrico e malico (in soluzione con acqua a pH 3.5), ad una centrifuga di ananas da utilizzare in una Piña Colada o in un Mary Pickford. Oppure alcune gocce di una soluzione di acqua e acido malico (pH 1.8) a una ricetta con mele pestate o centrifugate. In un'ottica estrema, potremmo dare nuova vita a ricette dolci come Old Fashioned e Sazerac, aggiungendo quantità minime di soluzione acida a pH 3.5 dandone un'accezione estiva e rinnovata, senza alterarne il tipico profilo sensoriale. In tutti questi casi otterremo un gusto più fresco senza apporto alcuno di flavor o aromi.

Quella che segue è una disamina degli

acidi comunemente in commercio e del loro utilizzo in sostituzione degli ingredienti naturali che lo contengono:

- **Acido Acetico:** forte e pungente anche in virtù dell'alta volatilità, è tipico degli aceti e può essere quindi utilizzato in ricette che prevedono questo ingrediente
- **Acido Ascorbico:** ampio e rinfrescante, è presente nella maggior parte degli agrumi e ricco di vitamina C, può essere utilizzato come sostitutivo degli agrumi in combo con acido citrico
- **Acido Citrico:** tipico nel lime e limone, è tagliente ed ampio e per questo, anche da solo, è un ideale sostituto di questi succhi
- **Acido Lattico:** probabilmente il più "morbido" e meno aggressivo tra gli acidi, è presente nei latticini ed è il risultato tipico della fermentazione malolattica che avviene nei vini; è indicato in preparazioni che prevedono l'utilizzo di latte o panna, come il Ramos Fizz oppure in sostituzione di vini o Vermouth (in combo con il Tartarico e il Citrico)
- **Acido Malico:** fruttato, ampio e spigoloso, è ottimo in sostituzione di mele, pere, sidri, ecc.
- **Acido Tartarico:** intenso e pulito, è presente in uva e vino e può essere utilizzato per sostituire questi ingredienti o come sostituto del succo di limone in ricette con Brandy, Cognac, Grappa ecc.

L'aspetto ludico di queste ricette sta nella reazione dell'ospite al momento dell'assaggio: anche i più esperti provano un senso di stupore e confusione dovuti al fatto che ciò che stanno bevendo non corrisponde affatto a ciò che si aspettavano dopo aver osservato il drink. Quest'ultimo, ad una prima osservazione da l'idea di trovarsi di fronte ad un Martini o Martinez e mai ad un Sour. Una veloce spiegazione del drink metterà l'ospite sulla strada giusta per capire il trick e vivere una esperienza nuova, sorprendente e, di sicuro, indimenticabile.

MILLIONAIRE SIDECAR

- 50 ml Cognac XO
- 25 ml Grand Marnier Cuvée du Centcinquantenaire
- 25 ml soluzione di acqua e acido tartarico e citrico pH 2.5/2.8



PROCEDIMENTO

versare gli ingredienti all'interno di un mixing glass, aggiungere ghiaccio a cubetti e mescolare per 20 secondi circa. Filtrare all'interno di una coupette bordata con una miscela di zucchero e scorza di arancia essiccata e tritata finemente.

Note: in questo caso viene sostituito il succo di limone con una miscela di acidi comunemente contenuta nell'uva e nel vino, riprendendo così le caratteristiche delle materie prime necessarie alla produzione del cognac. La soluzione acida non apporta aromi o gusti fruttati e quindi mette in risalto le sottili nuances del Cognac più invecchiati e complessi e del Grande Marnier.

ASTRONAUTICS

- 50 ml London Dry Gin
- 25 ml soluzione di acqua naturale e acido citrico pH 2.8
- 15 ml Maraschino
- 10 ml Creme de Violette

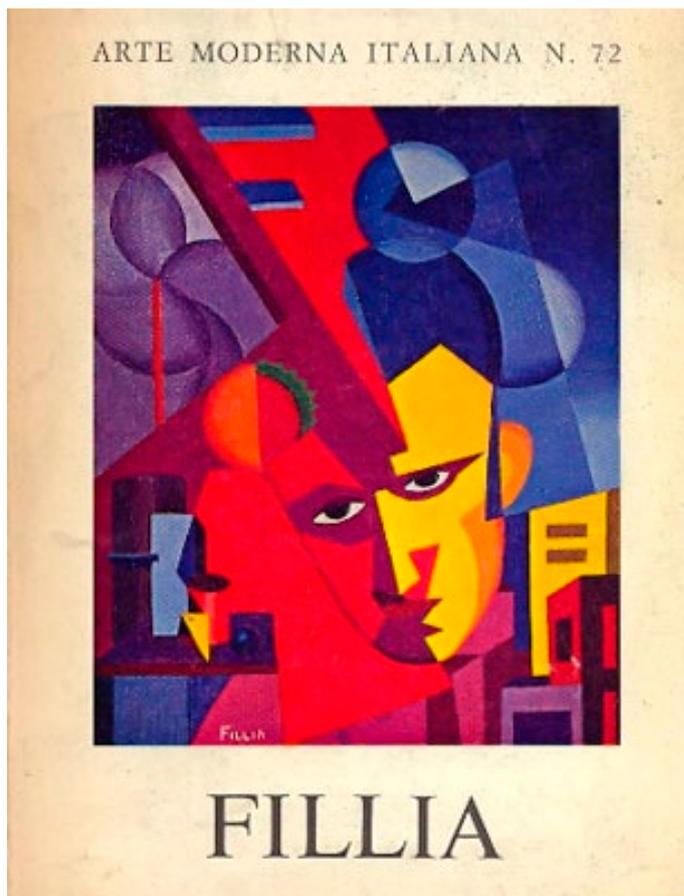
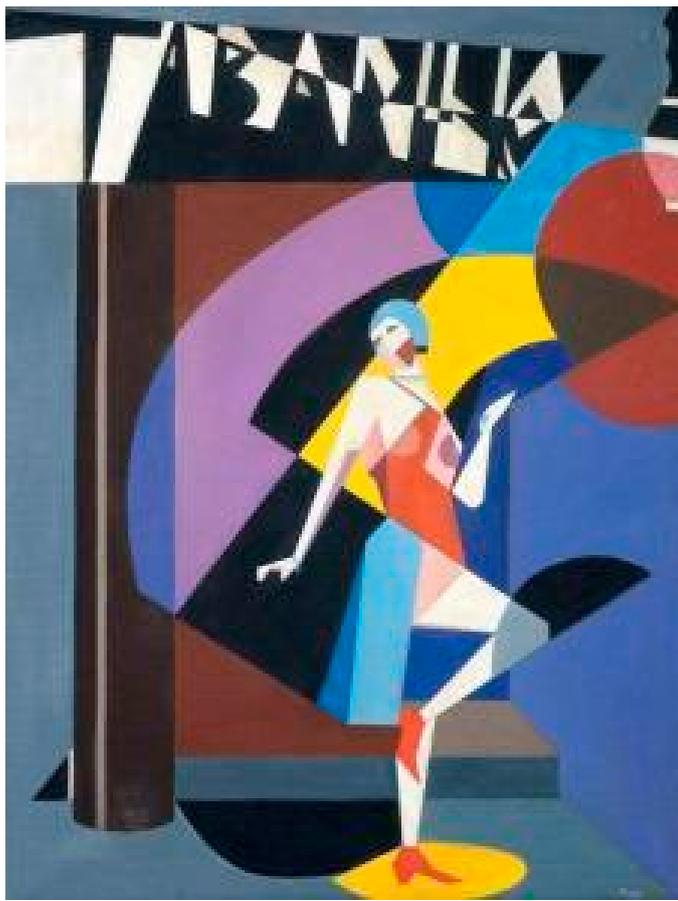


PROCEDIMENTO

versare gli ingredienti all'interno di un mixing glass, aggiungere ghiaccio a cubetti e miscelare per venti secondi circa. Mescolare in una Art Deco coupette e guarnire con una scorza di limone essiccata.

Note: la ricetta è basata su un Aviation classico e la soluzione di acqua e acido citrico tende a fornire la stessa qualità degli acidi contenuti nel succo di limone. L'assenza della polpa e residui solidi, presenti nel succo di limone, permette di preparare il drink con la tecnica stir, in luogo della più invasiva tecnica shake. Questo permette di ottenere una consistenza più setosa e morbida che mette in risalto le caratteristiche degli spirit utilizzati.

Antonio Parlapiano



FILLIA E LE POLIBIBITE FUTURISTE

Geniale e controverso, fu l'animatore del "Santopalato", primo ristorante futurista

DI FULVIO PICCININO

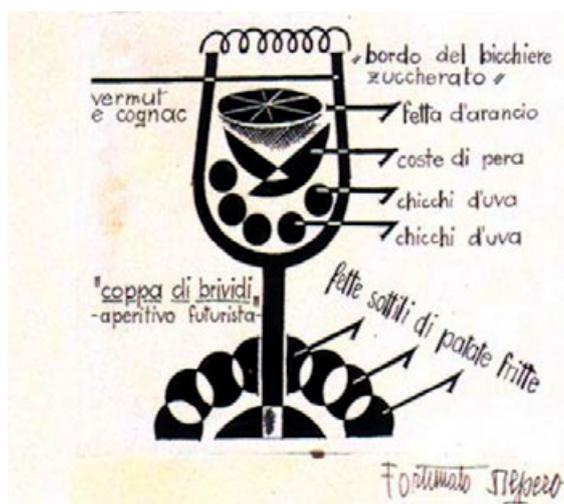
L'America celebra Jerry Thomas, padre putativo di generazioni di barman e a ragione ritenuto il fondatore della miscelazione moderna. L'Italia dal canto suo può vantare

Fosco Scarselli inventore di un classico immortale, il Negroni, Giuseppe Cipriani con i suoi sparkling all'Harry's Bar di Venezia ed Elvezio Grassi. Svizzero italiano, barman di spicco del "Bar Argentino" di



FUTURISMO

NELLA PAGINA
ACCANTO
ALCUNE OPERE
DI FILLIA.
SOPRA, UNA
FOTO DI
FUTURISTI.
QUI A SINISTRA
ILLUSTRAZIONE
DI FORTUNATO
DEPERO,
ARTISTA
ESPONENTE
DEL
FUTURISMO.



Lugano, Grassi fu autore di uno dei pochi libri di miscelazione di fattura italiana dei primi decenni del '900. In realtà ben pochi sanno che proprio in quei decenni la rivoluzione artistica del Futurismo trasformò la cucina, unita come naturale complemento alla miscelazione, nell'ottava arte, resa immortale al pari di poesia, pittura e scultura.

I concetti fondamentali introdotti furono l'abbinamento fra cibo e cocktail, l'elemento figurativo, dogma della moderna

Nouvelle Cousine, e lo stravolgimento delle regole di equilibrio delle misture furono gli elementi di maggiore innovazione della miscelazione futurista. L'Italia si basava su una miscelazione tradizionale e radicata sul territorio a base di vino, dove i suoi cavalli di battaglia i Vermouth, uniti ad altri liquori e amari creavano miscele giocate sull'asse dolce-amaro. Il resto del mondo adottava per la costruzione dei cocktail la concezione del Punch, con l'armonia giocata fra un sapiente mix fra dolce ed acido che fu spazzata via dai miscelatori futuristi che condannarono la dilagante esterofilia dei barman italiani. Il Vermouth, padrone della miscelazione, ma indubbiamente appartenente al passato, fu risparmiato poiché simbolo del prestigio italiano nel mondo.

Per spezzare il dogma del punch i futuristi dovettero inventarsi un nuovo asse di percezione ed equilibrio, mai usato prima d'ora nella miscelazione, introducendo il piccante, e soprattutto il salato a bilanciare la parte dolce. La percezione zuccherina



della miscela veniva contrapposta al pepe o a sapidi filetti di acciuga, il cioccolato al formaggio, il dattero ai peperoncini verdi piccanti in nuove miscele “suggestive e determinati” dai nomi evocativi e provocatori, dove l’elemento sorpresa doveva

dominare per creare stupore nel bevitore. Cambiarono i nomi dei cocktail, che divennero “polibibite”, mentre la classificazione temporale degli stessi con la cena a fare da spartiacque, venne rivoluzionata radicalmente.

Le polibibite furono nominate in base alla funzione che dovevano svolgere, con la carica alcolica direttamente proporzionale allo scopo. La nuova classificazione funzionale fu: “Guerra in Letto”, “Pace in Letto”, Snebbianti ed Inventine. La funzione era chiaramente indicata dal nome

che lasciava ben poco spazio all’interpretazione del suo fruitore. L’alcol aveva la funzione fondamentale di abbassare i muri della morale e del perbenismo, divenuti argomento di discussione grazie agli studi di Freud. La miscelazione era vincolata alla più profonda autarchia, con l’uso quasi esclusivo di liquori e distillati italiani, in ottemperanza al fervente nazionalismo di quel periodo.

L’artefice di questa rivoluzione del mondo del bere fu Fillia, al secolo Luigi Colombo. Nel 1930 il leader del movimento Filippo Tommaso Marinetti fa sua la filosofia di Feurbach, secondo cui l’uomo sogna ed agisce secondo quello che beve e mangia. Il pensiero si forma in bocca, pertanto per agire con arte e in linea con la filosofia futurista bisogna necessariamente nutrirsi con cibi che siano essi stessi espressioni artistiche.

Marinetti è impegnato in mille progetti, la sua incessante attività di promozione del movimento futurista lascia ben poco spazio alla sua ultima geniale idea. Come

I Futuristi inventarono un nuovo asse di percezione con il piccante e il salato per bilanciare il dolce



**ARTE
E COCKTAIL**

NELLA PAGINA
A SINISTRA
FILLIA AL
TAVOLO CON
MARINETTI E
DIUGHEROFF.
QUI SOPRA,
FOTO DI
GRUPPO ALLA
TAVERNA
SANTOPALATO.

è spesso solito fare, incarica un suo fedele adepto di sviluppare il progetto, che agli occhi di molti futuristi appartenenti al gruppo storico fondatore, appare poco più che una goliardata. La sfida delle polibibite se paragonata agli ideali rivoluzionari della poesia e della letteratura, e ai vertici creativi raggiunti dalla pittura e dalla scultura, appare ben poca cosa.

Il Futurismo ha dettato legge per trent'anni e ha influenzato gli artisti di mezzo mondo, non può perdersi in un'arida provocazione destabilizzante di una delle riconosciute eccellenze italiane. La cucina e la miscelazione, con le sue provocazioni, appare agli occhi dei più una sterile provocazione per tornare a fare parlare del Futurismo, offuscato dalla nascita di altri movimenti ed avanguardie. Fillia non si demotiva e procede dritto per la sua strada. La giovane età e l'entusiasmo sono dalla sua parte, la profonda fede nel



suo mentore e nel Futurismo fanno il resto.

Fillia nasce nel 1904, quando lui ha cinque anni Marinetti pubblica su "Le Figaro" il Manifesto della Cultura Futurista. Nel 1922 si avvicina poco più che diciottenne al Futurismo. Nel 1925 riceve la sua consacrazione quando Marinetti include alcune sue poesie all'interno del suo libro "I nuovi poeti futuristi".

Personaggio poliedrico e dalla creatività prorompente affronta temi in netta contrapposizione. Pubblica romanzi erotici come "Lussuria radioelettrica" e "L'uomo senza sesso", ma al contempo fu, dopo Dottori, il più apprezzato pittore di arte sacra futurista. L'elemento sessuale fu al centro della rivoluzione futurista della miscelazione con le polibibite "Un Ritto" ed il "Rigeneratore".

Il '900 vede la nascita della psicoanalisi e la scoperta del ruolo centrale che ha l'eros nella vita dell'uomo. Una personali-



tà così controversa e poco avvezza alle regole non poteva che produrre un libro geniale scritto a quattro mani con Marinetti, “La Cucina Futurista”, che avrebbe creato, nel desiderio degli autori, i presupposti per una rivoluzione globale nelle cucine e nei bar d’Italia. Fillia animatore del primo ristorante futurista, il “Santopalato”, detto anche la “Taverna d’Alluminio” fu il maestro di cerimonie dell’inaugurazione svoltasi l’8 marzo a Torino, al cospetto delle massime autorità di allora.

Inventore di una decina di piatti futuristi e di altrettanti pranzi con geniali abbinamenti e provocazioni per la morale perbenista di allora, Fillia vanta anche la più geniale delle polibibite. “Il Diavolo in Tonaca Nera”, altro evidente legame con

la sua creatività fatta di sacro e profano. È una polibibita in cui si fondono gli elementi figurativi plastici e l’abbinamento innovativo, per la miscelazione di allora, di diverse texture. La base alcolica è la grappa, distillato italiano per eccellenza che si sposa egregiamente con succo d’arancia dolce e cioccolato fondente. Quest’ultimo è la tonaca nera che viene ottenuta spalmandolo sul bicchiere, mentre il diavolo è un rosso d’uovo sodo posto al centro del bicchiere, immerso nel liquido. Il legame con i Flip, cocktail in voga all’epoca è evidente, ma la texture dell’uovo sodo rivoluziona il profilo organolettico della mistura.

Non capita a fondo, la sua polibibita non ebbe molto seguito fra i baristi dell’epoca, mentre la sua rivoluzione non si poté compiere per via della sua prematura scomparsa avvenuta dopo lunga malattia nel 1936. Così come la Prima Guerra Mondiale aveva cancellato le giovani menti geniali di Sant’Elia e Boccioni così il fato decise che uno dei più geniali artisti del secondo futurismo dovesse scomparire poco più che trentenne, prima di compiere la sua opera. Rivoluzione che solo oggi si può comprendere nella sua interezza e grandezza, liberi da preconcetti storici.

Un gruppo di artisti, nessuno dei quali barman di professione, e per questo liberi da dogmi precostruiti, per scherzo o per gioco, inventò una serie di misture che rilette oggi stupiscono per innovazione, equilibrio e capacità di abbinamento degli ingredienti che andrebbero assolutamente rivalutate anche per il solo valore storico che rappresentano per l’Italia. Di fatto, non accadrà più che arte e miscelazione siano unite in maniera seria e con una finalità precisa. Mai più.

Fulvio Piccinino

Distribuito da OnestiGroup S.p.A.

GOD SAVE *the* GIN

BEVI RESPONSABILMENTE



One & Only
www.thelondon1.com



DOGHE PREGIATE/2

È il bousinage o tostatura che sviluppa gli aromi fondamentali per il distillato

DI **LUCA DI FRANCIA** HA COLLABORATO GIUSEPPE CONTATTO

Dopo l'assemblaggio delle doghe e la successiva fase dell'incastro, fondamentale per la costruzione di una botte di qualità, risulterà il procedimento della tostatura (la cui tem-

peratura va dai 120° ad oltre 200°). Serve a fissare la forma e a trasformare il legno sia dal punto di vista meccanico che aromatico con il formarsi di composti volatili odorosi, grazie alla degradazione parziale



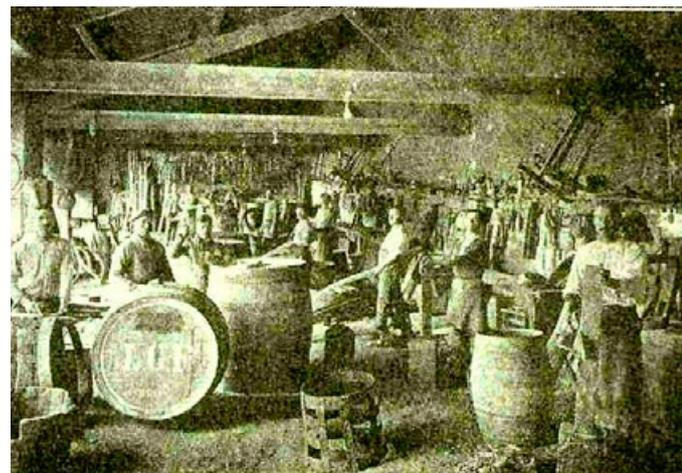
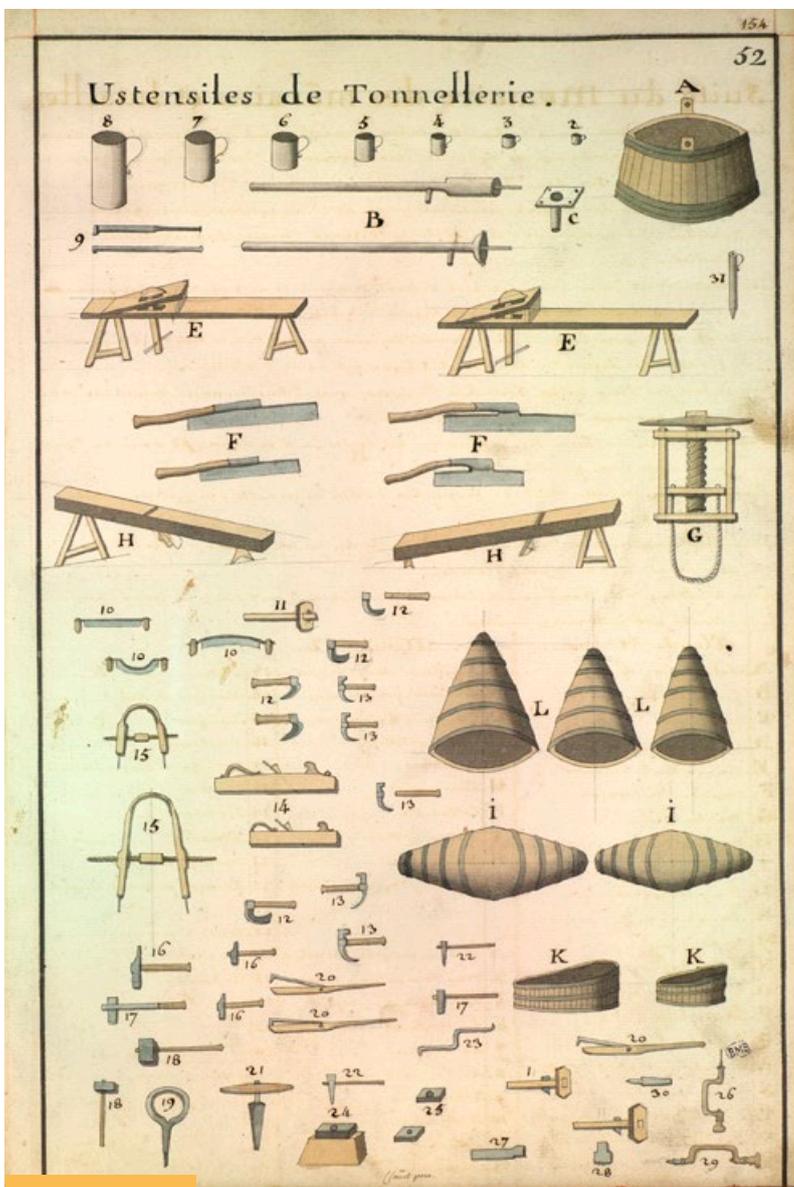
dei polimeri parietali e la conseguente formazione dei composti aromatici speziati. L'obiettivo del "bousinage o tostatura" è quello di sviluppare gli aromi del legno, come il pane tostato e vaniglia.

Da un punto di vista chimico, questa "cottura" parzialmente si decompone; da macromolecole di legno in più piccole molecole aromatiche che saranno più facilmente assorbite dall'eau-de-vie. Le macromolecole in legno sono lignina, cellulosa ed emicellulosa. L'intensità della tostatura influenza le caratteristiche sensoriali del distillato. Ogni livello di intensità di calore corrisponde al profilo di un aroma, con un equilibrio tra i vari composti volatili che si formano. La botte viene costruita ora come allora a mano da artigiani esperti, nelle dimensioni tradizionali, impiegando solo le doghe, senza chiodi o collanti; queste vengono piegate con l'azione del fuoco, poi fissate tra loro con cerchi di

ferro. La botte così ottenuta è impermeabile ai liquidi ma, importantissimo, non ai vapori. Ciò significa che essa permette significativi scambi con l'esterno (processo di osmosi), oltre che, importantissimo, con il materiale di cui è fatta.

Solo gli anni di lavoro, la dedizione, la passione possono dare origine ad una figura tanto complessa quanto affascinante del mastro bottaio, la cui esperienza non è acquisibile sui banchi di scuola o sui libri, ma solo con il tempo e sul campo di lavoro. Il mastro bottaio deve imparare a conoscere la materia prima, ossia il legno, che reagisce in modo differente durante il processo di lavorazio-

Scopo del bousinage è quello di sviluppare gli aromi del legno come pane tostato e vaniglia



seguita da tostatura tradizionale. Questo metodo è chiamato “Neptune”. Il fondo è ora posizionato. Per favorire la tenuta, viene utilizzata una “colla” prodotta con farina, acqua e cenere. In caso di richieste particolari, è concesso l’ utilizzo di mastice ecologico (gluten free o kosher). Dopo aver carteggiato la superficie esterna della botte, per ottenere una finitura perfetta, la fase finale prevede la marcatura del fondo con il logo dell’azienda produttrice, il numero identificativo della botte, l’indicazione della tostatura ed eventualmente la personalizzazione del cliente.

La botte prima di ospitare un distillato o vino va condizionata: viene lavata a vapore o con acqua bollente, controllando eventuali perdite, e successivamente viene riempita d’acqua e lasciata qualche giorno a perdere l’eccesso di tannino che potrebbe cedere troppa amarezza al distillato. Il primo fenomeno osservato è l’estrazione di composti dal legno da parte del vino o dal distillato (lignina, tannini, emicellulosa, ecc.). Questa è la prima fase dell’invecchiamento. In questo caso, i profumi dell’eau-de-vie e quelli del legno sono relativamente distinti.

Ci sono molti fattori che influenzano l’estrazione, il tipo di quercia, il tempo di essiccazione del legno e l’intensità del-

ne di una botte. Ad esempio durante l’operazione di tostatura, fase molto delicata e difficile, può sorgere un difetto definito “claps” quando, a causa del calore, la parte più superficiale di una o più doghe si solleva producendo un intercapedine in cui successivamente può infiltrarsi il vino, ristagnando e provocando un problema di contaminazione microbiologica di enormi proporzioni. In questo caso, tonnellerie come Orion, leader di settore in Francia, garantiscono la sostituzione delle doghe difettate che vengono analizzate.

Per la produzione di vini bianchi particolarmente sensibili alla presa di legno, nei quali però si vuole fermentare in barrique nuove, le botti ricevono un preriscaldamento ad immersione in acqua calda,

TONNELLERIE

IN QUESTE PAGINE ALCUNE IMMAGINI D'EPOCA CHE ILLUSTRANO STRUMENTI E TECNICHE DEL MASTRO BOTTAIO.

Con il passare del tempo sulla superficie interna delle doghe si depositano dei tartrati, ossia cristalli di sale che ostruiscono la porosità del legno, rendendo la botte un contenitore inerte, per cui è necessario il trasferimento del distillato o vino posto in invecchiamento in altre botti oppure in *bon bon*, ossia damigiane di vetro.

(2 - fine)

Luca Di Francia

(ha collaborato Giuseppe Contatto)



TIPOLOGIE DEI FUSTI

Fusto (in francese fût).

Esistono circa 160 tipologie di botti, ognuna delle quali porta un nome diverso. Spesso una botte, pur mantenendo lo stesso nome, a seconda della zona di utilizzo cambia la sua capacità.

Qui di seguito sono riportati alcuni esempi di contenitori usati in Francia:

TIPOLOGIA	CAPACITÀ	CARATTERISTICHE
Barrique Bordolese	225 lt	Lo spessore delle doghe varia tra 18 e 25 mm. Il loro numero varia fra 12 e 25 influenzando così i processi di ossigenazione
Barrique per Cognac	350 lt	
Barrique per Porto	250 - 260 lt	
Pièce Borgognona	228 lt	Lo spessore delle doghe varia tra i 25 e 30 mm. Detta anche Tonneau Borgognona
Pièce de Champagne	182 lt	
Pièce de Lorraine	180 lt	
Botte	>400 lt	Può avere forma rotonda o ellittica
Demi-Botte	221 lt	
Demi-Barrique	110-115 lt	
Demi-queue	108 lt	
Demi-queue de Champagne	183 lt	
Demi-queue du Languedoc	274 lt	
Tonneau Boldolese	900 lt	
Foudre	da 30 a 300 hl	Botte di grande capienza utilizzata soprattutto in Alsazia
Pipe d'Anjou	480 lt	
Pipe de Cognac	600 lt	
Tierçon de Champagne	91 lt	
Tierçon de Cognac	da 530 a 560 lt	



LES FILS D'EMILE PERNOT
DISTILLERIE FONDÉE EN 1890

SAINT FRANCISCO WORLD
SPIRITS
COMPETITION
2008
DOUBLE GOLD
(BEST OF CLASS)

VIEUX PONTARLIER
FRANÇAISE **ABSINTHE** SUPÉRIEURE

65°
LES FILS D'EMILE PERNOT
DEPUIS 1890
Boisson Spiritueuse



JOE, IL BARISTA

Un'empatia straordinaria, un talento innato e una fama imperitura. Sempre un passo dietro al cliente

DI GIANNI ZOTTOLA E FABIO BACCHI

La conoscenza e la tecnica di miscelazione si impara, l'intuizione e la capacità di adattamento si affinano, la fantasia si sviluppa ma saper conoscere le persone è una dote. Questa è l'essenza di uno dei più grandi baristi del mondo: Joe Scialom. La storia incredibile di una persona che ha costruito la sua vita in relazione al piacere di far star bene le persone scorgendo questo successo nella miscelazione.



Joe Scialom, all'anagrafe Giuseppe Chalom, nacque il 19 giugno 1910 a Mansura in Egitto, ma non aveva difficoltà a prendersi licenze sulle sue origini quando ciò gli serviva a sintonizzarsi meglio sul suo interlocutore, fosse questi un giornalista o un cliente. I suoi genitori erano entrambi ebrei, suo padre del nord Italia, la madre una russa fuggiasca dai pogrom zaristi che partendo da Kiev e attraversando la Turchia, arrivò in Egitto dove conobbe il suo futuro sposo che

aveva avviato una farmacia al Cairo.

Con la prospettiva di una professione già avviata dalla famiglia, Joe preferì abdicare convogliando i suoi studi di chimica a favore della miscelazione di distillati con la quale si diletta durante il percorso formativo per diventare farmacista. L'idea non piacque al padre, un po' di più alla madre che in Russia aveva preso confidenza con la produzione di Vodka.

In Joe il bartending era un talento innato che lo portò in giro per il mondo, orgoglio e vittima di una fama internazionale preceduta solo dal suo nome. Ma lui era solo "Joe il barista" e questo era ciò che bastava per avere la stima, il rispetto e soprattutto l'amicizia della sua clientela. Per Joe il bartender completo era un mix di diplomazia e pragmatismo, di eleganza e cultura e lui un narratore esperto che poteva avventurarsi in economia come in politica, un cerimoniere e confidente che sapeva sempre stare al suo posto e capire il limite di ogni cosa. Sempre un passo dietro al cliente.

Il padroneggiare fluentemente sette lingue, tre dialetti italiani e un'innata dote nel conquistare la fiducia della gente



permisero a Joe di entrare in confidenza e servire le persone più autorevoli dell'epoca creando allo stesso tempo un velo di mistero intorno alle sue origini e alla sua figura. Un mistero che spesso ha alimentato vicende surreali come il suo arresto per spionaggio, "ma era solo un barman" racconta la figlia Colette. Re, generali, grandi imprenditori e sultani con ambizioni, battaglie e poteri internazionali di cui Joe custodiva i segreti proprio in Egitto, allo Shepherd's Hotel del Cairo, dove inizia questa strana avventura.

Nato circa nella metà dell'800, l'hotel fu reso noto dalle personalità ospitate e successivamente da diverse ambientazione cinematografiche fino a diventare fulcro di importanti incontri, conoscenze e vicende che hanno influenzato i destini mondiali durante la seconda guerra quanto e non meno dei drink di Joe. Uno su tutti, il Suffering Bastard. Per un bartender al Cairo l'ambizione era quella di lavorare al Long Bar dello Shepherd's Hotel, il centro della vita sociale e mondana della città.

Il contorto nome che si alterna storicamente al "Suffering Bar Steward" non è



importante quanto la fama che ha avuto e ancora ha questo drink di cui lo stesso Joe ci racconta in un articolo del 1972 e riportato alla luce negli ultimi tempi da un noto forum tematico Tiki nel 2006: *During the bleak war days, Shepherd's ran short of cognac, gin and most imported liquors. "We had to make do with stuff that wasn't so smooth", he said, "and the British officers began to complain that they were getting bad hangovers. I decided to seek a cure, and I finally dreamed up a drink that I named The Suffering Bar Steward. It consisted of gin we borrowed*

BARMAN

IN ALTO DUE FOTOGRAFIE DI JOE SCIALOM. QUI SOPRA LO SHEPHEARD'S HOTEL. NELLA PAGINA A SINISTRA IL SUFFERING BASTARD.

from the South African post exchange, brandy from Cyprus and bitters made by a chemist across the street from the hotel. To this we added lime juice made in Cairo and a local ginger ale provided by a Greek merchant of dubious character". The result was a drink with an unexpectedly pleasant taste and a delayed action effect.

Ma diverse sono le testimonianze inerenti alla sua storia e alla sua com-

posizione narrate sui giornali tra gli anni '50 e '70 come affascinanti sono le leggende sul drink del quale si narra abbia favorito il generale Montgomery per la vittoria della battaglia di El Alamein. Si racconta infatti di effetti devastanti, causati dal troppo bere,

sulle truppe tedesche del generale Erwin Rommel che, al fronte, si fece arrivare in taxi tutti i contenitori disponibili dell'albergo di Joe pieni del Suffering Bastard. Non a caso la promozione di Joe a head-



Joe, The Suffering Bar Steward

An old-school cosmopolite, Joe, who tends bar at Shepherd's in Cairo, Egypt, has served them up for tipplers in Brooklyn, Khartoum, Paris, Salzburg and various way stations. The sight of him grinning his big grin should rekindle memories for many a North African veteran who paused for refreshment at the famous Long Bar during the recent world excitement. Joe, as ex-GIs may remember, is famous for inventing drinks which go down easy and hit hard thereafter. His latest-quat is called the Suffering Bar Steward, and Joe discovered it one morning when searching desperately for a pickup after a bad night. It goes like this: ½ jigger bourbon, ½ jigger gin, 1 tsp. lime juice, a dash of bitters, two sprigs mint, ice and fill up with ginger ale—or if desperate, ginger ale and more whiskey.

bartender coincise con l'attacco all'Egitto dell'Africa Korp del generale Rommel, la volpe del deserto. Il Generale Montgomery usò tutte le truppe disponibili per arrestare l'avanzata tedesca in uno sperduto lembo di deserto che avrebbe dato il nome a una delle più epiche battaglie della storia, El Alamein.

Tra storia e leggenda si narra anche di un cablogramma arrivato all'hotel che chiedeva di prenotare un tavolo sulla terrazza del bar. A firma di Erwin Rommel. Circa il noto drink non mancano le opposte versioni che sponsorizzano il primo nome come quello successivo, in sostituzione di un nome originale troppo volgare.

Ma la popolarità del drink fu talmente ampia che con l'avvenire dell'era Tiki fu copiato e modificato con innumerevoli ricette e nomi sponsorizzato dal grande Trader Vic. Il S.B. di Vic era un Mai Tai rinforzato con Rum e con una fettina di cetriolo. Il Suffering Bastard così modificato arrivò ad una popolarità talmente elevata che addirittura lo stesso Joe, "l'uomo più popolare del medio oriente", il barman inventore, lavorando successivamente a N.Y. non poteva che non eseguire la richiesta dei clienti che ordinavano S.B. di Victor. Sembra che a Vic piacesse più

Secondo una leggenda il Suffering Bastard avrebbe favorito Montgomery nella vittoria di El Alamein

LA RICETTA

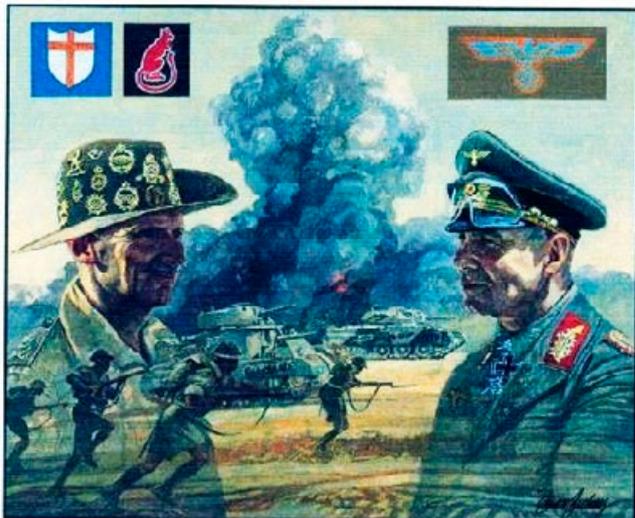
SUFFERING BASTARD 1942

- 1 oz Gin
- 1 oz Cognac
- 4 oz ginger beer
- ½ oz lime cordial
- 2 dash Angostura

Preparazione:

shake & strain con successiva aggiunta della ginger beer.





Battle of El Alamein
October 23, 1942

il nome che la ricetta stessa ma certo è che anche altri bar cominciarono a proporre diverse versioni del Suffering Bastard con nomi differenti. Fu così che apparvero sulle drink list di mezzo mondo drink come Miserable Bastard, Suffering Buster e altri ancora.

Questa è una delle tante storie dei drink di Joe che nella vita ha saputo adattarsi alle più disparate clientele e situazioni coinvolgendo sempre la famiglia, costretta a seguirlo ovunque nel mondo, vittima di intrighi politici, militari e amicizie scomode. I patrimoni d'Egitto conquistati e abbandonati come l'amato caldo del deserto, i lussuosi sprechi di Re Farouk a Venezia, gli enormi drink al Rum che in piena era Tiki ammaliavano e stupivano i privilegiati americani ospiti del mitico *Caribe Hilton*. Ovunque Conrad Hilton lo mandasse, Joe aveva un nuovo drink, dalla pericolosa Cuba alla veloce e frenetica New York.

Agli inizi degli anni '50 Joe ebbe una parentesi all'Hotel Danieli di Venezia dove uno dei suoi più fidati clienti era Re Farouk d'Egitto che consumava i drink di Joe in preziosissimi calici di oro massiccio che a volte venivano gettati nel canale per essere poi oggetto di forsennate ricerche. In patria, durante la nazionaliz-



zazione del canale di Suez, Joe incontrò il giovane ufficiale che sedeva da solo al bancone del Long Bar, a cui preparava da bere e a cui spesso aveva regalato la propria compagnia ascoltandone i sogni: l'ormai potentissimo Nasser. Questa conoscenza non servì a evitargli l'accusa di spionaggio a favore di inglesi e israeliani alleati in quanto Joe, di nazionalità ebraica, aveva lungamente frequentato e conosciuto alte personalità inglesi.

La capacità di adattamento di Joe andava oltre la conquista delle diverse clientele che facilmente accordava con i Suffering Bastard, Tropical Itch, Old Fashion, Voo Doo, Roncillo de Gallo, Dying Bastard, Romolo e Remo e storie di oltre 200 drink dimenticati, quasi sempre costruiti con la passione e il ricordo che gli avevano trasmesso i Caraibi, quindi con lime, Rum e zucchero. Il tutto raccontato in modo dettagliato, insieme alle altre vicende di Joe, nel lavoro di Beachbum Berry "Potion of the Caribbean".

Joe Scialom si spese nei primi anni del ventunesimo secolo dopo lunghi periodi di buio e problemi fisici. Una vita impareggiabile e straordinaria, ma alla fine obliata e passata in sordina senza una pur minima riconoscenza, che nemmeno gli Hilton gli resero, ma che Jeff Berry ha riportato oggi in auge con tutti i ricordi e tutti i decori che merita un uomo, un semplice barista che conquistò i grandi del mondo.

Gianni Zottola e Fabio Bacchi

Rommel Wire Recalled

NEW YORK (AP) — In the days when Sheppard's Hotel in Cairo was known as the crossroads of the world, Joe Scialom presided over the long bar, dispensing cheer and dreaming up magic cures for those who had sipped one too many the night before.

Today, Joe, the master mixologist, is reservatious and bar manager at New York's Four Seasons restaurant. He still greets many of the personalities who used to pass through Cairo when Sheppard's was in its heyday.

Joe likes to recall the old days in Egypt before the 1956 Suez invasion when the late Gamal Abdel Nasser tossed him in jail, then expelled him from the country. It seems that Joe, an Italian-born Jew, had too many friends to suit the Egyptian strongman.

"I spent 18 years in Cairo running the beverage department, not only of Sheppard's but of all the other hotels in Egypt," he said. "They were great days and I acquired friends from all over the world."

Joe still remembers a day in 1942 when Field Marshal Erwin Rommel's Afrika Korps was jostled in combat with British Field Marshal Bernard Montgomery's British 8th Army. It was a turning point in the war.

"At the height of the battle," said Joe, "we received a wire saying 'Please reserve rooms at Sheppard's Hotel tomorrow night and a table on the terrace.' It was signed 'Rommel.'"

"We were never sure whether it was a hoax or not," he said, "but Montgomery won the battle, so the laugh was on the Germans."

During the bleak war days, Sheppard's ran short of cognac, gin and most imported liquors.

"We had to make do with stuff that wasn't so smooth," he said, "and the British officers began to complain that they were getting bad hangovers."

"I decided to seek a cure, and I finally dreamed up a drink that I named The Suffering Bar Steward. It consisted of gin we borrowed from the South African post exchange, brandy from Cyprus and bitters made by a chemist across the street from the hotel. To this we added lime juice made in Cairo and a local ginger ale provided by a Greek merchant of dubious character."

"The result was a drink with an unexpectedly pleasant taste and a delayed action effect."

In his youth, Joe had studied chemistry intending to enter his father's pharmaceutical chain which flourished throughout France and Egypt. But he soon found he preferred mixing cocktails to medicines.

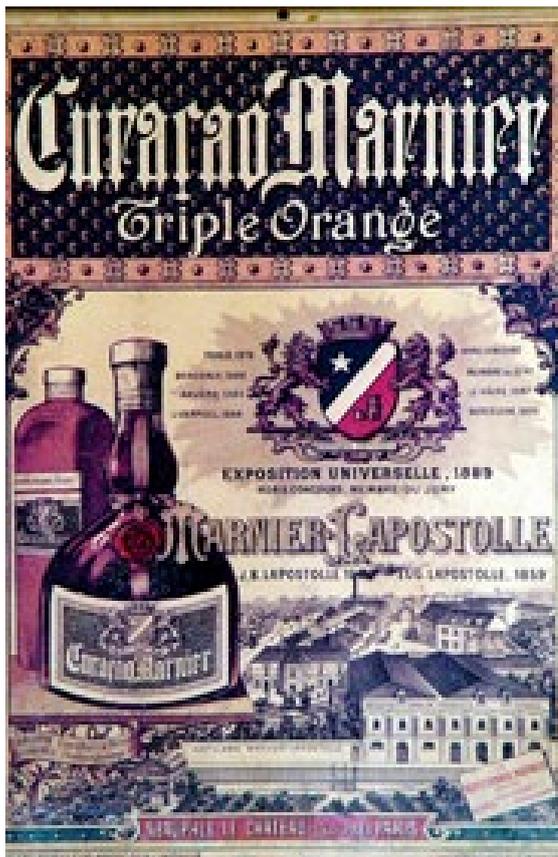
Among Scialom's better-known creations are The Perfect Diplomat, a smooth tall drink of vodka, peach brandy, orange juice with a float of champagne atop, and One for the World, a nightcap of creme de cassis, scotch and drambuie.

But Joe's favorite is still The Suffering Bar Steward, made as follows:

One ounce gin
Two ounces brandy or bourbon
One teaspoon lime juice
One dash bitters
Add cracked ice and fill glass with ginger ale, decorating with a slice of orange.

TESTIMONIANZE

NELLA PAGINA A SINISTRA, UN RITAGLIO DI GIORNALE SU JOE SCIALOM. IN ALTO UN'IMMAGINE DELLA BATTAGLIA DI EL ALAMEIN E UNA CARTOLINA DELLO SHEPHEARD'S HOTEL. QUI SOPRA UN'INTERVISTA AL CELEBRE BARMAN.



LUSSO ALLA FRANCESE

Geniale fu l'intuizione che al distillato di vino sposò l'essenza di arance

DI FABIO BACCHI

Fu con grande dispiacere che Louis Renault, il celebre costruttore di automobili francesi, non poté imbarcarsi il 10 aprile 1912 per il viaggio del Titanic di cui, tra l'altro, aveva costruito il motore ausiliario. Il destino avrebbe così deciso per lui che salvò la vita ma non una lussuosa Renault CC 25 hp del 1912 che sarebbe colata a picco

con la nave. A bordo del Titanic erano presenti tra i 37 e i 40 italiani e solamente 7 di loro erano passeggeri veri e propri, gli altri erano membri dell'equipaggio alle dipendenze di Luigi Gatti, il restaurant manager.

Gatti volle assumere a tutti i costi professionisti di alto livello per lo più italiani e di cui già conosceva le capacità. Tra



MITI
SOPRA IL
SALONE DEL
BAR DEL
TITANIC.

questi, un bergamasco di Caravaggio che come lui aveva intrapreso una folgorante carriera di maître nei migliori ristoranti di Londra. Si trattava di Ugo Banfi, classe 1887. Era talmente apprezzato nel suo lavoro che il consolato italiano a Londra decise addirittura di falsificargli la data di nascita affinché potesse essere assunto da Gatti che gli affidò la direzione del ristorante e dei bar di prima classe del Titanic.

Nel salone della nave, grande 18 metri di lunghezza per 14 metri di larghezza e decorato in stile Luigi XVI con caratteristiche pareti di noce, cornici e festoni, la cucina era molto raffinata e il servizio impeccabile. La cantina del Titanic conteneva 202 casse di superalcolici, 6 barrique e 230 casse di vino. Tra gli alcolici presenti a bordo non mancavano le eccellenze della liquoristica francese tra cui Cointreau, Marie Brizard e Grand Marnier. Alcune di queste bottiglie sarebbero state recuperate per finire, gelosamente

custodite, nei musei aziendali o in collezioni private. Come nel caso del Liqueur Surfine Marie Brizard con pagliuzze d'oro, edizione speciale per il Titanic, le cui ultime preziose bottiglie, recuperate, furono messe all'asta proprio dai discendenti di Louis Renault nel 1988 alla Galerie des Chevaux-Légers di Versailles. Nel 1990 una di queste bottiglie era quotata 50.000 dollari. La drink list del celebre transatlantico riportava anche una omonima ricetta, il Titanic, così composto: 3 cl di Cognac, 3 cl di succo di pesca, 0,5 di granatina, 1/2 bs di Marie Brizard e fill di Champagne.

In uno dei musei dedicati al Titanic, tra i reperti recuperati, è presente una bottiglia di un altro noto liquore francese dalla storia leggendaria, il Grand Marnier. La distilleria Lapostolle fu fondata nel 1827 da Jean Baptiste Lapostolle a Nauphle le Chateau, un piccolo villaggio vicino Parigi. L'attività condotta insieme al figlio Eugène



EPOCALE
IN ALTO A
SINISTRA UNA
BOTTIGLIA DI
GRAND
MARNIER DEL
TITANIC. AL
CENTRO JEAN
BAPTISTE
LAPOSTOLLE. A
DESTRA LOUIS
ALEXANDRE
MARNIER.
SOTTO LE
ARANCE
BIGARADE.

prevedeva la produzione di distillati di frutta allora molto ricercati. Nel 1876 Louis Alexandre Marnier, erede di una famiglia di vignaioli di Sancerre, sposò la nipote di Jean Baptiste.

Nel 1880 Louis Alexandre, grande estimatore e conoscitore di Cognac, nonché commerciante, ebbe l'intuizione di unire al distillato di vino un'essenza di arance. In verità Louis giunse a questo risultato dopo 10 anni di esperimenti iniziati nel 1870 e se oggi questa combinazione può sembrare banale a quei tempi era un pensiero audace e assolutamente controcorrente. All'epoca le arance erano un frutto raro e prezioso, consumato durante le festività natalizie e la scelta di Louis Alexandre cadde su una varietà esotica poco consumata naturalmente, la varietà caraibica citrus bigaradia nota

comunemente come bigarade, che era molto amara ma con la buccia particolarmente ricca di oli essenziali e ben nota in profumeria. Fu così che nacque uno dei liquori oggi più distribuiti al mondo, il Grand Marnier Cordon Rouge, dal colore dorato profondo e il tipico sapore dolce amaro riscaldato dal Cognac. Il design della bottiglia fu ispirato dalle sembianze degli alambicchi charentaise.

Le arance vengono raccolte ancora verdi per conservare al massimo il loro picco aromatico, tagliate in quarti, e le bucce liberate dal frutto si lasciano essiccare al sole prima di essere macerate in alcol neutro e poi distillate per produrre un concentrato di oli aromatici. L'essenza viene poi unita al Cognac base insieme a zucchero, a un altro ingrediente, ancora oggi tenuto segreto, e la miscela così formulata viene messa ad invecchiare per alcuni mesi in botti di quercia rovere.

Il liquore era inizialmente venduto come Curacao Marnier ma il nome che lo avrebbe reso celebre nel mondo lo si deve a una intuizione di Cesar Ritz, il famoso albergatore e amico di Louis Alexandre che, andando contro corrente in un momento nel quale il termine "petit" era molto di moda (*petit palais, petit caffè...*), disse che



Daum Nancy

DESIGN

IN QUESTE PAGINE ALCUNE CELEBRI BOTTIGLIE DI GRAND MARNIER. IN ALTO A DESTRA CESAR RITZ.



per un grande liquore ci voleva un grande nome: e così fu Grand Marnier. Cesar Ritz usava fare offrire un calice di Grand Marnier ai suoi ospiti dopo i pasti e il liquore ben presto si diffuse sulle tavole più eleganti di tutto il mondo.

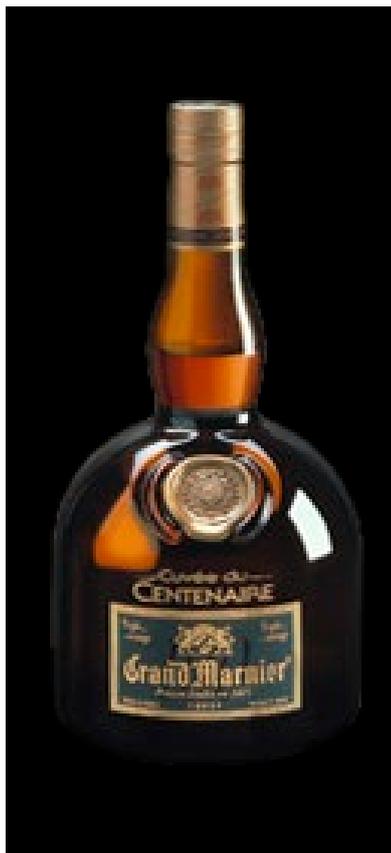
Le esposizioni internazionali di Chicago nel 1893 e Parigi nel 1900 fecero conoscere il liquore Grand Marnier a tutto il mondo e durante la Belle Epoque i bartender diedero un notevole impulso al consumo di Grand Marnier utilizzandolo nelle loro ricette. Era un momento dorato per i cultori della vita sfarzosa ed elegante e i regali d'Europa furono conquistati dalla bontà del prodotto. L'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe fece ordinare 12 casse di Grand Marnier dopo averlo assaggiato al Grand Hotel di Montecarlo, i Reali d'Inghilterra furono ammaliati dalle Crepes Suzette al Grand Marnier inventate da Escoffier.

Per andare incontro a una clientela estremamente esigente e sofisticata furono create le prime edizioni limitate di rari decanter di Grand Marnier finemente decorati, come quello impreziosito da fregi in oro e argento per la celebrazione del 20° anniversario di Grand Marnier nel 1900, da maestri vetrai come i Daum di

Nancy considerati tra i maggiori interpreti dell'Art Nouveau e oggi valutati come opere d'arte.

Nel 1921 la produzione fu spostata in un nuovo stabilimento al Chateau de Bourg Charente dove la maison risiede ancora oggi. Nel cuore della regione del Cognac tutt'oggi vengono selezionati i pregiati Cognac che si sposteranno con l'essenza di bigarade secondo una ricetta e tradizione gelosamente custodite. In occasione del centenario della fondazione della Distilleria Lapostolle, nel 1927, Louis Alexandre presentò la Cuvée du Centenaire, ottenuta utilizzando solo Cognac della Petit e Grand Champagne, e che fu servita la prima volta all'Hotel Villa des Cèdres a Cap Ferrat, nel sud est della Francia, già residenza estiva di Re Leopoldo II del Belgio e poi comprata dai Marnier Lapostolle nel 1924. La bottiglia era decorata secondo lo stile Art Deco. Oggi la Cuvée du Centenaire è prodotta con Cognac VSOP invecchiati tra i 4 e 5 anni e che dopo l'unione con l'essenza di bigarade riposano per almeno altri due anni in botti di quercia. Al naso emergono le note del Cognac attenuate da cannella, tabacco e cacao, al palato la nota tipica dell'arancia è arricchita da spezie e caffè tostato nella parte centrale, per trasformarsi in un finale lungo, persistente, con ricordo di arance e miele.

Il bartending mondiale si affezionò sempre più al Grand Marnier e se a Parigi un aspirante giovane bartender slovacco di nome Rudolf Slavik che sarebbe diventato noto con la ricetta Leviathan, improvvisava i suoi primi drink usando Grand Marnier, negli stessi anni, 1933, a Londra un già affermato Tarling vinceva un concorso internazionale di cocktail con una ricetta che sarebbe diventato un grande





The Leviathan

by Rudolf Slavik



2 cl Cognac (Martell)
1 cl Red Vermouth
1 cl Orange Juice, fresh
2 Dashes Grand Marnier
Mixing Technique: Shaker
Glass: Cocktail glass, chilled
Garnish: Orange, zest

62nd IBA
INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION
MEETING

BARTENDER

RUDOLF SLAVIK
UTILIZZÒ IL
GRAND
MARNIER
NELLE SUE
RICETTE.
A DESTRA
ALTRE
BOTTIGLIE DEL
MARCHIO.

classico, il Red Lion. Nel 1977 toccò a Jacques Marnier Lapostolle celebrare i 150 anni della distilleria e nacque la Cuvée di Cent Cinquantenaire prodotta utilizzando solo Cognac della Grand Champagne, alcuni vicini ai 50 anni d'invecchiamento. Questa eccezionale riserva è stata per molto tempo riservata esclusivamente al consumo familiare e ai circoli di frequentatori vicino alla famiglia. Anche

*Gli anni '80
segnarono
il ritorno in
grande stile nella
miscelazione di
Grand Marnier
e Cointreau*

in questo caso l'Art Nouveau caratterizza la preziosa bottiglia lavorata a mano per sottolinearne l'esclusività. Questa riserva è opulenta e complessa, dal colore ambrato scuro, ed è una miscela di Cognac XO che dopo l'assemblage con la bigarade riposa altri tre anni in botte. Al palato il prodotto rivela la sua maestosità con l'esplosione di una sinfonia di note come cannella, cioccolato, tabacco, miele e arancia amara che trasformano il Cognac ad ogni assaggio pur riconoscendolo come il dominus del pentagramma.

Negli anni '80 la cocktail culture cominciò a rinascere dopo una parentesi di de-



cadenza e i banali Triple Sec cedettero il posto a prodotti altamente caratterizzanti. È il momento del rientro in grande stile nella miscelazione di due cugini, sempre sospettosi e guardinghi tra loro, Grand Marnier e Cointreau. L'aggettivo Grand vedeva anticipare spesso i nomi di alcuni grandi classici; Grand Margarita, Grand Cosmopolitan, in ossequio all'intuizione di Cesar Ritz. Infatti è in miscelazione che Grand Marnier trova la sua profonda ragione di essere.

Sempre all'inizio degli anni '80 sulla scia dei liquori cremosi capitanati da Bailey's anche la maison francese esordì sul mercato con un Creme de Grand Marnier. Nel 1998 apparve sul mercato la Cuvée Louis Alexander la cui ricetta si distingue nettamente dalle altre. La Cuvée Louis Alexander è un prodotto più secco degli altri, contiene meno zucchero, in quanto Louis Alexandre usava aggiungere una goccia in più di Cognac al suo liquore. Il prodotto si presenta con una forza maggiore al palato e nella quale i sentori del Cognac emergono prepotentemente sulle note di arancia candita e bruciata per ter-



minare con un finale lungo e persistente di legno e cuoio.

Nel suo lungo cammino il brand Grand Marnier si è spesso arricchito di edizioni commemorative limited edition e non ha mai dimenticato di essere uno dei liquori che è sempre stato presente sulle tavoli regali d'Europa. Se nel 1981 fu celebrato il matrimonio di Lady Diana Spencer e Carlo d'Inghilterra con una special release, nell'aprile 2006 Grand Marnier ha omaggiato la Regina Elisabetta di una edizione commemorativa del suo 80esimo anniversario. Questo prodotto ha la particolarità di avere l'essenza di arance distillata due volte e la bottiglia è colorata di viola, tonalità notoriamente molto gradita a Sua Altezza Reale.

Al top della gamma vi è il Grand Marnier Quintessence ottenuto con Cognac provenienti dal Paradise della cave maison che vengono miscelati con un'essenza di bigarade dalla lavorazione molto sofisticata e doppiamente distillata. La produzione di Grand Marnier prevede anche il Cordon Jaune che è un Triple Sec puro, il Cherry Marnier ottenuto da ciliegie

turche della varietà Morello e il Raspberry Peach Grand Marnier. Su alcuni mercati è apparso anche il Titanium, versione di Grand Marnier a zero zucchero immaginata per un pubblico prettamente maschile e che è una evoluzione della pur nota produzione di Cognac della maison, e il Grand Marnier 1880 per commemorare in modo originario la produzione della prima ricetta. In passato era apparso, anche in Italia, un Grand Marnier Creme.

Nei suoi quasi 190 anni di vita Marnier Lapostolle ha saputo interpretare le esigenze di un mercato in continua evoluzione, reinterpretandosi a seconda delle esigenze senza dimenticare le tradizioni originarie. Oggi la Société des Produits Marnier Lapostolle, che è il quinto acquirente al mondo di Cognac, produce un liquore presente in 150 paesi e che vanta l'apertura di una bottiglia ogni due secondi. Tutto ciò non può che essere la testimonianza di un successo senza tempo che si ripete sistematicamente nell'applicazione quotidiana del prodotto nella mixability, in cucina e nel consumo meditativo.

Fabio Bacchi

LA VIE EN ORANGE

by **Daniele Liberati - Edition Hotel - Londra**

- Mezzo spicchio di arancio pestato
- Mezzo spicchio di pompelmo rosa pestato
- Mezzo spicchio di lime pestato
- Mezzo spicchio di limone pestato
- 40ml Gran Marnier
- 20ml Sauvignon wine
- 2 drop essenza di ambra



PROCEDIMENTO

Tecnica build. Glass: julep colmo di ghiaccio tritato. Guarnire con menta, twist arancia, petali di rosa essiccati. Spray di essenza di neroli*

*Olio vegetale ottenuto dalla distillazione dei fiori d'arancio

THE GREAT HOAX

by **Daniele Liberati - Edition Hotel - Londra**

- 50 ml Gin
- 15 ml Grand Marnier
- 2.5 ml sciroppo di Vermouth bianco
- 2 drop Absinthe Emile Pernot Vieux Pontarlier



PROCEDIMENTO

Tecnica shake. Glass: Martini. Guarnire con rosa di arancia

DONDE ESTA EL GRANDE TOMMY'S??

by **Daniele Liberati - Edition Hotel - Londra**

- 50 ml Tequila Blanco infuso con Toronjil
- 15 ml sciroppo di agave e chili
- 25 ml succo di lime
- 75 ml acqua gassata
- Top spuma di Grand Marnier



PROCEDIMENTO

Tecnica shake, aggiungere acqua gassata e terminare con la spuma di Grand Marnier. Glass:punch. Guarnire con arancia disidratata e foglie di menta.

MADAME GRAND MARNIER

by **Gabriele Manfredi- Nighthjar - Londra**

- 50ml Grand Marnier
- 20ml Americano Cocchi
- 10ml Sherry fino
- succo di 1 mandarino
- succo di 1/2 pompelmo rosa
- Melissa fresca



PROCEDIMENTO

Tecnica shake double strain. Glass: wine goblet con ghiaccio tritato. Guarnire con melissa e apple blossom.

LA BELLE ETÉ

by **Gabriele Manfredi - Nighthjar - Londra**

- 50 ml Gin infuso lemon grass
- 30 ml ugly fruits
- 15 ml sciroppo al pepe
- 50 ml di soda* aromatizzata al Grand Marnier e liquore di chinotto



PROCEDIMENTO

Tecnica build. Glass: Collins. Guarnire con arancia disidratata, scorza di limone, menta, pepe fresco.

*Per preparare la soda: mettere in un sifone 2 parti di Grand Marnier, 1 parte di chinotto liquore, riempire di acqua e caricare con CO2

TIJUANA #2

by **Luca Mengo - The Jerry Thomas Project Speakeasy - Roma**

- 45 ml Mezcal Nuestra Soledad
- 20 ml Grand Marnier
- 25 ml succo di lime
- 30 ml Cocchi Americano
- 1 spoon Absinthe Duplais



PROCEDIMENTO

Tecnica shake. Glass:coppa vintage. Guarnire con lemon zest

LIBERTINE FIZZ

by Alessandro Procoli - The Jerry Thomas Project

- Speakeasy - Roma

- 45 ml Sipsmith London Dry Gin
- 15 ml Grand Marnier
- 10 ml sciroppo di agave
- 30 ml succo di pompelmo rosa
- 10 ml succo di lime
- 1 bar spoon liquore Strega
- 20 egg white
- 1 dash orange bitter
- 1 dash Angostura bitter
- Top soda



PROCEDIMENTO

Tecnica shake. Glass: vintage fizz. Guarnire con twist di pompelmo, lime disidratato fiori di arancio

ROY

by Luca Mengo - The Jerry Thomas Project

- Speakeasy - Roma

- 50ml Johnnie Walker Black Label
- 15ml Vermouth del Professore
- 15ml Noilly Prat
- 10ml Grand Marnier
- 2 dash Maraschino
- 2 dash bergamotto bitter
- 1 dash Angostura bitter



PROCEDIMENTO

Tecnica stir. Glass: coppa vintage. Guarnire con ciliegia affumicata e conservata con Talisker.

GRAND PUNCH

by Roberto Artusio - The Jerry Thomas Project

- Speakeasy - Roma

- 2 tsp di zucchero panela
- 2 dash bergamotto bitter
- 4 dash cioccolato bitter
- 1 bar spoon succo di limone
- 30 ml Tè nero al bergamotto
- 25 ml Vermouth del Professore
- 50 ml Grand Marnier
- 15 ml Rhum arrangé*



PROCEDIMENTO

Tecnica build con ghiaccio tritato. Bicchiere da Assenzio con cucchiaino vintage da tea.

Guarnire con arancia e limone disidratati, menta e frutti di bosco spolverati di zucchero a velo.

*Rhum arrange: è un rum Martinica bianco aromatizzato con cannella, vaniglia, pimento, scorze di limone e arancia, zenzero

MYSTIQUE CLUB COCKTAIL

by Idris Conti - Mystique - Amsterdam

- 45 ml Bobby's Gin
- 10 ml Saffron Gin
- 25 ml succo di lime
- 25 ml Grand Marnier
- 1 dash bitter al pompelmo
- 1 dash bitter al rabarbaro



PROCEDIMENTO

Tecnica shake e double strain.

Glass:coppa vintage. Side: piccola fetta di crostata con marmellata al rabarbaro.

CORRIDA MEJICANA

by Idris Conti - Mystique - Amsterdam

- 30 ml Agave de Cortes Blanco
- 30 ml Noilly Prat
- 25ml Grand Marnier
- 2 dashes Peychaud's bitter



PROCEDIMENTO

Tecnica stir. Glass: coppa martini.

Guarnire con piccola piñata.

OSCAR'S NUT

by Idris Conti - Mystique - Amsterdam

- 60 ml Rum Diplomatico blanco
- 30 ml Oscar 697 Vermouth rosso
- 10 ml Grand Marnier
- 1 dash Angostura

PROCEDIMENTO

Tecnica stir. Lasciare riposare la miscela in legno di cocco per 5 giorni. Glass: coppa di legno di cocco.



GIALLO LIMONE

Quell'agrume ibrido e sempreverde dal succo delicatissimo ed essenziale

DI GIOVANNI CECCARELLI

I limone, *Citrus x limon*, è una pianta sempreverde, appartenente alla famiglia delle rutaceae e al genere *citrus* che può raggiungere i 6 metri di altezza. Probabilmente di origine asiatica (India del nord, Birmania e Cina) è ritenuta essere un ibrido tra *Citrus x aurantium* (arancio amaro) e *Citrus medica* (cedro). Ha rami spinosi, foglie di colore verde scuro, fiori bianchi e predilige un clima subtropicale.

Con il termine limone ci si riferisce anche al frutto, la cui struttura è simile a tutti gli altri agrumi. L'endocarpo contiene le sacche di succo ed è rivestito esternamente dall'*albedo*, una struttura formata da cellule a forma tubolare, dal colore generalmente bianco, con uno spessore di 5-7mm e dal sapore estremamente amaro dovuto ad un'alta concentrazione di *flavonoidi*. La parte bianca disposta lungo l'asse centrale del frutto ha la stessa composizione dell'*albedo*. La parte più esterna del frutto è detta *flavedo* ed è composto dal mesocarpo esterno, dalle vescicole oleifere e dall'epidermide del frutto.

Nel limone il flavedo è giallo quando il frutto è maturo e proprio in questo momento presenta la maggior quantità di oli essenziali; il più presente è il limonene che può arrivare al 98%, seguono β -pinene e γ -terpinene. È importante sottolineare che la quantità dei vari oli dipende molto da fattori ambientali come suolo e clima in cui la pianta viene cresciuta.

I maggiori produttori mondiali sono India, Messico, Argentina, Stati Uniti, Cina e Spagna mentre





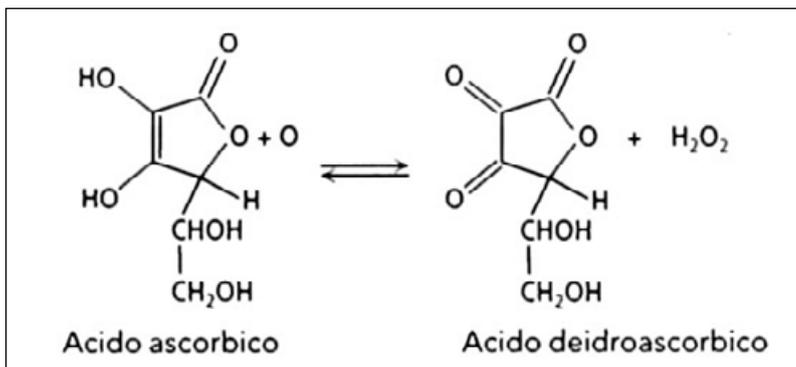
l'Italia è indubbiamente il mercato di riferimento per l'elevato livello qualitativo; infatti conta sei, delle otto, denominazioni IGP (Indicazione Geografica Protetta) europee: Limone di Sorrento, Limone Costa d'Amalfi, Limone Femminello del Gargano (provincia di Foggia), Limone di Rocca Imperiale (Calabria), Limone di Siracusa, Limone interdonato di Messina. I limoni delle prime cinque IGP citate appartengono alla varietà *femminello* e, in ciascuna zona, troviamo cultivar diverse. Con il termine *cultivar* si intende una varietà coltivata. Il *femminello* copre il 75% della produzione nazionale ed è, in generale, quasi privo di spine, dal succo abbondante e aromatico.

Il più famoso è probabilmente il *femminello sfusato amalfitano* che presenta una buccia di colore giallo chiara, polpa moderatamente acida (non meno di 3.5gr/li di acido citrico), pochi semi e può raggiungere un peso di 120gr (sotto i 100gr viene trasformato e non direttamente venduto). Il primo Limoncello è stato prodotto circa cento anni fa a partire proprio dalla scorza di questo limone. Il limone interdonato

invece, coltivato a Messina, è un innesto tra la pianta di limone e il cedro. Di pezzatura medio-grande (dagli 80 a 350gr) ha un contenuto di 5g/l di acido citrico.

In miscelazione il limone viene utilizzato sia per il succo sia per i profumati oli essenziali. Senza il succo appena spremuto di un buon limone maturo sarebbe impossibile realizzare Sour, Fizz e tutti quei drink che prevedono l'utilizzo di questo agrume come Bramble, White Lady, French 75, Aviation e Sidecar, per citarne alcuni.

Come già spiegato nel precedente articolo sul lime, anche questo frutto è ricco di acido ascorbico e si potrebbe ritenere, sbagliando, che il succo spremuto si possa conservare a lungo. Infatti in presenza di grosse quantità di ossigeno, l'acido ascorbico ossida e si trasforma in acido deidroascorbico, più alcuni gruppi carbonilici (e radicali) che concorrono al rapido deperimento e imbrunimento del succo. I succhi di limone confezionati subiscono dei trattamenti termici per eliminare o limitare l'imbrunimento enzimatico alterando però la freschezza e aromaticità del succo.



Consorzio di Tutela



LIMONI
IN ALTO IL
LEGAME
CHIMICO DEGLI
ACIDI. QUI
SOPRA
SALVATORE DE
RISO IN UN
AGRUMETO.

Per ottenere il massimo dalla scorza del limone (e di qualunque altro agrume) in termini di oli, si consiglia come prima cosa di lavare accuratamente il frutto (anche se non trattato) e di asciugarlo in maniera energica con un canovaccio di modo da abradere la buccia e sprigionare i profumi. Esistono anche apposite spazzole per eseguire questa operazione: si consigliano setole in plastica e non di origine animale poiché potrebbero trasmettere odori sgradevoli.

La temperatura ottimale di conservazione dei limoni è di circa 10°C. Questo frutto è non climaterico. Si consiglia quindi di acquistare i limoni già al giusto punto di maturazione da rivenditori di fiducia per avere il massimo in termini di gusto; infatti, anche se leggermente verde, una volta staccato dall'albero, diventerà giallo ma si tratterà solo di degradazione della clorofilla e non di completa maturazione. (Per maggiori informazioni sulla maturazione della frutta si legga "Frutta fresca"



nel n°6 di BarTales).

Concludendo, si consiglia di scegliere accuratamente i limoni, molto spesso sottovalutati, in base alle esigenze del nostro bar (anche in termini di costo). Ciascuna cultivar ha le sue caratteristiche in termini di aromaticità, fragranza, freschezza, acidità del succo e profilo aromatico degli oli essenziali. E qualunque limone si scelga di utilizzare, è bene spremere il succo al momento.

Giovanni Ceccarelli

Absinthe Suisse Verte

DUPLAIS

VERTE



COME ERAVAMO

JACOPO POLI

GRAPPA SPIRITO ITALIANO

Rizzoli editore (euro 32)

A vederlo viene voglia di accarezzarlo. È quello che si prova dinanzi a questo ottimo prodotto editoriale. Qualcosa di più di un libro sulla Grappa, piuttosto un reportage fotografico sulla storia di quel prodotto raccontata attraverso le bottiglie fotografate da Valerio Bigano e corredate dai testi di un uomo che della Grappa custodisce segreti e misteri, miti e leggende.

Di Jacopo Poli e dei suoi prodotti il mondo intero sa tutto e se ne pregia nel consumo. Meno si conosceva della sua velle di ricercatore e narratore di storie di Grappa. «Guardando questa collezione di Grappe penso alle donne e agli uomini che le hanno imbottigliate. Immagino le loro mani finché lavano e riempiono le bottiglie, incollano le etichette, lisciano le capsule, annodano i congegni di stato. Chissà se sarebbero orgogliosi di quello che la Grappa è diventata oggi?».

L'introduzione di Poli a un viaggio che ripercorre la storia della Grappa nasconde una domanda che pone il lettore davanti a una profonda riflessione su quello che era e che è diventata la Grappa. Con chiarezza e semplicità vengono descritti la storia e gli stili delle produzioni regionali, le sensazioni organolettiche del prodotto sembrano materializzarsi dalle parole con le quali vengono annunciate. Le foto a piena

pagina annunciano i testi che, cosa rara, sono scritti in italiano e inglese. La raccolta fotografica raccoglie 371 immagini di bottiglie prodotte entro la fine degli anni '50 da 181 distillerie. Di queste 65 sono ancora in attività ma 116 non esistono più.

La raccolta è stata circoscritta alle Grappe prodotte entro la fine degli anni '50 che l'autore definisce lo spartiacque temporale tra la distillazione artigianale e quella industriale chiarendo il quesito dell'introduzione. Di molte aziende scomparse rimane una sola bottiglia che è quella riportata in fotografia. L'opera rappresenta uno scrigno che consegna al futuro le memorie di aziende estinte attraverso la foto di tutto ciò che ne rimane, una fragile bottiglia di vetro che conserva gocce di eternità. Un libro pensato anche per le generazioni future alle quali si cerca di lasciare traccia di uno spirito che ha accompagnato la storia del nostro paese. Ma anche con il doveroso tributo alle generazioni passate "A quelle donne e a quegli uomini questo omaggio alla Grappa è dedicato".

Alessandro Palanca







PALLINI®

MISTRÀ
L'ANICE DAL 1875

*Amore
a prima
vista.*

IDEALE NELLA CORREZIONE DEL CAFFÈ

