

BarTales

ANNO II | N. 2 | OTTOBRE 2014



Face to face
DESMOND PAYNE
GIN MASTER

Hot Spirit
PURO, SPEZIATO
O FUMÉ?

**CANNA DA ZUCCHERO
TROPICALE E AROMATICA**

SHOW RUM
ITALIAN RUM FESTIVAL

**BARTALES COCKTAIL
COMPETITION**
17 Ottobre 2014 presso ShowRUM

**INIZIO ORE 13 con seminario su Caribbean e Cuban Mixology
guidato da Leonardo Leuci, Fabio Bacchi e Leonardo Pinto.**

**Ore 14,30 Inizio gara.
Invio ricette a: redazione@bartales.it**

BarTales
www.bartales.it





10



14



22



30



38



44



50



56

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
PIANI DI RIENTRO
- 7** **Informaibes** AVANTI TUTTA
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
GIN MASTER
- 14** **Bar story** di Fabio Bacchi
L'ANGELO DEL BAR
- 22** **Botanical** di Leonardo Pinto
NOBILE CANNA
- 30** **Hot spirit** di Fabio Bacchi
PURO, SPEZIATO O FUMÉ?
- 38** **Cocktail story** di Luca Di Francia
DAI PUNCH AI COLLINS
- 44** **Focus on** di Federica Mosetti
LOS ANGELES, BENVENUTI AL TUSCANY
- 50** **Ritual drink** di Jimmy Bertazzoli
LA CERIMONIA DEL TÈ
- 56** **Report** di Leonardo Leuci
L'AVANZATA RUSSA
- 64** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
A TUTTO GAS
- 68** **Book corner** di Alessandro Palanca
DAVIDE STAFFA
IL GRANDE LIBRO DEI RUM

BarTales ANNO II | N. 2 | OTTOBRE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiozacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Jimmi Bertazzoli, Giovanni Ceccarelli,
Luca Di Francia, Leonardo Leuci,
Federica Mosetti, Alessandro Palanca,
Leonardo Pinto**

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

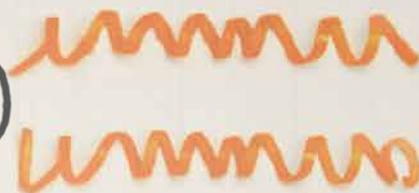
Redazione

Via Pigna, 182 - 80128 Napoli

© COPYRIGHT

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

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 il 25 Giugno presso la 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

PLANI DI RIENTRO

Autunno, si ricomincia. Dal Gin, tappa obbligata. Perché è il distillato del momento, perché è quello più “socievole” (lo dice Desmond Payne, *pag. 10*) perché ama i botanical dirigendo un perfetto gioco di squadra. Perché puro o speziato che sia è al centro di un'appassionata *querelle* (*a pag. 30*) che infiamma affezionati e neofiti. È ancora tempo di Gin, insomma. Bastava fare un giro a Villa Necchi Campiglio, qualche settimana fa. Al “Gin Day” di Milano, seconda edizione del primo evento italiano interamente dedicato. Decine di nuove etichette provenienti da tutto il mondo, Gin bar, seminari in sequenza, perfino una “scuola di Gin” per provare a creare un distillato degno del nome. Con un bicchiere di spirito di grano a 40 gradi e gli estratti di ginepro, coriandolo, angelica e scorza di arancio. Missione impossibile, o quasi.

Sebbene prevalente, non tutto al Gin è dedicato questo numero. Ce ne sono di novità. Le foto inedite (*pag. 14*) dell'Angelo del bar. Angelo Zola, uno dei principi dell'ospitalità dei favolosi anni Cinquanta. Che tenne a battesimo l'Aibes disegnando con inappuntabile e forse inarrivabile *savoir faire* la mappa del bartending in Italia e nel mondo. C'è molto da imparare dalla lezione di Zola e del fido Troglia. Dalle sue capacità, imprenditore nato, di intuire come la valorizzazione e la promozione di un territorio e del suo patrimonio culturale possano diventare volano di sviluppo. Un po' quello che hanno capito i russi. Date un'occhiata all' “Avanzata rossa” (*pag. 56*). È l'avanguardia di un movimento di nuovi bartender che con determinazione rara hanno rivoluzionato la triste scena sovietica. In testa, Mosca e San Pietroburgo a rappresentare la ribalta di una delle mixologist più dinamiche in questo momento. Quella sì, degna di una capitale. Che nulla invidia a Londra, Parigi o Berlino. Bisognerebbe riflettere.



Ron ABUELO

PANAMA



96 Points

Platinum Medal

“Superlative”

International Review of Spirits
Beverage Testing Institute



Forbes

“Best Rum I ever tasted”

Larry Olmsted, as seen in Forbes.com

Distribuito da OnestiGroup S.p.A. - www.onestigroup.com



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

AVANTI TUTTA

Con l'inizio dell'autunno riprendono le attività formative alle quali si affiancano altri importanti appuntamenti. Siamo in partenza per CapeTown, in Sud Africa, dove dal 29 settembre al 4 ottobre si svolgerà la 63° edizione dell'**International Cocktail Competition IBA** che vedrà impegnato il socio Antonino Scirè della sezione Sicilia a rappresentare i colori AIBES. Nell'occasione ci saranno anche le elezioni del prossimo Consiglio e della Presidenza IBA e come ormai sapete per tale ruolo l'Italia ha candidato il past president AIBES Giorgio Fadda. Il giorno successivo voleremo verso l'Isola d'Elba per presenziare a **Lady Aibes Cocktail Competition**. Alle concorrenti già selezionate verrà affiancata la gara dedicata a un pool di giornalisti. È una iniziativa che ci darà l'occasione di veicolare il nostro messaggio, il bere bene e di qualità, attento e responsabile, dando la possibilità ad alcuni professionisti dell'informazione di calarsi nel nostro mondo facendogli vivere la realtà della mixology in un concorso amicale. Per loro, tutor d'eccezione: Alessandro Procoli, Fabio Bacchi e Antonio Parlapiano. A seguire, AIBES sarà presente con un proprio stand allo **Show Rum 2014** che si terrà a Roma il 17 e 18 ottobre.

Aibes Promotion, proseguendo nella sua politica di rappresentanza ai maggiori eventi di settore, ha provveduto ad acquistare un considerevole numero di tickets da distribuire ai soci che vorranno intervenire. Maggiori informazioni le potete chiedere ai vostri fiduciari e dalle pagine di BarTales cogliamo l'occasione per ringraziarli del lavoro svolto e sensibilizzarli a una veloce e continua comunicazione di tutte le attività in programma. Durante l'evento romano ci sarà anche una singolare cocktail competition dedicata alla miscelazione cubana il cui regolamento è scaricabile dal sito www.bartales.it. Del grande appuntamento a Roma, completamente gratuito, previsto per il 20 ottobre, con Jared Brown e Anistatia Miller sapete già. In più, abbiamo appena confermato la partecipazione dei nostri soci al tour di **Santa Teresa Rum** organizzato da BarTales che partirà a fine ottobre.

Novembre è storicamente il mese del nostro **Concorso Nazionale** e quest'anno saremo in Liguria, a Loano, dal 2 al 4 presso il "2 Village". Sarà un grande concorso con almeno 200 concorrenti che si confronteranno nelle varie categorie e dalle quali verrà eletto il rappresentante alla 64° IBA Cocktail Competition che, nel 2015, si terrà a Sofia in Bulgaria. A ben vedere è un calendario di impegni con al centro l'attenzione per i soci verso i quali vengono indirizzate e investite molte risorse. L'obiettivo è favorire la crescita professionale in un momento in cui investire ci sembra la sola strada da seguire per essere pronti ad affrontare un futuro di sfide e di successi.

Pietro Attolico

Presidente Aibes Promotion SrL

Andrea G. Pieri

Presidente A.I.B.E.S.



DUE GIORNI DI SHOWRUM

Si svolgerà a Roma, il 17 e 18 ottobre al Palazzo delle Fontane all'EUR, il più importante evento italiano dedicato al mondo del Rum. Per conoscere etichette appositamente selezionate, degustare i migliori Rum del mondo sapientemente abbinati a cibo, cioccolato, caffè e sigari che ne esalteranno il gusto e guideranno gli ospiti attraverso un viaggio interamente dedicato ai piaceri sensoriali. Il *parterre* degli ospiti include i più importanti nomi della Rum Industry internazionale. Il 17 ottobre giornata speciale per i bartender con *master class* sulla miscelazione cubana e una *cuban cocktail competition* supportata da Havana Club. Info su www.showrum.it per l'evento e www.bartales.it per adesioni alla *cocktail competition* e *master class*.



JARED & ANISTATIA

Brown e Miller, la coppia di mixographer angloinglese sarà a Roma il 20 ottobre per una *masterclass* completamente gratuita dedicata al bartending italiano. Durante la giornata verrà esplorato il percorso del cocktail dalle sue origini sino ai giorni nostri. Tasting, presentazioni, storie ed aneddoti si susseguiranno in un travolgente coinvolgimento del pubblico. L'evento organizzato dal Jerry Thomas Project si presenta come una delle iniziative più importanti dell'anno sulla scena del bartending italiano. All'organizzazione hanno aderito BarTales come media partner e Aibes Promotion come supporter.

ABI PROFESSIONAL

È nata ABI Professional. L'Associazione Barman Italiani rappresenta una nuova realtà associativa di addetti ai lavori con l'obiettivo di contribuire alla diffusione del bere bene e responsabile in collaborazione con altre istituzioni del settore. Alla presidenza è stato nominato Umberto Caselli.





GOSLING'S DAY

Un esclusivo incontro con Malcolm Gosling. Il patron dell'omonima Rum company delle Bermuda sarà a Roma il 10 ottobre. Gosling's Rum Black Seal è importato e distribuito in Italia da Pallini SpA, storica azienda italiana in attività dal 1875 e unica distilleria della capitale. Durante l'incontro saranno presentate le tre referenze del marchio in un tasting, comprendente anche l'esclusivo Old Rum, condotto direttamente da Malcolm. Gosling's Black Seal è il Rum utilizzato per la preparazione del Dark n'Stormy, uno dei drink più di moda negli USA.



BAR CONVENT BERLIN

Il 7 e 8 ottobre prossimo il bartending mondiale e le aziende di settore si ritroveranno a Berlino per il Bar Convent Berlin l'annuale happening europeo fondato nel 2007 da Bastian Heuser, Jens Hasenbein e Helmut Adam. Oltre al ricco programma di eventi e seminari, l'edizione di quest'anno presenta l'inedita Business Hour dell'8 ottobre, dalle 09,00 alle 12,00. Questa fascia di tempo sarà dedicata esclusivamente alle aziende e ai rapporti commerciali. La location è la Berlin Station a Gleisdreieck. Quest'anno saranno presenti 500 brand e si attendono 8.000 visitatori per un evento dedicato solo agli addetti ai lavori.

UN TAPPO, UNA STORIA

Rosa con l'immagine-icona di Audrey in *Vacanze Romane* o giallo con il volto sognante di Marilyn Monroe. Il tappo di sughero si colora e diventa oggetto da collezione. L'idea arriva da Amarin Cork Italia desiderosa «di stupire il consumatore trasformando ogni bottiglia in una storia da raccontare e ogni tappo in un oggetto prezioso e da collezione». Un valore aggiunto al wine packaging pensato per i prodotti freschi e di pronta beva. Perfetto per vini giovani e aromatici ma anche per gli aperitivi.



GIN MASTER

Desmond Payne e la formula dell'equilibrio perfetto

DI MELANIA GUIDA



È tutta una questione di naso. Ovio, ma mica tanto poi. «Con la lingua posso individuare cinque, sei gusti. Dolce, amaro, aspro, salato, grasso e umami. Ma all'olfatto ne posso riconoscere migliaia». Dote naturale, immagino. «In parte. Molto si impara» mi corregge strizzando gli occhi azzurro ceramica sopra il sorriso di chi la sa lunga.

Quarantasei anni, almeno. Tutti dedicati al Gin. Quando gli dico che è considerato il più grande distillatore di Gin, Desmond Payne, master distiller di Beefeater, si schermisce. «Forse, solo il più anziano», replica umile e sornione. Di fatto, questo irlandese dalla battuta veloce, che beve di gusto Negroni e sorseggia Barolo, custodisce e preserva da quasi cinquant'anni le ricette e il metodo di James Burrough, il farmacista di Devon che nel 1863 acquistò l'originaria distilleria di Chelsea per darle il nome di "Beefeater", in omaggio ai guardiani della Torre di Londra. Non è poco. Assicurando un risultato costante che fa della ricetta londinese il Gin più premiato al mondo. Il segreto? Nelle materie prime. In quel mix (imperscrutabile) di ginepro, angelica, coriandolo, liquerizia, mandorla, giglio, buccia di limone e di arancia. I "fantastici nove" che Payne sceglie meticolosamente.

«Il grosso del ginepro vie-

ne dall'Italia, dalla Toscana per esattezza. Sono più di 40 anni che faccio Gin e quando ho cominciato a sperimentare le combinazioni mi sono reso conto che

due più due non fa necessariamente quattro. In altre parole, significa che proprio per la complessità degli elementi ciò che otteniamo non è affatto scontato, spesso, al contrario, diventa ciò che non ci aspettiamo. Attenzione, dunque. Ogni volta che acquistiamo i *botanical* dobbiamo essere sicuri di poter garantire uno standard qualitativo che deve essere altissimo e sempre costante. Proprio in questo periodo il ginepro selvatico viene selezionato e in distilleria stanno raccogliendo i primi campioni che dopo attenta analisi saranno acquistati. In questo modo creiamo la miscela che produrrà il nostro "Beefeater". Chiaro. Ma come procede Payne? «Beh, prendo le bacche nel palmo della mano, le schiaccio e allora capisco se sono mature. Non proprio un metodo scientifico», ride.

Rimane una questione di naso. Lo stesso che Payne ci invita a usare mentre a "scuola di Gin", durante il "Gin Day" milanese a Villa Necchi, ognuno di noi tenta la miscela perfetta. Praticamente impossibile. Nessuno o quasi raggiungerà quel gusto fresco e pulito, un tantino frizzante, sul quale troneggia l'esuberanza





del ginepro. Il segreto è nell'equilibrio. Facile a dirsi. E nell'arte di un master distiller come Desmond che per "Beefeater 24" ha fatto centro anche con il tè. «Ero in Giappone, alla ricerca di un ingrediente alternativo con cui miscelare il Gin. Il tè,



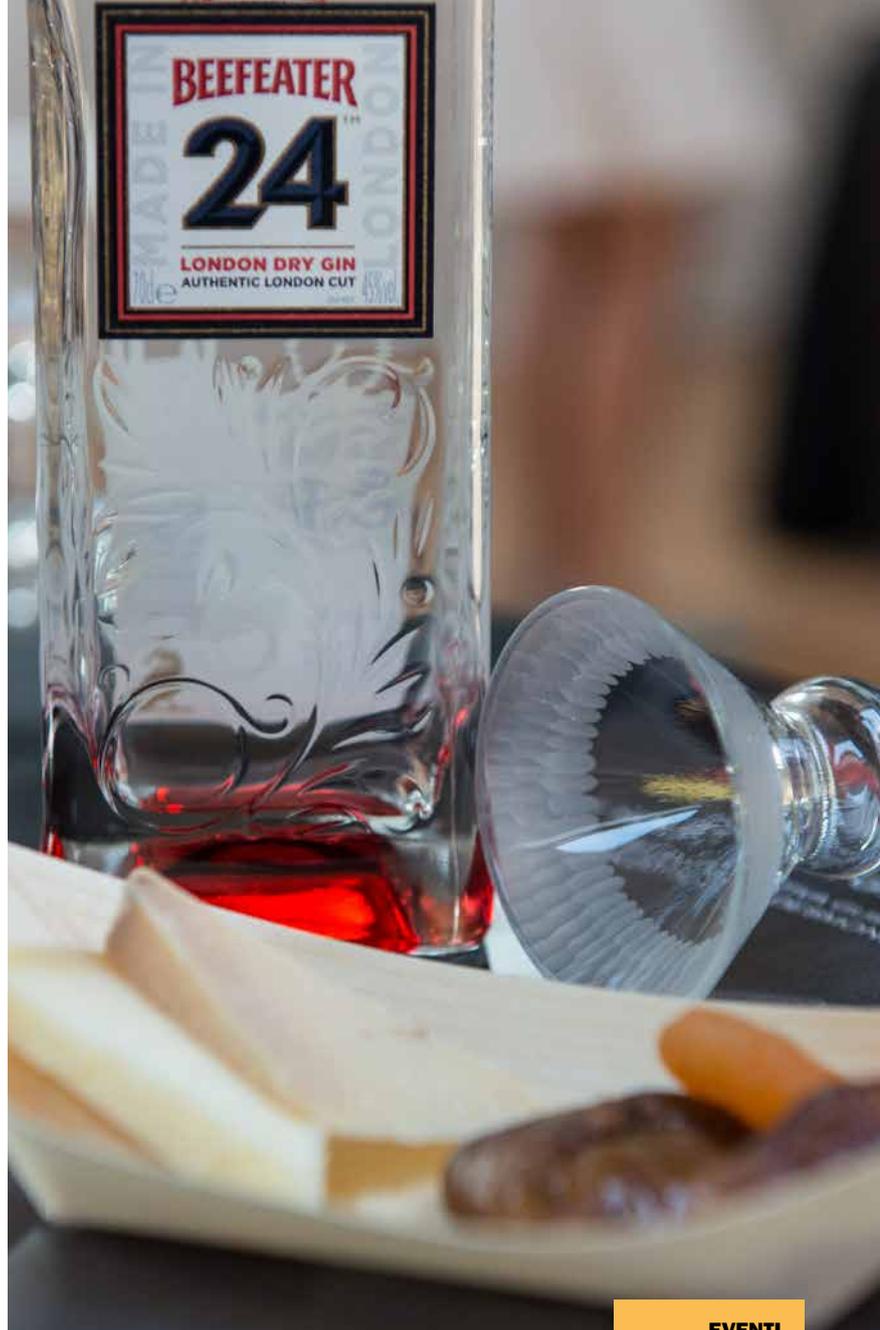
per componenti e struttura molecolare, mi sembrava l'alleato perfetto».

Tè verde cinese, povero di tannini e tè verde Sencha giapponese del Monte Fuji, particolarmente fragrante. Ecco, gli assi. Il resto lo fanno le 24 ore di macerazione nel migliore alcool di cereali e 7 ore di distillazione lenta e accurata per un Gin complesso e dal gusto intenso. Più convenzionale del sofisticato "Burrough's Reserve", la concessione all'onda inarrestabile del *vintage*. «All'inizio non ero così convinto. Questa moda del *vintage* non la capivo tanto. Per il me il Gin doveva essere fresco, giovane. Poi ci ho riflettuto e ho cambiato idea. Mi trovavo a Portland e lì c'è un bellissimo bar, il *Clyde*. Io amo il Negroni e in fondo alla sala c'era un barile contenente il mio drink preferito invecchiato in botti. Ero decisamente



scettico. Poi l'ho assaggiato e wow! era squisito. Ecco, il segreto è come e dove un distillato viene invecchiato».

Nasce così, un anno fa, l'ultima creatura di casa Beefeater. Immaginato per liberi pensatori, riposato in barili di rovere Jean de Lillet e che Payne raccomanda perentorio di gustare liscio, per consentire agli aromi di dispiegarsi al meglio. Già, gli aromi. Il protocollo prevede che il Gin debba avere un certo aroma di ginepro ma non ne prescrive il limite. E dunque la quantità è affidata a una percezione soggettiva? «Il regolamento ufficiale non dà indicazioni precise, è vero. L'unica certezza è che il ginepro deve essere prevalente. Sempre. Poi ci sono i botanical. Pochi o molti che siano. Da due o tre a quarantasette. Personalmente penso che non sia tanto importante quanti *botanical* siano conte-



nuti, ma che lavorino bene tra loro. Con armonia. Questo è fondamentale».

Quanto resisterà la "Ginmania" del momento? «Come per tutte le cose, c'è un inizio e una fine. Ma è certo che il Gin rimarrà con noi per sempre. Perché è il distillato "socievole" per eccellenza. Sa integrarsi bene diventando perfetto per la miscelazione. Purché puro, si intende. È il momento del Gin, è vero». Forse, grazie anche a una nuova generazione di bartender, più curiosi, desiderosi di conoscere, informarsi. «Concordo. Una generazione che, in tutta franchezza, penso sia migliore di quella precedente».

Melania Guida

EVENTI

ALCUNE
IMMAGINI DEL
"GIN DAY"
TENUTOSI A
VILLA NECCHI
(ph Alessandro
Bellini).
NELLA FOTO
AL CENTRO
DESMOND
PAYNE.



L'ANGELO DEL BAR

E la nascita del bartending
in Italia e nel mondo

DI FABIO BACCHI



STORIA

QUI SOPRA
L'HOTEL
PRINCIPE E
SAVOIA IN UNA
FOTO STORICA.
NELLA PAGINA
ACCANTO
ANGELO ZOLA E
IL BAR
DELL'HOTEL IN
ALCUNE FOTO
D'EPOCA.

Estate 1949. In una Italia che faticosamente cercava di rimettersi in piedi dopo una guerra devastante i bar dei grandi alberghi erano il crocevia di ritrovo di industriali, faccendieri, politici, di tutti coloro che in modo diverso si interessavano e decidevano dei processi di ricostruzione materiale, politica e sociale del paese. Questi bar erano i regni di una classe di barman che raccoglieva l'eredità di Charlie Castellotti e Pietro Grandi, maestri di classe e stile nell'arte del ricevimento e del savoir faire dietro il banco di un bar. Testimoni gentili, discreti e riservati della storia che passava davanti a loro.

La mappa del bartending italiano nell'estate 1949 era questa: Stefano Preti e

Pierino dell'Avo, a Villa d'Este, Luigi Senesi al Baglioni di Firenze, Ugo Cristina al Sans Souci di Milano. Victor Tombolini a Roma imperava da via Veneto, Ruggero Caumo era all'Harrys Bar di Venezia, Alfredo De Meis al Bernini di Roma, Luigi Parenti all'Excelsior di Venezia, Renato Hausman all'Hotel Posta di Cortina. Guglielmo Soncini ed Ernesto Brega navigavano, Alberto Zecca era a Cervinia, Valentino Clementi al Caffè Rosati di Roma e Lazzaro Baglietto era al Duchi del Sestriere.

A Milano, al Principe e Savoia, c'era un uomo che avrebbe segnato una traccia indelebile per l'affermazione del bartending in Italia, Angelo Zola con al fianco il fido e generoso Ulisse Troglia. Quello stesso



anno alcuni di questi uomini, non tutti, avrebbero costituito il nucleo fondatore dell'AIBES. Avrebbero potuto farlo tutti, perché tutti ne avevano capacità e qualità, ma certamente l'AIBES fu fondata perché loro esistevano.

Per capire la storia di un uomo bisogna tenere presente il contesto entro il quale si muove. Nel caso di Angelo Zola questo

era un punto di osservazione privilegiato: il bar dell'Hotel Principe e Savoia di Milano, frequentato indiscutibilmente dalle personalità del tempo, politici, industriali, giornalisti, star, re e regine.

Angelo Zola nacque a Roma, da Giuseppe e Maria, il 7

agosto 1906. Originari di Viverone, in Piemonte, gli Zola si erano stabiliti a Roma in quanto papà Giuseppe, cuoco e pasticciere, prestava servizio negli alberghi romani. Rimasto orfano di madre a soli 10 anni, Angelo iniziò giovanissimo a lavorare. Il suo destino era già scritto, la sua casa ideale sarebbe stata un Grand Hotel e ini-

ziò a lavorare come lift boy di portineria, accompagnando i clienti con l'ascensore. In seguito avrebbe avuto esperienze anche in cucina. Nella sua esistenza Angelo Zola avrebbe vissuto il progresso italiano della prima parte del secolo, la tragedia della guerra, la speranza all'alba della ricostruzione, il boom degli anni '60 e tutto ciò che ne conseguì. Sono gli anni dell'adolescenza quelli in cui si fanno le scelte importanti, quelli in cui si costruisce una identità e uno spirito e Angelo proseguì il suo apprendistato in Svizzera, a Lucerna, tappa obbligata per coloro che scelgono la carriera alberghiera.

Subito dopo la crisi del '29 Angelo lavora a New York, poi una tappa a Londra nel 1935 prima di rientrare definitivamente in Italia al Casinò di Campione nel 1937. È qui che incontrerà Renata Verde, con la quale andrà a nozze nel 1938 prima di giungere a Roma, all'Hotel Ambasciatori, in qualità di maitre. Lo scoppio della guerra e l'inevitabile crisi costringe Zola a rientrare nel buon ritiro di Viverone. È in questo periodo che intuisce come la valorizzazione e la promozione di un territorio e del suo patrimonio culturale possa diventare una possibilità di sviluppo e anche a tale scopo fonderà la Cooperativa

L'ingresso ufficiale di Angelo Zola nel mondo del bartending è nel 1949, anno di fondazione dell'AIBES



RICORDI
PRANZO
CAMPARI
ALL'HOTEL
PRINCIPE E
SAVOIA (1969).

Pescatori di Viverone.

Nel 1947 Milano è uno dei motori della ricostruzione italiana ed è in questa città che Angelo si trasferirà per assumere la direzione del bar di un albergo che diventerà quasi una sua seconda casa: il Principe e Savoia diretto all'epoca da Ugo Simonelli. Il lungimirante direttore permise ad Angelo di ingrandire la zona bar e gli lasciò assoluta libertà di azione. Zola rivoluzionò il bar e in soli 3 mesi passò da 15.000 lire di incasso giornaliero a 70.000. Dopo avere praticamente avuto un'esperienza completa nei servizi di un hotel, Zola arriva al bar dove troverà quella collocazione per la quale sarebbe stato sempre ricordato.

L'ingresso di Angelo Zola nel mondo del bartending sarà ufficializzato nel 1949, anno di fondazione dell'AIBES e poi il 24 febbraio 1951 a Torquay, in Inghilterra, dove sarà uno dei rappresentanti italiani per la fondazione dell'IBA. In queste due realtà associative che tanto hanno fatto per la diffusione del bartending in Italia e nel

mondo Angelo Zola ricoprirà gli incarichi più prestigiosi adoperandosi nel consolidamento e rappresentanza di attività volte a promuovere la figura e l'accrescimento professionale della figura del barman.

Il riconoscimento di Cavaliere Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana che Angelo Zola ricevette nel 1965 dal Presidente Giuseppe Saragat, rappresenta più di un attestato personale. Era il riconoscimento a una professione che si era sdoganata dallo stereotipo del lavoro facile, un premio all'impegno e al prestigio di una professione che tanto richiede e tanto concede, ma niente regala.

In Italia, con Angelo Zola, il barman sveste l'immagine di cameriere tuttofare per vestire i panni di un cerimoniere, artista, intrattenitore, che fa del suo bar un luogo di ospitalità dove si celebra uno stile di vita. Il barman, come ebbe a dire, un giorno, Angelo, «...non è più un tuttofare relegato dietro a un banco con quattro bottiglie».

Il Principe e Savoia fu fondato nel 1927,



moda, Henry Ford incontrava gli industriali italiani, Rudolf Nureyev e Margot Fonteyn vi si recavano dopo le loro esibizioni alla Scala, l'esigente Filippo di Edimburgo chiedeva il suo Pimm's N1, Aristotele Onassis sapeva che non doveva neanche chiedere il suo Derby Cocktail quando entrava al bar perché «...loro sapevano già». Il mondo passava e sostava in quel luogo. Quel bar era una seconda casa dove ogni ospite si sentiva a suo agio, riconosciuto e accontentato con un servizio personalizzato, perfetto, fossero re, regine o semplici clienti occasionali. Questo era l'ambiente e il clima nel quale Zola si muoveva prendendosi cura dei suoi ospiti come un perfetto padrone di casa.

Pochi sanno che al fianco di Angelo vi era una persona, poco conosciuta nella storia del bartending italiano, la cui presenza permetteva di partecipare ai numerosi impegni che le sue cariche richiedevano in tutto il mondo: Ulisse Troglia. Ulisse era di Salsomaggiore, un lavoratore instancabile, generoso e leale, barman eccellente, sem-

EVENTI

ANGELO ZOLA IN ALCUNE CONVENTION MONDIALI, NELLA FOTO IN ALTO È IN ARGENTINA.

attrezzato per ricevere ospiti importanti e facoltosi, quasi un club esclusivo per i grandi nomi dell'epoca che fecero del suo bar il loro ritrovo. Con Angelo il bar del Principe e Savoia divenne uno dei punti di forza dell'hotel, una zona quasi indipendente all'interno della struttura dove Gianni Agnelli e sua moglie incontravano David Rockefeller, Grace di Monaco ed Elizabeth Taylor prendevano il tè insieme parlando di



pre pronto a coprire le spalle in caso di necessità di servizio, il secondo che ogni capo vorrebbe avere. Angelo e Ulisse si erano conosciuti a Roma all'Hotel Ambasciatori e avrebbero intrapreso una collaborazione professionale lunga 30 anni. Molti giornalisti di costume e società furono attratti dalla figura di questo barman che riusciva a tessere relazioni quasi personali con i suoi celebri clienti. Si mormorava che a Milano non arrivasse un treno o un aereo dal quale non scendesse almeno un amico di Angelo Zola. Si raccontava dei diecimila biglietti di auguri che Zola spediva ogni anno, diecimila amici che costituivano il suo patrimonio morale accumulato in tanti anni di lavoro.

In alcune interviste rilasciate ai magazine degli anni '60 e '70 Angelo Zola rivelò alcuni aneddoti della sua esperienza. Quando arrivò al Principe, il bar era fornito di tre bottiglie di whisky e neanche una bottiglia di Campari. Fu fortunato ad avere dei clienti che riuscì a fidelizzare e che pubblicizzarono il suo bar: il banchie-

re Ponti, il Conte Antonio Spalletti Trivelli, l'antiquario Max Imbert, coloro che ebbero l'idea di fondare l'AIBES, un'associazione di professionisti dell'ospitalità voluta dai clienti. Un fatto non raro, unico. Richard Burton era un uomo esigente in fatto di drink e l'Old Pale era quello che preferiva farsi preparare da Angelo. La Principessa Grace di Monaco, preferiva il Perfect Lady, un drink la cui ricetta Angelo si fece rivelare dal suo amico Sidney Cox, un barman inglese. E che era composto da Gin, Peach Brandy, succo di limone e una goccia di bianco d'uovo.

Esisteva una specie di fratellanza tra i barman internazionali, che si raccontavano delle preferenze di ogni singolo cliente di rango, si assistevano in tutti i modi per

**MALLORCA
1967**
ANGELO ZOLA
PRESIDENTE
DELL'I.B.A. AL
MEETING AND
INTERNATIONAL
COCKTAIL
COMPETITION.

fare sì che i loro clienti si sentissero a proprio agio in quel circuito dei bar più esclusivi dell'epoca, allocati all'interno dei grandi alberghi di lusso. Il principio guida di Angelo Zola era il cliente che doveva essere al centro di tutto, i suoi gusti non venivano sindacati e ci si adoperava per esaudirli al meglio. Il cliente non aveva sempre ragione ma non aveva mai torto, concetto, questo, che tendeva a sottolineare l'abilità del bartender nel relazionarsi con l'ospite che doveva sempre sentirsi il protagonista. Forse per questo Angelo confessò che non aveva mai allontanato nessuno dal suo bar, semmai qualcuno non era stato lasciato entrare.

Gli aneddoti sulla vita professionale di Angelo Zola, i clienti da lui conosciuti, i



suoi amici, sono tantissimi, affascinanti, e si possono leggere in un bellissimo piccolo volume pubblicato da Comunica Edizioni: "L'Angelo dello shaker". Ma l'attività di Zola non era confinata al suo bar. Nel suo ruolo di Presidente AIBES e IBA si sarebbe prodigato in tutto il mondo. Svolsse attività promozionali per il suo paese natale che gli ha dedicato una strada, seppe creare relazioni tra il bartending e le industrie del beverage, si adoperò tantissimo, pioniere anche in quello, nell'istituzione dei primi corsi di formazione professionale.

Angelo Zola decise di posare lo shaker il 27 luglio 1977 e fu un momento di commozione straordinaria per tutto l'ambiente. Yoshiaki Saway, il celebre barman giapponese che diffuse il bartending in Estremo Oriente, considerava Zola un padre adottivo e salì sul primo aereo disponibile da Tokio per recarsi a porgere l'ultimo saluto. Alcuni anni fa conobbi personalmente Ulisse Troglia e gli chiesi «Maestro, qual era il segreto di Angelo Zola?». Rispose senza esitazione: «I clienti gli volevano bene veramente. E lui ne voleva a loro».

Fabio Bacchi

LE RICETTE

DANDY

- ½ Rye Whiskey
- ½ Dubonnet
- 3 gocce di Cointreau
- 1 goccia di Angostura

PROCEDIMENTO: preparare nel mixing glass e servire in coppetta. Guarnire con lemon e orange peel.



LUXURY

- 4/10 Gin
- 3/10 Pimm's
- 1/10 creme de Banane
- 1/10 vermouth rosso
- 1/10 lime juice

PROCEDIMENTO: preparare nello shaker e servire in coppetta cocktail.



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

NOBILE CANNA

Tropicale e perenne, selvatica o spontanea: dodici modi per dire canna da zucchero

DI LEONARDO PINTO

B69.566. Scritto in questo modo, all'occhio dei più, è solo un codice. In realtà parliamo della famosa Canne Bleu di Martinica, una delle dodici tipologie di canna da zucchero previste nel disciplinare dell'AOC Martinique Rhum Agricole. B sta per Barbados, 69 è l'anno di creazione, ovvero il

1969, 566 è invece il numero di tentativi di ibridazione prima dell'ottenimento della canna in oggetto.

Leggendo questa semplice sigla in modo corretto ed esplicitandone il significato, saltano agli occhi diversi punti che il consumatore, ma spesso anche l'addetto ai lavori, trascura. Innanzitutto, dodici



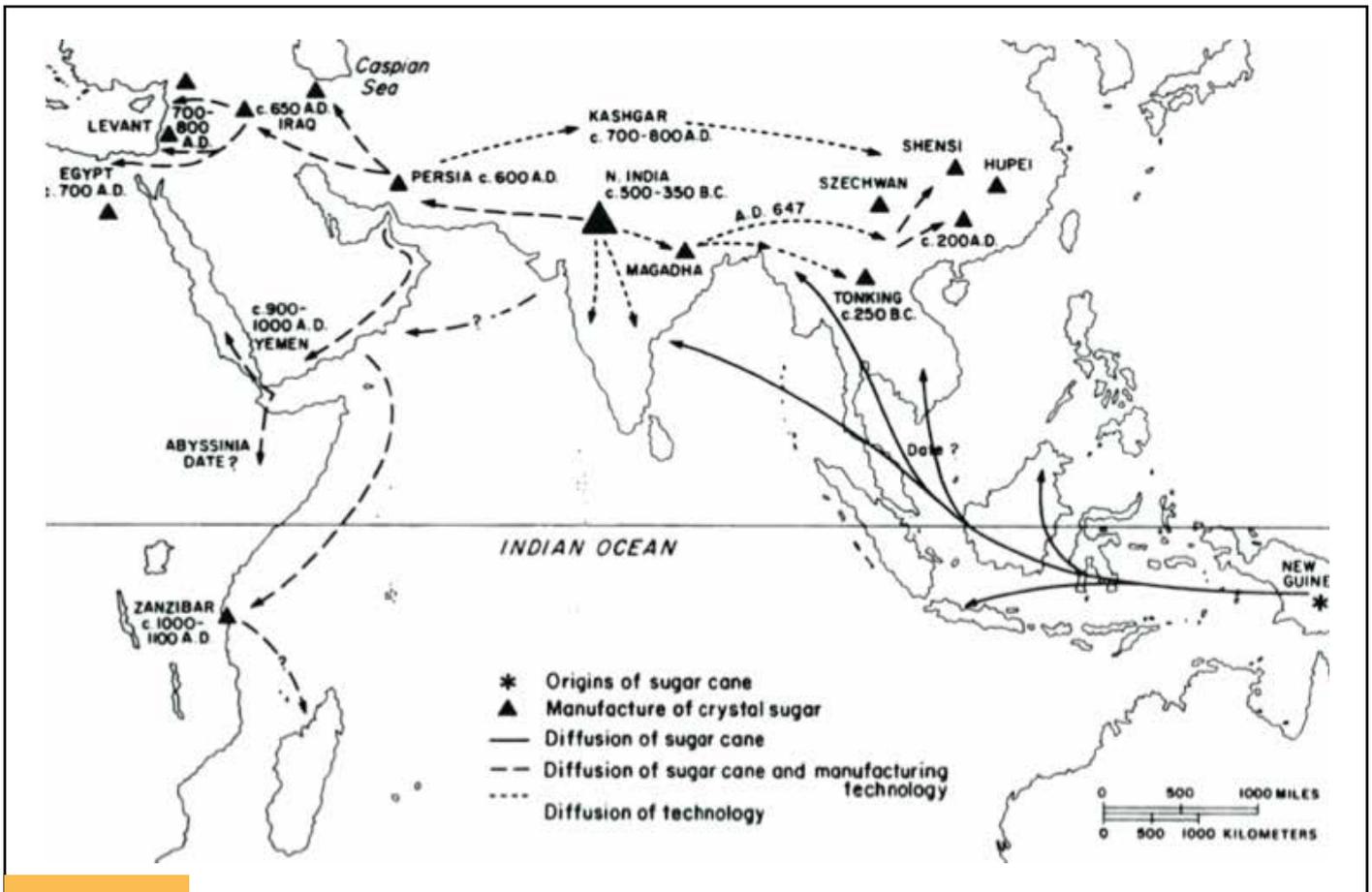


specie di canna da zucchero ammesse, ovvero dodici tipologie diverse di canna da zucchero su una scelta sicuramente

più ampia. Secondo, ci si accorge che le tipologie sono frutto di ibridazioni e che alcune di queste sono piuttosto re-



TRADIZIONE
 ALCUNE IMMAGINI RELATIVE ALLA LAVORAZIONE DELLA CANNA DA ZUCCHERO. NELLA PAGINA ACCANTO UNA FASE DEL TRASPORTO A SANTO DOMINGO.



NEL MONDO

LA CARTINA ILLUSTRRA DIFFUSIONE DELLA CANNA DA ZUCCHERO IN ORIENTE.

centi. Infine ci si rende conto di come le canne da zucchero vengano esportate in altri paesi a seconda di quanto il terroir è adatto ad ospitarle. Come nessuno si sognerebbe mai di dire che esistono due tipi di uva, quella che produce vino bianco e quella che produce vino rosso, è sbagliato pensare che esista un solo tipo di canna da zucchero, che produce vesou per il Rum.

A questo punto le domande da porsi sono due: quali sono le canne da zucchero originarie da cui derivano tutte le ibridazioni? Quanto influiscono i diversi tipi di canna da zucchero sulle caratteristiche aromatiche di un Rum? Partiamo rispondendo alla prima domanda. La canna da zucchero è una pianta tropicale originaria di Papua Nuova Guinea. I nativi coltivano le piante nelle radure della foresta sia come ornamento sia per il loro dolce contenuto. Queste varietà, a gambo spesso e solitamente striate in



orizzontale o verticale, hanno una brillante gamma cromatica che va dalle tonalità di giallo, arancione, rosso e verde fino alle tonalità più scure come nero e blu.

A margine del piacere meramente visivo, i nativi selezionarono queste tipologie

di canna da zucchero anche per la loro altissima concentrazione zuccherina e il basso contenuto di fibre, in quanto più gustose da masticare. Questi giardini di canna da zucchero sono pressoché inesistenti nella natura selvaggia e scompaiono rapidamente quando le radure vengono abbandonate, il che ci porta alla conclusione che queste specie siano differenti dalle loro sorelle che crescono spontaneamente. Per queste ragioni vengono comunemente definite canne “Nobili”, il cui nome latino è *Saccharum Officinarum*, e sono verosimilmente il prodotto dell’addomesticamento (noto anche come “nobilizzazione”) della canna da zucchero *Saccharum Robustum*, la quale cresce spontanea nelle zone di Papua Nuova Guinea. Fino a oggi la maggioranza della canna da zucchero coltivata in tutto il mondo è di tipo Nobile, oppure di tipo “Creole”, una canna da zucchero derivata dall’ibridazione delle canne nobili.

La canna da zucchero è simile ad una graminacea, con portamento cespuglioso. Il fusto, all’interno del quale viene sviluppato il succo zuccherino, può raggiungere a maturità anche i tre metri ed è una pianta che se tagliata rigenera dal colletto, oltre a produrre a maturazione una infiorescenza, anch’essa in grado di riprodursi per talea. In genere la pianta può reggere fino a 12 cicli di raccolto (12 anni o 6 anni in caso di doppia raccolta in alcune zone), ma per motivi di rendimento zuccherino, dopo la quarta zafra viene rimpiazzata per talea, ovvero viene tagliata e fatta radicare la parte superiore, dopo di che impiantata nuovamente al posto del vecchio impianto radicale. Il trapianto delle talee radicate avviene a fine primavera e necessita di



una cospicua irrigazione.

Nei mesi da giugno a novembre si ha il progressivo accrescimento ed accumulo dello zucchero nella linfa. La concentrazione zuccherina raggiunge il suo massimo nel periodo che va tra marzo e maggio. In questa fase è importante preservare la piantagione da uragani, infestazioni e infezioni batteriche. Per questo motivo, in genere, nei mesi invernali le piantagioni vengono trattate con pesticidi e sostanze nutrienti. Al momento della raccolta le canne vengono recise alla base, private della sommità, e trasportate il più velocemente possibile nelle industrie per la lavorazione. Il fattore tempo in fase di raccolta è fondamentale in quanto il



contenuto della linfa è ricco di zuccheri semplici, che diventano immediatamente fermentescibili, ovvero attaccabili da batteri, muffe e lieviti selvaggi normalmente presenti nell'aria. Il rendimento medio di un canneto si aggira intorno ai 500 quintali/ettaro e di questi circa il 12/14% è il parametro di resa di zucchero greggio.

Arrivata al mulino, la canna da zucchero viene generalmente tagliata in piccoli pezzi (circa 30 cm) e pressata per estrarne il succo. Al termine del processo avremo un succo vergine di canna da zucchero, anche chiamato vesou, e un residuo verde legnoso, solitamente indicato con il nome di bagasse. La bagasse viene solitamente riutilizzata per la concimazione del terreno, per la produzione della carta e soprattutto come combustibile per i

generatori che producono la corrente necessaria al funzionamento dell'impianto. Il succo vergine così ottenuto viene depurato e successivamente sottoposto al processo di estrazione, oppure, nel caso dei Rhum Agricole, messo a fermentare sotto l'azione dei lieviti. Fino alla fine del '700 tuttavia, nonostante le coltivazioni intensive nel nuovo mondo ed il grande potere che questa spezia aveva acquisito, l'efficienza produttiva delle colonie era molto bassa e questo costringeva gli stati colonizzatori a versare continui incentivi per la produzione.

Nel XIX secolo, data la scoperta della barbabietola da zucchero e i vari movimenti per i diritti dell'uomo volti ad abolire la schiavitù, il mercato della canna da zucchero subì una consistente rivoluzione, con il declino costante ed inevitabile del prezzo dello zucchero di canna e il suo conseguente abbandono in favore dello zucchero di barbabietola. Questi mutamenti hanno definito lo zucchero nel ventesimo secolo non più come spezia di lusso, ma come bene comune. A questo punto entra in gioco l'efficienza produttiva per la lotta alla recessione economica delle colonie. Negli ultimi 90 anni, l'ibridazione della canna da zucchero in tal senso ha giocato un ruolo fondamentale, rendendo la canna da zucchero sempre più resistente ai fattori esterni, quali infestazioni, attacchi batterici e agenti atmosferici, pur senza rinunciare totalmente alla concentrazione zuccherina. Le tipologie di canna da zucchero che sono entrate in gioco in questo processo sono prevalentemente tre:

- **Saccharum Officinarum (Canna Nobile)**. Originaria della Nuova Guinea, è la canna da zucchero a più alta concentrazione zuccherina ed a più basso appor-



TRASPORTO
GUATEMALA, LA
CANNA DA
ZUCCHIERO
VIENE
TRASPORTATA
SU TIR.

to di fibre. Dal punto di vista dell'allevamento è molto delicata e scarsamente resistente agli agenti esterni.

- **Saccharum Robustum (Canna selvatica).** Originaria di Papua Nuova Guinea, è ricca di fibre e meno di zuccheri, piuttosto resistente agli agenti esterni in territorio tropicale.
- **Saccharum Spontaneum (Canna Spontanea).** Di origine incerta, ma sicuramente diffusa in tutta la fascia tropicale del continente asiatico ed americano, è una varietà di canna da zucchero straordinariamente resistente agli uragani, alle infezioni batteriche ed alle infestazioni, anche se con una concentrazione bassissima di zucchero.

Il processo di ibridazione, cominciato agli inizi del '900, ha portato oggi ad avere più di 4.000 specie diverse di canna da zucchero ancora in uso, alcune delle quali confinate in piccole aree, altre più diffuse. A questo punto non resta che rispondere alla seconda domanda, ovvero quanto la canna da zucchero possa influire sulle caratteristiche organolettiche del nostro Rum. Quando si parla di Rum, c'è da tener conto di vari fattori

che vanno ad influire sul contributo delle caratteristiche aromatiche della canna da zucchero sul distillato: primo tra tutti la tipologia di Rum, in seconda istanza il grado di invecchiamento e a seguire, ma non meno importante, il processo di distillazione.

Il costo dello zucchero di canna ha subito un incremento negli ultimi trent'anni, e con esso gli investimenti degli zuccherifici in termini di estrazione dello stesso dal vesou. Questo ha portato ad una melassa sempre più povera e inquinata, e di conseguenza a un'influenza della canna da zucchero sul Rum praticamente nulla, fatta eccezione per poche distillerie che hanno al loro interno ancora l'intero controllo del processo di estrazione. Quindi è lecito pensare che in linea di massima, tranne qualche rara eccezione, la tipologia di canna da zucchero non influenza le

La canna da zucchero è una pianta tropicale simile a una graminacea con ornamento cespuglioso



caratteristiche aromatiche del Rum da melassa, o tradizionale come si suole definirlo.

Ma cosa accade invece nei Rhum Agricòle, dove l'intero succo di canna da zucchero interviene nel processo di fermentazione? È difficile poter rispondere in modo univoco a questa domanda, molto dipende da come viene trattato il Rum al termine della fermentazione. Che tipo di lieviti vengono usati, quanti esteri vengono estratti nella distillazione, se vi è invecchiamento e quanto lungo. Tutti questi sono fattori determinanti. Un lungo processo di terziarizzazione, o di invecchiamento che dir si voglia, ad esempio, tenderà a evolvere e spesso a far sparire del tutto gli aromi primari, qualora ve ne siano.

Un buon esempio pratico lo si può trovare nuovamente nell'isola di Marti-

nica sui Rhum che seguono il disciplinare dell'AOC, assaggiando Rhum bianchi provenienti dal nord dell'isola e confrontandoli con rhum bianchi provenienti dal sud dell'isola. Il processo di ibridazione sopra trattato tende a creare canne da zucchero che si adattino a determinati terroir, e il terroir stesso darà il suo timbro aromatico alla canna da zucchero. In questo caso è facilmente riscontrabile l'influenza che la materia prima ed il terroir hanno sul prodotto finale.

In conclusione possiamo affermare che la canna da zucchero, alla stregua della vite, ha una varietà aromatica importante legata a tipologia e terroir, ma che questa spesso non si ripercuote sulle caratteristiche organolettiche del Rum a causa dei vari fattori coinvolti nel processo di produzione.

Leonardo Pinto

Gosling's Rums

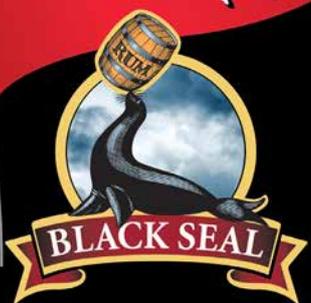
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI



Gosling's DARK 'n STORMY®



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

PURO, SPEZIATO O FUMÉ?

Impazza la “Gin mania”. Con le incognite di una deriva che rischia di snaturare il gusto autentico del distillato

DI FABIO BACCHI

La *Gin mania* che sta imperversando sulla scena del bartending mondiale ha posto alcuni addetti ai lavori davanti a una riflessione che apre scenari interessanti. L'utilizzo di botanical sempre più stravaganti e particolari per la creazione di nuovi prodotti rischia di allontanare il consumatore da quella che è la comune percezione di un Gin?

Sul mercato aumentano in modo quasi esponenziale i prodotti che cercano di ritagliarsi uno spazio proprio in un comparto attualmente molto affollato e dinamico come quello del Gin. La ricerca di un Gin con una personalità unica, distinguibile e netta, spinge alla ricerca di flavor una volta impensabili per un Gin, lasciando spazio a interpretazioni, in alcuni casi attrattive anche molto singolari come nel caso di un Gin tedesco che aggiunge un concentrato di uva Riesling al botanical utilizzato per l'aromatizzazione. Si possono considerare Gin degli spiriti che in alcuni casi sembrano dei veri e propri ibridi?

La cultura del Gin Tonic sviluppatasi in Spagna ha certamente dato un input importante a questa evoluzione e in tale processo un ruolo importante è da



riconoscere, tra spunti interessanti ma anche alcune declinazioni discutibili, al bartending che ha saputo interpretare il Gin Tonic come una categoria di drink mai esplorata e sviluppata prima. Il pubblico spagnolo non è propriamente un grande consumatore di cocktail e preferisce classici highball, come il Gin Tonic, che è stato reinterpretato dai bartender con aromatizzazioni e presentazioni mai viste prima. Anche le tonic water hanno dovuto adeguarsi all'evoluzione del drink e sono apparse sul mercato nuove ricette per aromatizzazione ed effervescenza. La



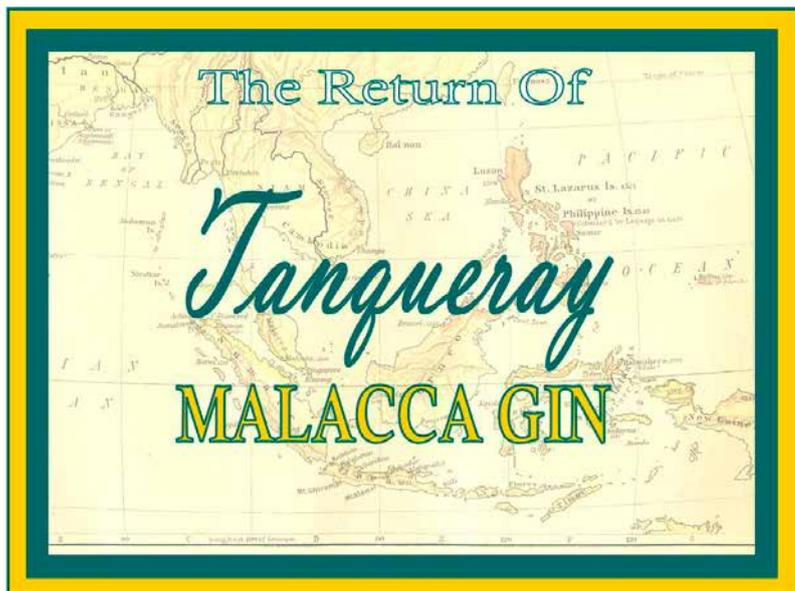
conseguenza è stata che in Spagna, uno dei più importanti mercati al mondo per il Gin, il G&T è divenuto un drink nazionale.

Secondo i regolamenti UE e USA il Gin deve avere una predominanza di gusto di ginepro senza specificare termini e limiti di questa normativa. Di conseguenza si evince che tutto è lasciato a una percezione assolutamente soggettiva dei produttori che tendono a mantenere segrete le quantità degli ingredienti che poi si trasformano con il processo di distillazione. Senza un protocollo definitivo per stabilire e determinare la quantità di ginepro nel botanical e nel gusto diventa sconfinata la possibilità di utilizzare aromi anche molto lontani dalla tradizione del Gin e tutto si riduce a un concetto di equilibrio e moderazione assolutamente soggettivo che comporta però un rischio: la possibilità di avere Gin dove, in mancanza di equilibrio, il ginepro non è più il sapore principale fino ad allontanare i consumatori dalla classica percezione del distillato.

Tra le aziende che rimangono fedeli al

concetto di Gin classico c'è sicuramente Diageo, la prima che ha affrontato la necessità di ringiovanire la percezione del prodotto per intercettare un pubblico che cercasse sensazioni nuove in un prodotto che mantenesse il suo classicismo. Tanqueray Ten è stato il Gin che dette il via al processo di restyling del Gin ma prima ancora era apparso sul mercato una release che all'inizio, forse, non fu sufficientemente compresa: Tanqueray Malacca. Questo Gin, apparso nel 1997 con uno stile più light e versatile rispetto al classico Tanqueray London Dry, fu ritirato nel 2001 e quella che doveva essere la fine del prodotto in realtà si tramutò nel suo inizio.

Schiacciato dal successo di Tanqueray Ten il ricordo di Malacca si affievolì ma lasciò una certa nostalgia nel bartending più esigente. Nel 2007 David Wondrich suggerì dalle pagine del suo *Imbibe* che Tanqueray Malacca era una valida alternativa all'assenza di Old Tom Gin per la preparazione di alcuni vintage drink. Bastò



questa affermazione per scatenare nel bartending affascinato dai vintage spirit e drink una affannosa ricerca delle ormai rare bottiglie ancora presenti sul mercato facendone lievitare i prezzi. Iniziò così il mito di Tanqueray Malacca assente sul mercato e sempre più ricercato dai bartender. Da sempre attenta alle richieste del bartending più esigente, nel 2013 Dia-geo decise di introdurre una re-release di

Tanqueray Malacca in poche decine di migliaia di casse. Tom Nichol, master distiller di Tanqueray ha riprodotto Tanqueray Malacca rifacendosi alla ricetta originale del 1839 di Charles Tanqueray (nella foto a destra) che volle dedicarsi anche a un Gin dal gusto più esotico.

Malacca, 40°, si rivela subito differente dal classico London Dry. È un distilled Gin nel quale la nota di ginepro, pur presen-

LE RICETTE

DISCOVERY PUNCH di Luca Cinalli - Nightjar - Londra

INGREDIENTI

- 40 ml Tanqueray Old Tom
- 50 ml purea dolce di fagioli*
- 20 ml Punch d'Abruzzo Evangelista
- 15 ml prekesse syrup**
- 10 ml lime juice
- 25 ml mustard foam***



PROCEDIMENTO

Metodo: throwing. Bicchiere: chinese soup bowl.

Guarnizione: bean cookie sbriciolato e tea spoon di caramello

Note

Preparazione degli home made

*purea dolce di fagioli

Cucinare i fagioli tipo "tourtlet"(neri) in acqua e zucchero. A cottura effettuata, passarli al blender. Filtrare il tutto con un passino a fori

larghi. Infine condire con polveri di: alligator pepper, nutmeg mace, pepe di sechuan, anice stellato, liquirizia

**prekesse syrup

Cucinare i prekesse per 45 minutes in acqua bollente. Rimuovere la casseruola dal fuoco, aggiungere zucchero bianco e rimestare fino a totale dissolvimento

***mustard foam

Miscelare insieme: latte, latte condensato, mostarda francese, miele, gelatina, uova di qualglia. Mettere il composto in un sifone per spume, caricare con NO2 (diossido di azoto) e lasciare riposare 6 ore prima dell'uso.



te, è meno evidente perché armonizzata dalle note citriche dovute alla presenza di agrumi nel botanical che lo rende subito più fruttato al naso. All'assaggio ha una entrata molto diversa rispetto al classico London Dry, è più soft e meno astringente in quanto i dosaggi dei classici botanical sono differenti, sensibilmente più dolce, morbido e con una freschezza che si distende subito. Al medio palato le note speziate iniziano la loro sinfonia che si prolunga verso il finale fondendosi con le note citriche di pompelmo. Il ginepro è armonizzato da cannella e chiodi di garofano che donano un tocco sferzante senza intaccare però la morbidezza del prodotto che nel finale diventa più asciutta.

Tanqueray Malacca è l'espressione di un equilibrio molto studiato tra tutti i suoi componenti. Ben indicato per classici come Martinez, Aviation o Turf Club, Malacca è ottimo anche per un Collins,

FORBIDDEN PERFUME di Luca Cinalli - Nighthjar - Londra

INGREDIENTI

- 40 ml Tanqueray Malacca Gin
- 20 ml Eau de Vie blend (Williams-Slivovitz- Framboise- Kirsch)*
- 25 ml centrifugato di pomelo**
- 15 ml sciroppo di pino
- olio essenziale di petali di rose
- crusta di ibisco e bergamotto

PROCEDIMENTO

Metodo: shake. Glass: coppetta. Guarnizione: pastiglia di cioccolato

Note

*Eau de Vie blend: unire i distillati in parti uguali.

**Centrifugato di pomelo: centrifugare un pomelo(buccia e polpa) eliminando la parte bianca.



ANJI di Luca Cinalli - Nighthjar - Londra

INGREDIENTI

- 60 ml Tanqueray Rangpur Gin
- 30 ml Huangjiu (sostituibile con Americano Cocchi)
- 3 gocce di essenza di liquirizia
- 2 bsp aria di te salato*
- polvere di carbone**
- burro di cocco

PROCEDIMENTO

Metodo: stir. Glass: Sherry copita spennellata con burro di cocco. No guarnizione

Note

*aria di te salato: preparare un Oolong tea un po' concentrato, aggiungere del sale(qb) e finire con lecitina di soya.

** ridurre del carbone di bamboo in polvere





INGREDIENTI

FRUTTI DI
RANGPUR.

ed è sicuramente il Gin che più di altri ha contribuito alla rinascita della moderna cocktail culture, basata su riscoperta e rilancio dei vintage drink aggiornati ai tempi attuali, fino a guadagnarsi lo status di icona dell'immaginario del bartending.

Nel 2006 in alcuni stati USA apparve un'altra referenza di Tanqueray Gin dal nome anch'esso esotico: Rangpur. Questo Gin riprende un gusto fusion anglo-indiano

caratterizzato dalla presenza nel botanical del rangpur, un agrume ibrido tra limone e mandarino, di colore arancio, dal gusto molto aspro che ricorda un mix di agrumi. I marinai e i coloni inglesi dell'epoca usavano aggiungere del succo di questo agrume al Gin per ammorbidirlo. Originario del sub continente indiano il rangpur, dalla omonima città, è coltivato anche in California ed è chiamato limone di Canton in Cina, hime lemon in Giappone o limao cravo in Brasile.

Tanqueray Rangpur è un distilled Gin di 41,3° e tra i suoi botanical vi sono anche ginepro, zenzero, coriandolo e foglie di alloro. All'aroma è intensamente fresco, citrico e il ginepro è in minoranza. Il suo aroma lascia intendere una certa aggressività citrica all'assaggio ma questa appare ben mitigata e bilanciata pur esaltandosi insieme a note erbacee. La nota speziata è evidenziata al medio

LE RICETTE

DAY OFF

di Claudio Peri

World Class Italy Winner 2014

INGREDIENTI

- 45 ml Tanqueray Old Tom Gin
- 30 ml Lillet Blanc infuso alla scorza di limone
- 10 ml Amaro Averna
- 1 bsp Honey Mix*
- 2 dash bittter al cardamomo

PROCEDIMENTO

Metodo: throwing. Glass: old fashioned con un grosso pezzo di ghiaccio. Guarnizione:lemon peel.

Note

*disciogliere del miele millefiori e miscelarlo in rapporto 7 a 3 con acqua.



CHARMING LADY

di Claudio Peri

World Class Italy Winner 2014

INGREDIENTI

- 50 ml Tanqueray Rangpur Gin
- 15 ml Cointreau infuso al timo
- 25 ml succo fresco di limone
- 10 ml sciroppo di ananas
- 15 ml albume d'uovo
- 6 gocce soluzione salina (1:10)
- Spray di infuso all'alloro

PROCEDIMENTO

Metodo: shake. Glass: coppa vintage. Guarnizione: foglia di kaffir lime e ciuffo di timo.



palato dall'alloro e dallo zenzero e il finale di questo Gin morbido diventa secco rimanendo sempre citrico e quasi un po' frizzante. Il ginepro resta in secondo piano rispetto al classico stile Tanqueray ma è la caratteristica di un prodotto nato per intercettare gusti più giovanili, lontani dall'austerità di un

classico London Dry. È interessante l'utilizzo di Rangpur per la preparazione del Gimlet e di altri drink in cui la nota citrica è caratterizzante. Tanqueray Rangpur è oggi presente su tutti i mercati e la sua spiccata aromaticità ricorda per intensità i Tanqueray Lemon e Tanqueray Orange apparsi tra il 1937 e il 1957.

L'ultima Gin release che Tom Nichol ha voluto riesumare dal taccuino delle



ricette di Charles Tanqueray è l'Old Tom Gin del 1835. L'Old Tom Gin è sicuramente il prodotto che colma la distanza tra il primordiale Genever e il London Dry. Un buon Old Tom ha la morbidezza e la dolcezza iniziale di un Genever e termina con un finale quasi asciutto come quello di un London Dry.

Per il suo Old Tom Tanqueray usa gli stessi botanical del London Dry ma in quantità diverse e la successiva miscela di spirito base e spirito aromatizzato viene poi ammorbidita con zucchero. All'olfatto si intende subito che la nota di ginepro è quella principale ma arricchita da una interessante evoluzione di toni di anice, mandorla, agrumi, spezie.

Al primo assaggio si dimostra lussu-

CONTAPASSI

di Claudio Peri

World Class Italy Winner 2014

INGREDIENTI

45 ml Tanqueray Malacca Gin

15 ml succo fresco di limone

15 ml orzata

15 ml acqua di cetriolo

2 tsp marmellata di mirtilli

2 dash grapefruit bitter

top soda water

PROCEDIMENTO

Metodo: shake. Glass: Collins. Guarnizione con scorza di pompelmo e ciuffo di menta.



GUILTY PLEASURE

di Leonardo Leuci

Jerry Thomas Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 50 ml tanqueray Old Tom Gin

- 50 ml Vermouth del Professore

- 5 ml liquore al chinotto

- 2 dash bergamotto bitters

PROCEDIMENTO

Metodo: stir. Glass: coppa vintage.

Guarnizione. lemon twist



reggiante, dolce, molto morbido, caratteristiche queste poco riconducibili a un Gin. La morbidezza di questo Old Tom è molto significativa se si pensa che è uno spirito di 47,3° e la dolcezza che sprigiona non lascia pensare che sia attribuibile a zucchero aggiunto, piuttosto a una evoluzione di sapori fruttati, come l'ananas. Le note speziate emergono al medio palato e il Ginepro si eleva seguito dagli altri classici botanici di Tanqueray, coriandolo, liquirizia, angelica. La dolcezza citrica del primo assaggio rimane costante e si prolunga verso un finale che diventa asciutto e lungo come da Tanqueray style.

Questo Old Tom è uno dei più rappresentativi esempi di bilanciamento nel quale Tom Nichol si sia mai cimentato. Le



possibilità di utilizzo di Old Tom in miscelazione sono infinite se si pensa al patrimonio storico di ricette classiche. Circa l'abbinamento di questi Gin con tonic water è bene tenere presente che sarebbe preferibile l'utilizzo di toniche a basso contenuto di zucchero o meglio ancora to-

niche che siano addolcite con zucchero di canna e non sciroppo di mais con il quale il Gin non lega al meglio.

Con queste release Diageo ha voluto rilanciare dei prodotti da affidare alle sapienti mani dei bartender più attenti ed esigenti contribuendo in modo specifico alla diffusione della craft cocktail culture. Spot che sicuramente hanno colto nel segno.

Fabio Bacchi

LE RICETTE

COTE D'AZUR SOUR

di Luca Mengo

Jerry Thomas Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 50 ml Tanqueray Malacca Gin
- 25 ml sciroppo lavanda
- 30 ml succo di limone
- 5 ml Fernet Branca
- Bianco d'uovo

PROCEDIMENTO

Metodo: shake. Glass: coppa sour. Guarnizione: lemon twist e fiori di lavanda



RAJ COOLER

di Roberto Artusio

Jerry Thomad Speakeasy - Roma

INGREDIENTI

- 50 ml Tanqueray Rangpur Gin
- 30 ml succo di lime
- 20 ml sciroppo di kaffir lime
- 2 dash bitter al cardamomo
- top soda water

PROCEDIMENTO

Metodo: shake. Glass: Collins. Guarnizione: shell di lime con cardamomo sbriciolato e foglia di kaffir lime



ATHENS BAR SHOW

**STIRRING UP THE
FUTURE OF BARTENDING**

NOVEMBER 4th & 5th, 2014

«Technopolis» City of Athens, 100 Pireos str., Gazi

**THE ONLY EDUCATIONAL EXPO IN GREECE
FOR BARTENDERS AND BAR PROFESSIONALS**

- **Learn** by attending seminars and speeches
from International experts
- **Try** over 300 different products
- **Get inspired** for new and exciting cocktails
- **Network** and meet the top bartenders of Greece
- **Discover** new ideas and solutions
for your bar business



www.athensbarshow.gr



DAI PUNCH AI COLLINS

Storia di Tom & John

DI LUCA DI FRANCIA E FABIO BACCHI

Federico Garcia Lorca (1898 -1936) affermò che le cose migliori che gli Stati Uniti abbiano donato al mondo sono state i grattacieli, il jazz e i cocktail. È interessante ripercorrere l'evoluzione dei cocktail attraverso un periodo storico di circa 140 anni che possiamo suddividere in tre ere.

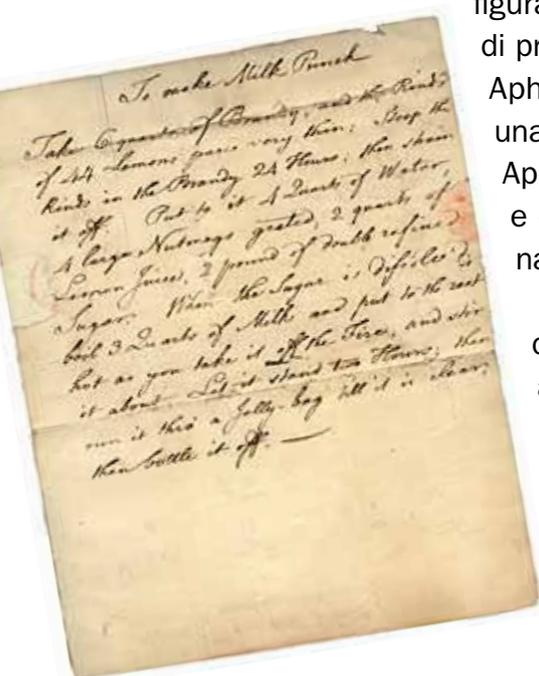
L'era arcaica, (1783 - 1830) vide la nascita del padre degli attuali cocktail, il punch. A quei tempi le ricette erano semplici, quasi per uso medicinale e gli ingredienti che le componevano erano robusti e alquanto grezzi. Agli inizi del 1700 una

figura che influenzò il modo di preparare i punch fu Mrs. Aphra Behn. Aggiungendo una parte di latte al punch, Aphra lo rese più morbido e complesso. Fu così che nacque il *milk punch*.

Nel 1731, un uomo di nome James Hashley aprì la più grande punch house del tempo a Londra, nei pressi della cattedrale di St. Paul. Mr Hashley comprese subito come rendere



il punch semplice ed economico. In un barattolo mise a macerare delle bucce di limone con dello zucchero. Lo zucchero preservava le bucce di limone fungendo da antiossidante e agendo sugli oli aromatici favoriva la creazione dell'*oleo saccharum*. A questo aggiungeva del succo di limone e Brandy creando la base per i suoi punch.





XVIII SECOLO

QUI A SINISTRA L'INTERNO DI UNA PUNCH HOUSE DEL 1700 E UN DIPINTO DI APHRA BEHN. IN BASSO, DA SINISTRA: LA RICETTA DEL MILK PUNCH DI B. FRANKLIN; JAMES HASHLEY DELLA LONDON PUNCH HOUSE (COURTESY OF GROSVENOR PRINTS); IL COMMERCIANTE DI GHIACCIO FREDERIC TUDOR E LA RACCOLTA DEL GHIACCIO.



Con questo shrub mr. Hashley cambiò il modo di consumare i punch. Prima di allora i punch erano bevande preparate in grosse bowl e consumate in modo conviviale. Mr. Hashley cominciò a servire i suoi punch in piccoli bicchieri minimizzando i tempi di consumo. Ci fu così un cambio radicale nel modo di consumare queste bevande.

Nel 1810 si verificò un avvenimento straordinario nel mondo del bartending:

l'utilizzo del ghiaccio nei drink. Il ghiaccio era molto costoso, difficile da reperire ed era consumato solo dai ceti ricchi. Un certo Frederic Tudor iniziò a prelevare blocchi di ghiaccio dal Massachusetts e ne avviò la commercializzazione in tutti gli States avvolgendoli in teli di lana per preservarli dal disgelamento. Per il bartending fu una vera rivoluzione.

Nella primissima era barocca (1830 - 1885) la lista dei drink nei bar crebbe a dismisura, la figura del barkeeper, non si limitava più solo a versare distillati, doveva essere in grado di conoscere la merceologia dei prodotti, essere protagonista e intrattenitore. Gli utensili da bar divennero sempre più numerosi, furono inventati il

Recipe for: *Tom Collins Cocktail*
From the kitchen of: *Jerry Thomas*

Take 5 or 6 dashes of gum syrup.

Juice of a small lemon.

1 large wine-glass of gin.

2 or 3 lumps of ice.

Shake up well and strain into a large bar-glass.

Fill up the glass with plain soda water and imbibe while it is lively.

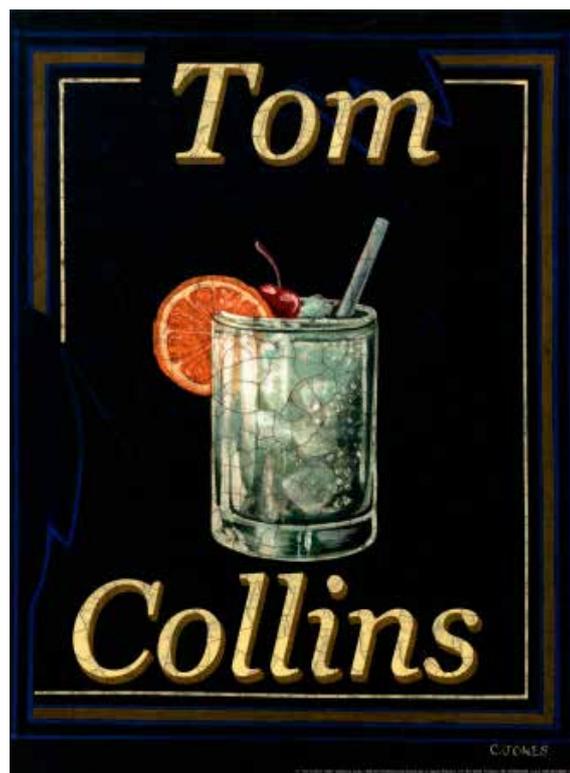
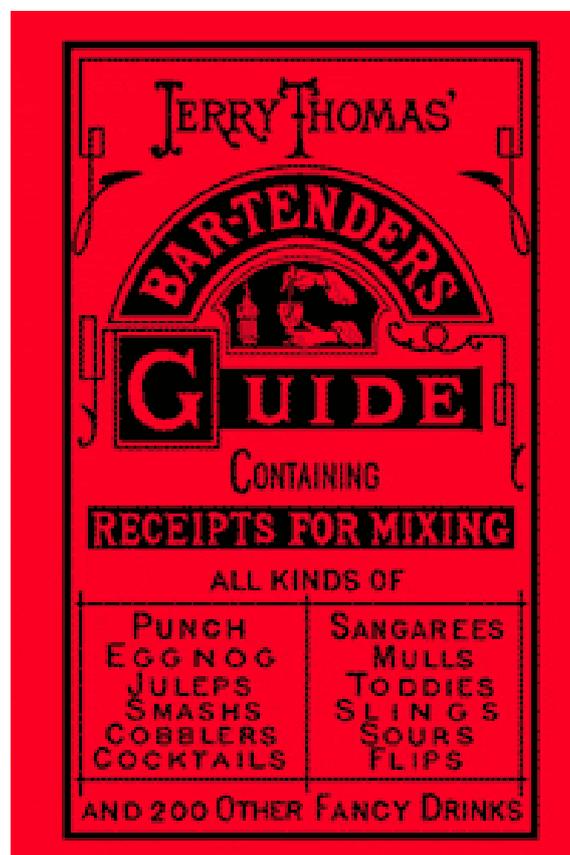
**LOCANDINE
D'EPOCA**

ALCUNE
IMMAGINI
STORICHE
INERENTI AL
COLLINS. SOPRA
UNA RICETTA DI
JERRY THOMAS.

bar spoon e lo *strainer*, in alcuni casi anche sofisticati, e il numero e la diversità di bicchieri crebbero col moltiplicarsi dei drink.

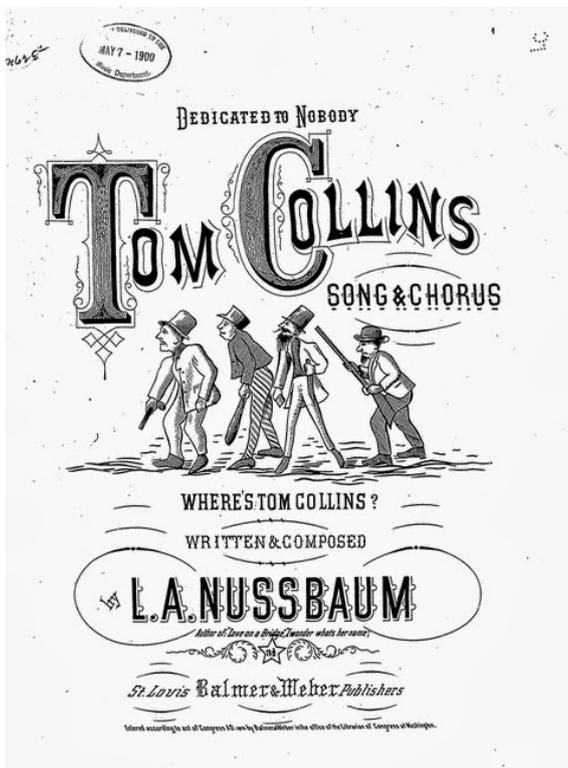
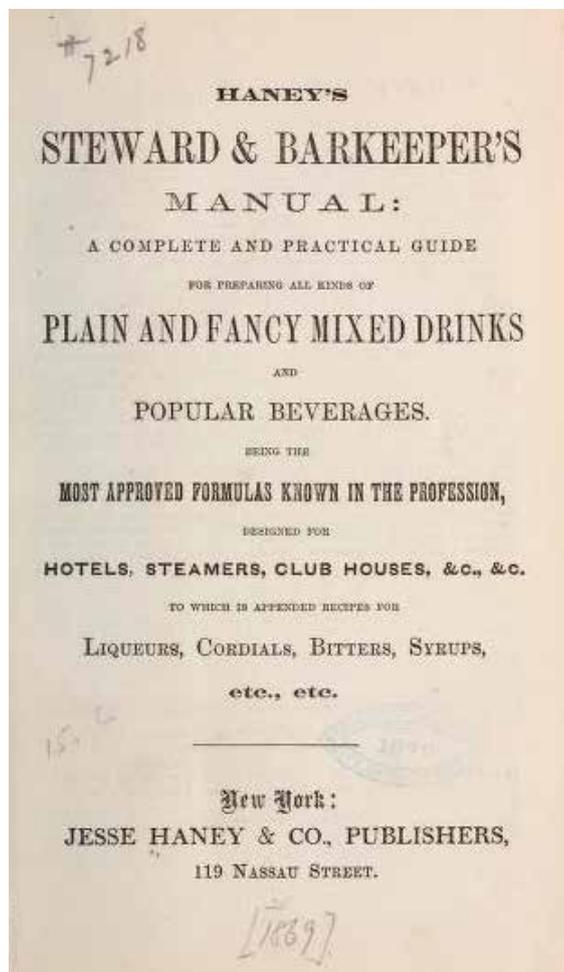
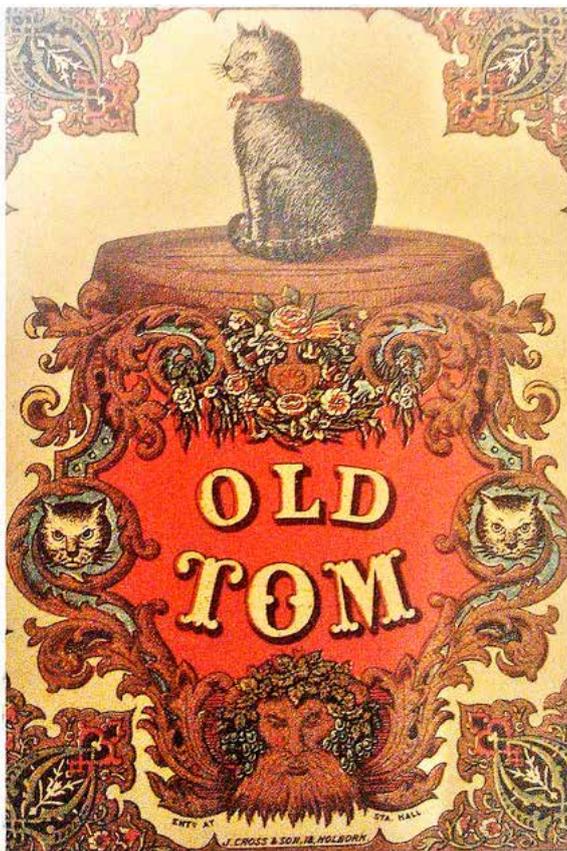
Inizialmente gli Stati Uniti erano solo un paese agricolo e povero, poi intorno al 1830 gli americani pensarono di scavare dei canali che andavano dal fiume Hudson, a nord di New York, fino alle aree dei grandi laghi al centro del nord America. Grazie a questi canali i rapporti commerciali si intensificarono e molti prodotti venivano portati a New York pronti per essere imbarcati per gli altri paesi del mondo. Nel 1848 fu scoperto in California l'oro che in pochi anni rese questo paese molto ricco favorendo uno sviluppo senza precedenti. I bar si adeguarono al progresso e a una ricchezza crescente con l'offerta di distillati pregiati e costosi e nuovi drink da ogni parte del mondo. Questi cambiamenti crearono un'energia positiva che portò ad uno sviluppo vertiginoso del bartending.

Nel 1844 gli american bar incominciarono ad aprirsi anche in Europa e Parigi, già con oltre dieci american bar, divenne la città più frequentata dagli americani del tempo. L'american bar non era più qualcosa legato ai soli Stati Uniti, divenne parte integrante della cultura mondiale e trovò terreno fertile principalmente nei grand hotel. I drink creati fuori dagli Stati Uniti divennero molto famosi e l'immagine



dell'american bar divenne sempre più internazionale sino a giungere al 1919 con il periodo del proibizionismo in America.

Nel 1876 Jerry Thomas aggiunse nuove ricette e categorie di bevande alla seconda edizione del suo libro. Tra queste vi era la ricetta del Collins con diversi spiriti base,



Whiskey, Brandy e Gin senza specificare quale tipologia di quest'ultimo. Ci sono dei dubbi sulla reale paternità di questa categoria di drink. Alcune correnti di pensiero sostengono che il Collins derivi dal Gin Sling e sia nato in America attribuendone la paternità a Steven Price, un americano

che nel 1828 si trasferì dall'America a Londra presentando una nuova versione del Gin Punch con aggiunta di Maraschino e soda.

Sul libro "Drinks Of The World" pubblicato nel 1892 si trova scritto: "Il mio nome è John Collins, sono il capo cameriere del Limmer's Corner di Conduit Street in Hanover Square. Il mio compito principale è riempire i bicchieri dei giovani Gentlemen che ci frequentano. Mr Frank beve sempre il mio Gin Punch quando fuma". Questo scritto era un limerick, una particolare forma narrativa inglese, una filastrocca, scritta da Charles e Franck Sheridan, già clienti del Limmer's Hotel, e dedicata a John Collins.

Il Limmer's era un albergo che non godeva di una buona reputazione, una bettola, ma era comunque uno dei preferiti dalla borghesia inglese per il clima libertino che vi si trovava. Che sia stato proprio John Collins a realizzare per primo questo drink



CINEMA & DRINKS

SOPRA JAMES BOND MENTRE BEVE RUM COLLINS IN UN FRAME DI "THUNDERBALL". NELLA PAGINA A DESTRA UN ARTICOLO APPARSO SUL WEEKLY KANSAS NEL 1877 SULLE ORIGINI DEL TOM COLLINS.

e a chiamarlo Tom Collins? Le diverse scuole di pensiero tendono ad identificare il drink con l'Old Tom Gin e per John Collins intendono lo stesso drink preparato con Holland Gin o London Dry. Questo spiega la confusione circa le ricette in tanti libri.

John Collins, forse il suo vero nome era Jim, si ritirò nel 1850, non esiste un documento che indichi con certezza come era fatto il suo Gin Punch ma probabilmente era qualcosa di simile a un altro drink servito al Garrick Club a base di Gin, zucchero, succo di limone, Maraschino e soda. Dall'Inghilterra il drink giunse a New York al seguito di viaggiatori e ufficiali a bordo delle navi che facevano la spola tra le due sponde atlantiche. Secondo il giornale New York World sarebbe stato un ufficiale della marina britannica a menzionarlo allo staff del bar del Clarendon Hotel di New York intorno al 1850.

Ma l'America è un paese molto grande ed è facile trovare altre storie sull'origine del nome. Una di queste si riferisce a uno scherzo che si diffuse negli States nel 1874: the Great Hoax. In pratica: una persona, o un gruppo di amici, avvicinava uno sconosciuto, malcapitato di turno, e gli chiedeva se conoscesse un non meglio precisato signor Tom Collins. Al probabile diniego dell'interrogato gli si diceva che era una cosa molto strana in quanto Tom Collins stava parlando di lui. Il divertimento consisteva nel vedere la reazione della persona vittima dello scherzo. Un'altra ancora parla di un bartender di nome Tom Collins che operava nel New Jersey. Ma quale che sia l'origine del nome del drink la prima traccia di questa ricetta pre-



parata con Old Tom Gin appare nel testo *Steward & Barkeeper Manual* del 1869, e successivamente sarà riportata anche da Harry Johnson nel suo manuale del 1882. David A. Embury, nel suo libro del 1948 *The fine art of mixing drinks*, dice del Tom Collins: "Questo è un long drink, da consumarsi lentamente, con riverenza e meditazione". Egli osserva inoltre che, "strettamente parlando, un Tom Collins non è un Tom Collins a meno che non si tratti di Old Tom Gin". David Embury nel suo libro ci tiene a precisare anche che i Collins sono tra i drinks più allungati in assoluto, tanto da essere stati costretti a produrre dei bicchieri specifici "Collins Glass" con una capienza di 12 – 14 – 16 once a differenza degli Highball glass di 6 once. La specificità del Gin usato per questa ricetta è caratterizzante anche della sua evoluzione. Che all'origine fosse utilizzato Holland Gin oppure Old Tom Gin, quello utilizzato da Jerry Thomas, è certo che il modaiolo London Dry divenne la futura base del drink.

Il Collins è praticamente un sour con quantitativi più grandi e aggiunta di acqua carbonata. La quantità del drink sarà la differenza sostanziale con il successivo Gin

Old Resorts in London Disappearing.

Limmer's was once the resort of all the young bloods who led the sporting world, and many of its characters are still remembered—among them the wild and half crazy Marquis of Waterford, who raked the hot coals all over the carpet, one night, because he said there was too much fire; and John Collins, the waiter, who invented the pleasant tippie still called by his name. Ten years ago there used to be a waiter in the Clarendon Hotel in New York who could make a "John Collins" as well as the great original himself, and many a time did poor Mr. Logan, who thought he had invented a "universal language," refresh himself with the same, as doubtless your townsman, Mr. Wilson G. Hunt, and other old frequenters of the Clarendon, will remember. But Limmer's is now to be sold up, and next year your travelling readers will look for it in vain at the corner of Conduit street and George street, Hanover square. The truth is, that the old landmarks of London are disappearing so rapidly that it will soon be difficult for the old stager to find his way about. I can remember the time when the old inns of the borough, with galleries all around them, much as they have been described by various writers from Shakespeare down to Dickens, could still be seen. Now there is not a vestige of one left. Where is the old "Saracen's Head," which used to stand on Snow Hill, and which Stow describes as a "fair and large inn for the receipt of travelers?" You might as well look for that wonderful little alley near the foot of the Holborn Hill, called Field Lane, so often described by Dickens, and through which it was never safe to pass, even in broad daylight, without a policeman. Nay, Holborn Hill itself is gone, and in its place is that beautiful Viaduct which is one of the glories of modern London, like the Thames Embankment. Farnival's Inn, a little higher up, is altered past all recognition, and except in the neighborhood of Fleet street, I scarcely know where an example of the old-fashioned London hostelry can be found.—*London Correspondence New York World.*

Fizz che sarà un drink identico ma con minori quantità degli ingredienti. Il Gin Punch di John Collins era sicuramente preparato con soda fredda e servito in bicchieri senza ghiaccio in quanto all'epoca, a Londra, era un prodotto che scarseggiava. Jerry Thomas e i bartender americani usavano shakerare quasi tutti i loro drink, il Gin Fizz era considerato uno short drink e quindi servito liscio, il Collins era grande, tendeva a riscaldarsi dato l'alto volume di alcol e divenne necessario aggiungervi del ghiaccio. La tecnica di preparazione sarebbe stata un'altra differenza tra i due drink quando il Gin Fizz continuò a essere shakerato e il Collins cominciò a essere preparato anche build.

Ma il Collins avrebbe presto allargato la sua famiglia. Oggi si preparano Collins con tutte le basi alcoliche e un nome proprio di

persona viene dato ad ognuno di essi. Tra i Collins più famosi si trova sicuramente il Rum Collins, chiamato anche Pedro Collins, reso famoso dalla saga bondiana nel film "Thunderball". Molto singolare è il Jack Collins o Apple Collins. Nel manuale di Jerry Thomas del 1862 vi sono dei cocktail storici decritti sia con una versione semplice (composta da distillati, bitter, zucchero) e sia in versione fancy cocktail (serviti in bicchieri fantasia, e più elaborati).

Il Jack Collins richiama alla memoria i Jersey Cocktail così definiti perché venivano preparati con il sidro di mele. Il nome si riferiva all'omonima zona, il New Jersey, nota per la produzione di mele. Nella storia degli spirit americani il brand Laird's Applejack è stato uno dei primi prodotti a ricevere una regolare licenza di distillazione nel 1700. L'importanza dei Collins è data dal fatto che sono stati dei drink che hanno dato vita a loro volta ad altre categorie di cocktail come ad esempio i Fizzes, i Coolers oppure i Rickeyes, nato dalle mani del barman del Shoemaker's Restaurant di New York in onore del colonnello Rickey.

Luca Di Francia e Fabio Bacchi

LA RICETTA

TOM COLLINS

- 2 Oz. Old Tom Gin
- ¾ Oz. succo di limone
- ½ Oz. sciroppo di zucchero
- 2 Oz. club soda

PROCEDIMENTO: Agitare i primi tre ingredienti con ghiaccio. Filtrare in un bicchiere ghiacciato alti riempiti di ghiaccio. Aggiungere soda. Guarnire con una ciliegia e un limone.



BENVENUTI AL TUSCANY RESTAURANT & BAR

A West Lake Village,
un modello solido di accoglienza,
convivialità e tradizione

DI FEDERICA MOSETTI

La seconda industria per importanza negli States è la food industry. Questo dato evidenzia cosa rappresenta il consumo fuori casa del comparto F&B nella cultura americana. L'appeal che ha la ristorazione italiana con il suo bagaglio di cultura, tradizione, radici, si intreccia con la storia del recente passato americano ed è certamente il veicolo trainante di questo settore economico.

Gli americani nutrono molto apprezzamento per i luoghi e le espressioni positive della cultura italiana che ben sono

rappresentati dai prodotti e dalla cucina nostrana che ne diventano perfetti ambasciatori. Negli States la ristorazione fuori casa va bene, magari si comprime in volume per aumentare in qualità, ma è certamente un tipo di attività che resiste alla turbolenza economica degli ultimi anni e dalla quale gli indicatori economici mostrano come gli USA ne siano usciti e siano sotto la spinta di una forte accelerazione.

La tradizione dei ristoratori italiani in USA è ormai un fatto acquisito e consolidato nel sistema americano, radicato



come un valore che appartiene alla stessa identità americana e che ha creato un ponte tra le culture dei due paesi. I ristoranti americani hanno una particolarità: sono tutti dotati di un *full bar* con una *drink list* di cocktail ed aperitivi, spesso con una lounge dedicata nella quale accomodarsi per un drink, prima o dopo cena, o in attesa degli ospiti per sedersi al tavolo. Sono bar estremamente curati con bartender preparati e una offerta livellata al rango del ristorante, qualcosa di diverso dall'angolo bar del quale alcuni ristoranti italiani sono prov-

visti e che spesso funziona da dispenser bar dal quale mescolare bicchieri che poi verranno serviti a tavola. Dobbiamo però dire che in questo senso qualcosa sta cambiando anche in Italia.

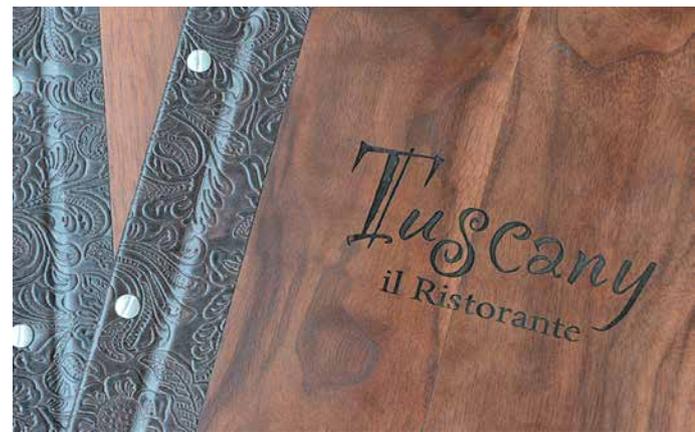
La California è probabilmente lo Stato nel quale la ristorazione italiana si è più affermata nell'economia locale. Il Tuscany di West Lake Village, nella contea di Los Angeles, dello chef Tommaso Barletta, di origine pugliese, è un esempio che ben rappresenta l'energia positiva che pervade il settore. Il successo di Tuscany si è ormai radicato, essendo



presente sul mercato dalla fine degli anni '80, poggiandosi su quegli ingredienti imprescindibili che sono accoglienza, atmosfera conviviale, una tradizione di casa che combina un attento e cordiale servizio, una tavolozza di sapori italiani, una cantina eccellente e un cocktail bar in una miscela vincente.

Tradizioni, familiarità e una cantina eccellente rappresentano le ragioni del successo del Tuscany

Il ristorante è calato in una incantevole posizione circondata da querce secolari, dispone di alcune camere e di un bellissimo patio esterno. Gli interni sono caldi, luminosi e arredati con gusto sobrio, elegante e discreto, tinte sfumate di ocre fanno risaltare il candore del tovagliato. Il menù offerto dalla cucina orchestrata da Tommaso Barletta è una chiara espressione di profumi e sapori della cucina delle origini, quella di casa, dove gli intrecci con i gusti americani si fondono nel giusto incontro



tra tradizione e attualità del gusto in un gradevole amarcord. Il bar è orchestrato da Jacopo Falleni, fiorentino, che dice «... il sogno americano è ciò che è successo a me...».

La sua carriera è iniziata prestissimo, subito dopo la scuola alberghiera Aurelio Saffi di Firenze. Talento da futuro manager quello di Jacopo, che si esprime da subito non in un bar qualsiasi, ma in un tipico bar che può essere considerato lo spaccato di società di un'Italia che non c'è più. I lettori più attempati di BarTales si ricorderanno di una serie di film che ebbero un enorme successo negli anni '70, "Amici Miei", capolavoro della commedia



CITAZIONI
 QUI SOPRA IL
 BAR NECCHI. IN
 ALTO UNA
 SCENA DEL
 FILM "AMICI
 MIEI" GIRATO
 NEL BAR.

all'italiana. Il Bar Necchi era il bar dal quale partivano le mitiche "zingarate" di Mascetti, Melandri, Necchi, il proprietario, del Sassaroli e di Perozzi che qui beveva il suo caffè con Fernet (Branca eh!) Ed è in questo bar che Jacopo ha mosso i suoi primi passi. È in questo bar che Jacopo conobbe degli imprenditori che lo portarono via da Firenze per la grandiosa Manhattan, è da questo bar che Jacopo ha fatto il grande balzo.

L'11 Settembre 2001 rimarrà una data storica per avere cambiato il mondo e anche la vita di Jacopo che per le conseguenze dei tragici fatti ricaduti sull'economia sarà costretto a tornare a Firenze.

Solo una pausa perché Jacopo ripartirà ben presto, anche stavolta supportato da investitori, per la California, per intraprendere percorsi professionali che lo porteranno ad avere anche una forte esposizione mediatica tra libri e tv. "Cafè Firenze" sarebbe stata la nuova realtà prima di approdare al Tuscany.

Il bar del Tuscany è il trionfo dell'aperitivo italiano con tutte le sue tipiche specialità. Campari, Aperol, Prosecco e Vermouth, miscelati o meno, sono i prim'attori assoluti che recitano il preludio di quella che dovrebbe essere l'esperienza di una vera cena italiana. I finger food dell'aperitivo sono già indicatori



BARTENDER

SOPRA JACOPO FALLENI, APPRODATO AL TUSCANY DOPO IMPORTANTI ESPERIENZE IN ITALIA. A DESTRA, UN SUO COLLABORATORE.

dello spettacolo di gusti e profumi annunciati dal menù; fiori di zucca ripieni di ricotta, polpettine, i deliziosi gnudi di spinaci, tutto rigorosamente con radici che affondano nella più genuina Toscana.

L'offerta dei cocktail è costantemente aggiornata in base alla stagionalità degli ingredienti con incursioni in sapori che appartengono più propriamente alla cucina. I cocktail proposti da Jacopo al Tuscany Bar sono visibili anche sul suo sito

personale attraverso il quale fidelizza la clientela e promuove la sua mixology. La cantina del Tuscany prevede 500 etichette con una scelta di ben 40 vini al calice e che vengono turnati sistematicamente.

Un bar italiano in USA non può considerarsi tale se non da la giusta importanza al rituale del dopo cena ed è così che si celebra uno dei simboli della liquoristica italiana: l'amaro. Con un'offerta che spazia attraverso tutte le regioni, l'amaro è un modo di bere che si sta radicando sempre più negli USA e in questa opera di diffusione i bartender sono in prima linea come ambasciatori di un modo di bere tutto italiano. Ma il Tuscany non è l'unica attività di Jacopo. Attraverso il suo sito www.jacopofalleni.com promuove una serie di attività. Come il lancio di un craft cocktail imbottigliato che arriverà sul mercato nel 2015. Il sogno americano di Jacopo continua.

LA RICETTA

BASSANO 1779

- 1 ½ oz. Nardini Amaro
- 1 oz. Kentucky Straight Bourbon
- 2 dashes Peach Bitters
- 3 oz. Ginger Ale

PROCEDIMENTO: Build on the rocks.

Guarnire con slice di pesca e mint sprig.



Federica Masetti

Dal Venezuela, la più nobile famiglia di Rum.

CLARO

Santa Teresa con la sua maestria bicentenaria, segue per almeno 2 anni l'invecchiamento di questo rum fruttato, dal colore leggermente ambrato, perfetto per ogni cocktail.

~ AÑEJO GRAN RESERVA

E' il risultato della miscela dei migliori rum Santa Teresa invecchiati fino a 5 anni. Ideale per la miscelazione, rivela un gusto inconfondibilmente vanigliato.

SELECTO

Tra i migliori rum super premium al mondo, nasce da un blend di pregiati rum, invecchiati fino a 35 anni con metodo Solera. Dal colore ambrato e dal gusto morbido e deciso.

SANTA TERESA 1796

Nato dalla miscela dei rum di prima classe Santa Teresa invecchiati fino a 10 anni, è corposo, complesso al palato e consistente nel gusto.



Distribuito in esclusiva da OnestiGroup S.p.A.
www.onestigroup.com



RON SANTATERESA



@RONSANTATERESA

Santa Teresa[®]
FUNDADA EN 1796

BarTales
www.bartales.it

"SANTA TERESA BARTENDING LAB 2014"
Tasting, mixology, storyboarding cocktail

in collaborazione con:



27 OTTOBRE CATANIA 28 OTTOBRE NAPOLI 29 OTTOBRE LECCE 26 NOVEMBRE MILANO 10 DICEMBRE ROMA

LA CERIMONIA DEL TÈ

Amaro, forte e poi dolce. Tre sorsi per un perfetto *thé à la menthe*

DI JIMMY BERTAZZOLI



Immaginatevi nel piccolo giardino di una tipica abitazione marocchina, il riad, o magari nell'atmosfera pulsante della Medina, calati in una miscela di colori e sapori che solo un suk maghrebino sa offrire. Nel cuore del deserto, magari. Una

musica di cui non si conosce la provenienza riempie ogni spazio mentre un'anziana donna appoggia un grande vassoio argentato e finemente cesellato in mezzo al tavolo, siede e con un sorriso che infonde sicurezza accoglie i suoi ospiti. Sul



IL RITO DEL TÈ
UNA DONNA VERSA IL TÈ CON IL TIPICO GESTO RITUALE. NELLE ALTRE IMMAGINI TEIERE E BICCHIERI TRADIZIONALI.



vassoio una meravigliosa teiera (*berrad* in berbero) che regna sul quel tavolo tondo e basso circondato da divani e che presto diventerà protagonista di un momento di vita quotidiana di un popolo dalle mille contraddizioni: il rito del tè marocchino, la più alta espressione di un'affascinante tradizione.



Il tè, nelle sue mille espressioni, è una bevanda comune in ogni angolo del nostro pianeta, ma in Marocco mostra uno dei suoi volti più sinceri e nobili, il volto dell'ospitalità. Il rituale del tè marocchino è una vera cerimonia conosciuta come Atay Naa Naa. Il tipo di tè utilizzato nell'infusione non ha un'importanza assoluta e varia da zona a zona, tendenzialmente si usa un

Sinonimo di ospitalità, il rituale del tè è un'antica cerimonia conosciuta come Atay Naa Naa

comune Special Gunpowder cinese, fresco e con qualità dissetanti, ma nessuno si scandalizza se si utilizza un altro tipo di tè verde, magari una miscela creata apposta secondo i gusti.

Solitamente sono le donne, ma anche il capo famiglia, che preparano il tè e a volte sono preparate due teiere per volta. Si versa un po' di acqua bollente per stemperare la nota amara del tè. Quest'acqua costituirà il primo bicchiere, è considerato "l'anima del tè" (*errouh* in arabo) e viene messo da parte. Si aggiunge menta (*Naa Naa* in marocchino) freschissima, in loco esiste una varietà dall'aroma marcato e molto dolce, presente in ogni mercato e di

ottima qualità. Quindi lo zucchero spaccato in pezzi irregolari da un panetto, a volte pan di zucchero, l'anima del tè costituita dal primo bicchiere, acqua bollente e si lascia in infusione per qualche minuto.

Ciò che succede durante il rito del tè in realtà ha sfaccettature ben più ampie del significato che vuole rappresentare. Una chiave di lettura interessante per analizzare ciò che succede a quel tavolo va ricercata nella cura della preparazione che non prende mai in considerazione il gusto dell'ospite ma segue una linea basata sulla tradizione della regione, della città, del quartiere e talvolta della famiglia stessa. La bevanda che viene offerta a chi siede a quel tavolo deve essere perfetta sotto ogni punto di vista, tazza dopo tazza, con una cura quasi maniacale del particolare. Particolare che viene soddisfatto con tale naturalezza che lo fa sembrare una leggera sfumatura di relativa importanza. Il colore, la texture, l'intensità dei profumi e dei sapori, la dolcezza e perfino lo strato di schiuma che si crea sulla superficie del bicchiere. Un bicchiere bellissimo, con decori tradizionali, nel maggiore dei casi fatti a mano. È il dettaglio. Il concetto di equilibrio che siamo abituati ad individuare si trasforma, cambia i propri parametri, scioglie ogni regola.



Gustare sorso dopo sorso questo tè significa assaporare l'ospitalità della famiglia tramite una bevanda calda, con un profilo tannico poco invadente e dolce, anzi, dolcissimo. Bisogna lasciarsi trasportare, mentre si bevono sorsi di una cultura che ci sta offrendo i propri omaggi. In questo modo è una esperienza emozionale e tutto cambia. Mentre noi siamo troppo spesso ancorati a regole che qualche didattica ci ha insegnato, rendendoci sicuri, non ci rendiamo conto che uno dei parametri più importanti è il luogo che ci circonda.

In una ricetta di qualsiasi bevanda dovremmo ritrovare anche il luogo di origine

tra gli ingredienti. Tutto ciò può sembrare assurdo. Ma non lo è. Seguendo questa linea comprendiamo come mai bere un Sazerac tecnicamente perfetto in una spiaggia kenyota con 40 gradi all'ombra può trasmetterci una lettura della bevanda differente. E credo che non si tratti solo di temperature... forse sono le palme o il semplice rumore dell'oceano.

Se si sceglie di insegnare a un bambino a leggere lo facciamo per poi lasciargli la libertà di leggere il mondo con i propri occhi. Il senso è proprio questo. La nostra passione ci porta a sviluppare una capacità critica di leggere ciò che stiamo bevendo, cosa possibile solo se siamo in grado di leggere ogni ingrediente e spesso, l'ingrediente principale è fuori dal bicchiere. Seduti a quel tavolo leggiamo molto di più di ciò che stiamo bevendo, leggiamo il sorriso delle persone attorno a noi, ci



NEL DESERTO

I TUAREG, CON IL TIPOICO COLORE BLU, DEPOSITARI DELLE REGOLE DELL'OSPITALITÀ LEGATE AL RITO DEL TÈ.

sentiamo accettati, benvenuti. Abbiamo dopo pochi minuti la certezza che tutto ciò che sta succedendo è per compiacere la nostra presenza, tanto che quasi si ha la sensazione di essere noi stessi un ingrediente di quel tè, forse l'ingrediente principale.

Questa è una visione ben più ampia di quello che impariamo. Questa è la vita, anzi questa è la massima espressione di uno dei veri piaceri della vita, il bere e il mangiare. Viviamo attorno a quel tavolo un'esperienza unica e la bevanda che stiamo bevendo è buonissima, perfetta, proprio come voleva chi ce l'ha offerta e servita. La musica che si sente in sottofondo viene coperta dal suono del tè versato nel bicchiere da un'altezza di 40 cm circa, con una semplicità e naturalezza a tratti incredibile. Una volta versato nei bicchieri viene poi assaggiato dal padrone di casa, riversato nel *berrad* e servito di nuovo, se necessario anche più volte fino al raggiungimento di un suo equilibrio perfetto, di un'ospitalità perfetta. Quando il bicchiere ci viene offerto saremo, almeno per qualche ora, parte di quella famiglia.

Il rito del tè unisce un popolo, non

contempla classi sociali. Unisce. Un concetto di unione che possiamo ritrovare nei secoli, dall'altra parte del mondo e in mari lontani, in un altro drink rituale e conviviale: il punch. L'ospitalità si trasforma in convivialità e viceversa. Mondi lontani, diversi, uniti dal piacere del bere assieme. Le stesse abitazioni marocchine sono costituite in modo da vivere la convivialità tra più persone con grandi stanze circondate da comodissimi divani dove rilassarsi con ospiti e gli altri membri della famiglia.

Lo stesso concetto si vive con il cibo, dove un grande piatto viene messo al centro del tavolo e tutti i commensali mangiano assieme. Ogni sorso di quel tè avrà un sapore diverso ed è buona cortesia berne almeno tre bicchieri, in omaggio al pensiero Tuareg, i fieri nomadi del deserto del Sahara detti anche uomini blu a causa del colore rilasciato sulla pelle dalla *tagelmust*, il velo di colore blu con il quale si coprono il volto per proteggersi dalla sabbia e dal sole. "Amaro come la morte il primo, forte come la vita il secondo, dolce come l'amore il terzo".

Jimmy Bertazzoli



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



Puree Collection



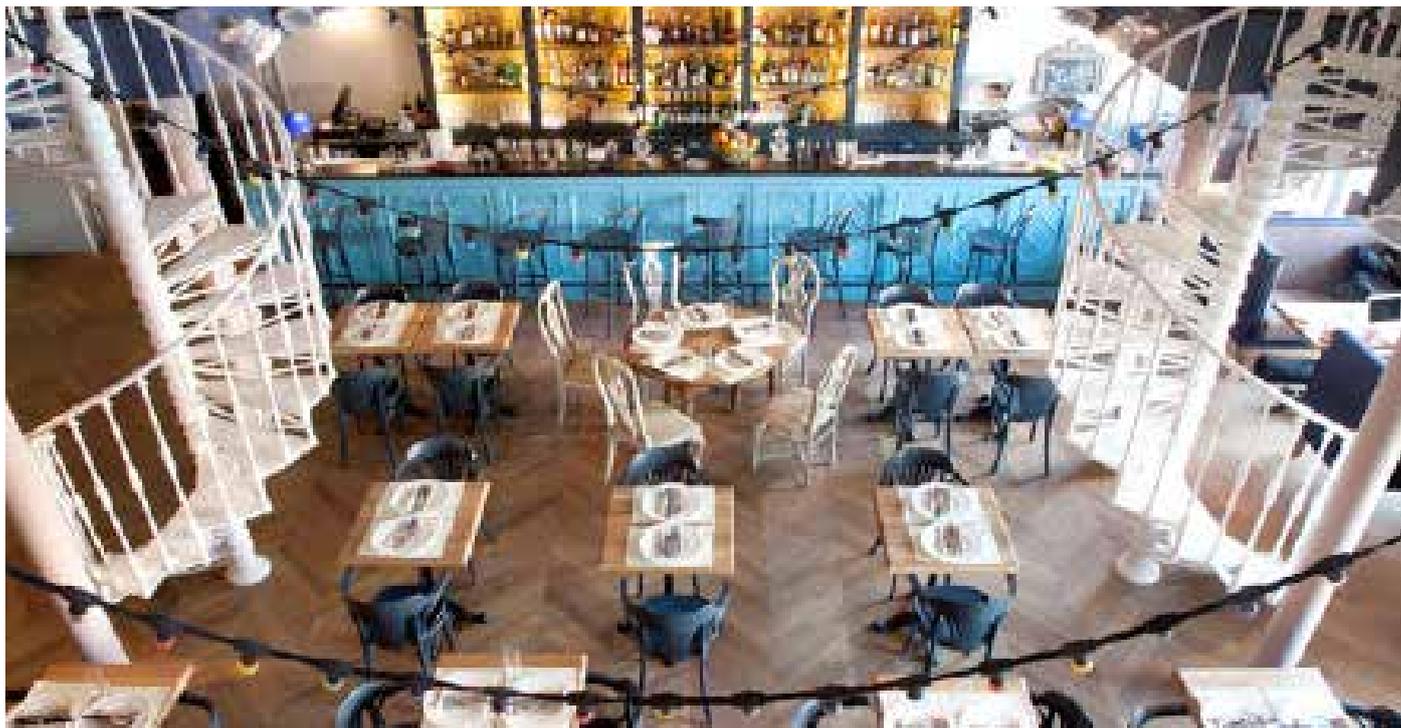
Specialty Cocktails



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

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





L'AVANZATA RUSSA

Mosca e San Pietroburgo guidano la rivoluzione del nuovo bartending

DI LEONARDO LEUCI



**IL NUOVO
"STILE
RUSSO"**

NELLA PAGINA ACCANTO DALL'ALTO: IL 2213 DI ST. PETERBURG E IL RELAB BAR DI KAZAN. IN QUESTA PAGINA, DALL'ALTO: IL DELICATESSEN (MOSCOW); IL FRIENDS BAR DI NOVOSIBIRSK E IL GIN-TONIC BAR DI SAN PIETROBURGO.



Fino a pochi anni fa, il mondo del bar russo era come un grosso pachiderma dormiente, adagiato su stereotipi, bloccato dalla mancanza di una visione internazionale in un paese che per tanti anni aveva comuni-

cato poco con il mondo esterno e che non vedeva nel turismo una risorsa e tantomeno un settore su cui investire.

La scena era rappresentata dai pochi lussuosi hotel di Mosca o San Pietroburgo ancora fortemente ancorati a stan-



MOSCOW

SOPRA E A LATO IL SAXON & PAROLE. NELLA PAGINA A DESTRA IL MERCEDES BAR.

dard legati all'ormai defunta Unione Sovietica che non facevano altro che servire fiumi di Vodka ghiacciata accompagnata da caviale a volontà o qualche drink che sarebbe risultato retrò anche nella serie tv *Love Boat*. Tra qualche calice di distillato ghiacciato accompagnato dai classici cetrioli sott'aceto, ogni tanto si vedeva spuntare qualche bicchiere decorato in maniera pacchiana che conteneva un cocktail dal colore "eccentrico".

Visitando oggi la Russia ci rendiamo conto che qualcosa è cambiato; non tanto per l'apertura di tantissimi bar che non hanno nulla da invidiare a città famose per la cultura dell'ospitalità e del bere miscelato come Londra, Parigi o Berlino, ma perché in Russia è nato un movimento di bartender che a testa bassa e con un'incredibile determinazione è riuscito in pochissimo tempo a ribaltare completamente le sorti del settore dando vita a una delle scene della miscelazione più dinamiche a livello mondiale.

Uno degli attori principali di questa rivoluzione è stato sicuramente Mr. Bek



Narzi. Con alle spalle un curriculum costruito tra banchi di bar prestigiosi quali il "Met Bar" del Metropolitan Hotel e il "Milk & Honey" di Londra e dopo aver raggiunto il successo professionale gestendo lo "Shumi Bar" di Sir Roger Moore e il prestigioso "5th Floor Bar" nel famoso store Harvey Nichols, Bek accettò una sfida tutt'altro che facile: creare un bar di livello internazionale a Mosca prendendo le redini del *City Space Bar* del lussuoso Swissotel Moscow.

Il *City Space* è stato una rivoluzione per Mosca e per tutta la Russia, un concetto completamente nuovo di ospitalità



e di servizio totalmente inediti con un'offerta che non aveva nulla da invidiare ai più importanti bar del globo. Quando il City Space venne inserito nella prestigiosa lista "50 Best World Bar", il settore si accorse che in Russia qualcosa era cambiato.

Narzi fondò il Russian Cocktail Club, un progetto che portò in Russia alcuni importanti bartender da tutto il mondo. L'obiettivo era quello di formare una nuova generazione di barman, aperta al cambiamento, dinamica e ispirata, pronta a sposare un'altra rivoluzione, dando il via a un'evoluzione che continua ancora

oggi e che sembra inarrestabile.

Le due città che guidano questo nuovo corso sono sicuramente Mosca e San Pietroburgo e lo fanno in maniera molto diversa. Mosca ha scelto di essere una città alla moda, molto attenta alle tendenze, dove incredibili design bar si alternano a club con progetti architettonici milionari. Situazione perfetta per una città che vive di grandi business e di un turismo di alto livello, una metropoli gigantesca e frenetica che realmente non dorme mai e dove è possibile cenare in un ristorante stellato alle 6 di mattina senza farsi mancare un drink perfettamente confezionato per l'occasione.

In questa sconfinata città ci si rende conto che nel panorama dei locali non manca proprio nulla e anche a Mosca

*Bek Narzi
ha formato
una nuova
generazione
di barman
dinamica
e ispirata*



ST PETERBURG
DUE IMMAGINI
DELL'UNION
BAR.

hanno trovato spazio alcuni progetti di tendenza. Una generazione di giovani bartender ha rivalutato vecchi spazi industriali o scantinati ristrutturandoli per creare il proprio progetto e concetto di bar. Tra questi è da visitare assolutamente il *Delicatessen* uno dei bar più amati dalla community dei barman per essere uno dei primi esperimenti di “speakeasy” bar a Mosca. Da non perdere anche il

Chainaia, che nasce dalle ceneri di una vecchia ed illegale sala da tè cinese di cui conserva le fattezze e la cucina alla quale è stato affiancato un bar che ha attirato le attenzioni del pubblico internazionale. Il *Chainaia* è stato inserito nella lista dei migliori bar del mondo a soli due anni dalla sua apertura.

Dopo il *City Space* è obbligatoria una visita all'ultimo progetto di Bek Narzi, il

LE RICETTE

WHITE RUSSKIY di Bek Narzi – Russian Cocktail Club

INGREDIENTI

- 50 ml Vodka
- 50 ml sciroppo speziato di pane di segale*
- Top con vanilla cream

PROCEDIMENTO

Metodo: stir. Glass: cocktail glass.

No guarnizione

*Nota: il classico White Russian che tutti conoscono è un drink di ispirazione americana ma che non ha nulla a che fare con la tradizione russa fatta eccezione per la Vodka. Questa ricetta ha un vero russian touch come l'utilizzo del Kwass che è una bevanda locale a base di pane di segale. Per la preparazione dello sciroppo portare a riduzione il Kwass in 4 volte sino ad ottenere la consistenza di uno sciroppo.



MOSKOVSKY MULE di Bek Narzi e Denis Millionov Moskovsky Bar – Mosca

INGREDIENTI

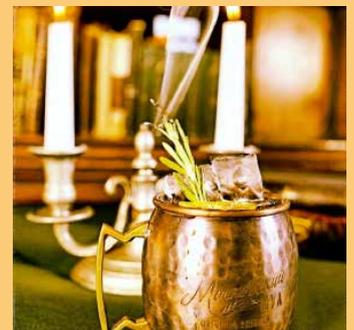
- 50 ml Vodka
- 15 ml homemade ginger syrup
- 25 ml succo di limone
- 10 ml miele siberiano
- Top con Kwass

PROCEDIMENTO

Metodo: shake (veloce). Glass: copper mug.

Guarnizione: chips di lime e rosmarino.

Nota: variante del classico Mosvow Mule con Kwass e zenzero.





Moskovsky Bar del Hotel Four Season, una delle aperture più attese e che sicuramente non deluderà le aspettative visto che il bar è affidato alle mani di Maxim Rockman, a mio parere uno dei più talentuosi bartender del mondo.

Negli ultimi anni sono centinaia i bar che hanno visto la luce a Mosca. Sicuramente da menzionare sono il *Sixty*, un incredibile ristorante panoramico all'ultimo piano di un grattacielo che offre una vista mozzafiato di tutta la città ed un bar di alto livello, il *Noor*, un bar classico che si anima dopo le 24,00 con dj set. Se si vuole provare qualcosa di veramente inusuale non si può mancare il *Mendeleev*, uno "speakeasy" nascosto nel sotterraneo di un noodles bar; ambiente in puro stile America anni '30 ma con annesso dancefloor con musica house e techno fino alle 5 mattina. Bellissimi il *Saxon&Parole* e il *Mercedes Bar* e non meno interessanti il *Maxime* e il *Bruce Lee* dove ottimi drink in stile oriental fusion sono accompagnati da un'incredibile cucina cinese con i Bruce Lee cult movie in loop su decine di schermi in tutto il locale. Molto kitsch, vero, ma anche molto divertente.

La lista sarebbe interminabile, dal *Ti-*

BEK NARZI: L'UOMO DIETRO IL RUSSIAN BARTENDING

Bek Narzi è l'uomo che ha dato un input fondamentale al bartending russo ponendo le basi di una nuova scena dell'ospitalità che in Russia veleggia sull'onda di una crescita economica esponenziale. Il bartending russo moderno nasce dalla sua passione per il bar. Si trasferì a Londra a 14 anni e da giovane studente di web design si impegnava part time nei



bar per mantenersi gli studi. I primi rudimenti di bartending si sviluppavano con entusiasmo verso un lavoro che veniva vissuto come un hobby comodo e provvidenziale. Con il passare del tempo Bek si trovò sempre più coinvolto nel mondo del bar e l'hobby divenne lo scopo di una vita. Nel 2002 sostenne dei corsi di formazione con la UK Bar Academy e di sommelier presso la Wine and Spirit Education Trust. La sua prima esperienza fu all'Avenue Bar, per poi passare al Met Bar del London Metropolitan Hotel. La sua carriera si concretizzò nel leggendario Milk and Honey di Londra passando per un periodo di approfondimento nella sede omonima di New York. Con un simile curriculum gli si aprirono le porte dello Shumi Bar e

dell'Hush Bar, entrambi di proprietà di Sir Roger Moore, con la qualifica di Bar Manager. Dopo qualche anno, nel 2007, si trasferì al 5th Floor Bar dell'Harvey Nichols Store dove affiancò Nick Strangeway per svilupparvi la miscelazione molecolare. Il suo arrivo professionale in Russia concise con l'incarico di bar manager presso il City Space Bar del Moscow Swissotel dove dette il via alla nascita della rivoluzione del bartending russo. Attualmente impegnato con il Moskovsky Bar del Four Season Hotel di Mosca dirige anche il Russian Cocktail Club, la sua compagnia privata di attività legate al bartending.



TENDENZE
LO ZING BAR
DI SAN
PIETROBURGO.

me Out Bar all'Aloha in stile tiki, dal Main Bar al Martinez tutti meritano una visita. La vita notturna moscovita è oggi una delle più dinamiche del mondo e che Mosca si appresti a diventare una delle capitali mondiali dell'industria dell'ospitalità lo dimostra anche il crescente interesse

delle aziende che stanno investendo moltissimo in questo mercato. Il Moscow Bar Show in soli 3 anni è diventato uno degli eventi più importanti del mondo.

La bar scene di San Pietroburgo si differenzia molto da quella della capitale. La città ha un'indole totalmente diversa, un'anima europea che la distingue e che si ripercuote sul mercato. San Pietroburgo è una città con una scena culturale e artistica veramente importante e per molti è questa la città che rappresenta il nuovo corso russo. Con un turismo in incredibile ascesa la città ha modellato la sua offerta puntando su locali piccoli, gestiti da imprenditori giovanissimi e che puntano sulla qualità e sull'eccellenza prima che sull'immagine e sul design.

LE RICETTE

HERBAL FLAVOUR

di Max Rokhman - Moskovsky Bar - Mosca

INGREDIENTI

- 50 ml Vodka infusa con peperoncino rosso, dry lemon grass, rosmarino e bacche di ginepro
- 25 ml succo di lime
- 10 ml sciroppo di zucchero
- 20 ml sciroppo di zenzero
- 2 dash di wormwood bitter
- 8 foglie di basilico

PROCEDIMENTO

Metodo: shake-(fine strain). Glasse: coppa.

Guarnizione: stecco di cannella, foglie di rosa e basilico.



DELIVERED OLD FASHION

di Max Rokhman - Moskovsky Bar - Mosca

INGREDIENTI

- 60 ml White Dog
- 10 ml tè al gelsomino (forte)
- 3 dash camomilla bitter
- 3 bsp sciroppo di birra di grano*

PROCEDIMENTO

Metodo: stir. Glass: rock glass.

Completare con 1 bottiglietta da 0,05 riempita con un pò di sciroppo di birra e orange zest.

* Preparazione dello sciroppo di birra: riscaldare 1 parte di zucchero e 1 parte di birra stile Blanche di Namour. Aggiungere pepe bianco, allspice pepper, semi di cumino e bacche di olivello spinoso. Miscelare, portare a riduzione in due volte, raffreddare. Nota: l'idea dello sciroppo di birra nasce dalla tradizione russa di aromatizzare la birra. Una piccola e ulteriore dose del drink viene messo in una bottiglietta e servita come nella foto. Quando il drink sarà finito il bicchiere si riempirà ulteriormente della dose contenuta nella bottiglietta che potrà essere usata anche come stirrer.



I primi cocktail bar di San Pietroburgo sono stati il *Big Liver Place* ed il *Daiquiri Bar*, precursori in città con un'offerta cocktail di buon livello, un po' spartani ma che hanno fatto da apripista all'ascesa della miscelazione. Non si può non soffermarsi all'*Arka Bar* che offre una cucina gourmet di livello e al *Gin Tonic Bar*, uno speakeasy nascosto all'interno di un anonimo cortile praticamente impossibile da trovare se non si hanno le coordinate esatte. Qui troverete un gruppo di barman talentuosi che ai limiti della legalità arriva a distillare il proprio Gin all'interno del locale. Follie russe. Meritano una visita lo *Zing* un piccolo locale che ha attirato le attenzioni del pubblico per i suoi drink creativi e per la sua offerta musicale che alterna giovani gruppi emergenti a dj set di alto livello, lo *Zig Zag Bar* e il *Penguin* aperti da giovanissimi barman che hanno costruito il locale con le loro mani, il *Dom Beat* famoso per la sua eccentrica e ricercata offerta musicale, il *The Head* dove si radunano i jazz lovers e l'*Union Bar* un progetto che fonde il bar alla street art con installazioni di giovani artisti che si alternano e cambiano faccia al locale più volte durante l'anno.

Si potrebbe continuare per ore menzionando tutti i bar della città, ma l'ultimo che voglio segnalare e a cui sono affezionato è il *2213*, un progetto architettonico imponente che ha riportato alla luce e valorizzato un vecchio palazzo in abbandono nel pieno centro di San Pietroburgo trasformandolo in uno dei locali di maggior successo della città.

Questa è la dimostrazione che il nostro settore può essere un traino fondamentale per l'economia di una città e di un paese intero, cosa che forse non è molto chiara ai nostri politici e governanti

MAXIM ROKHMAN GIOVANE TALENTO RUSSO

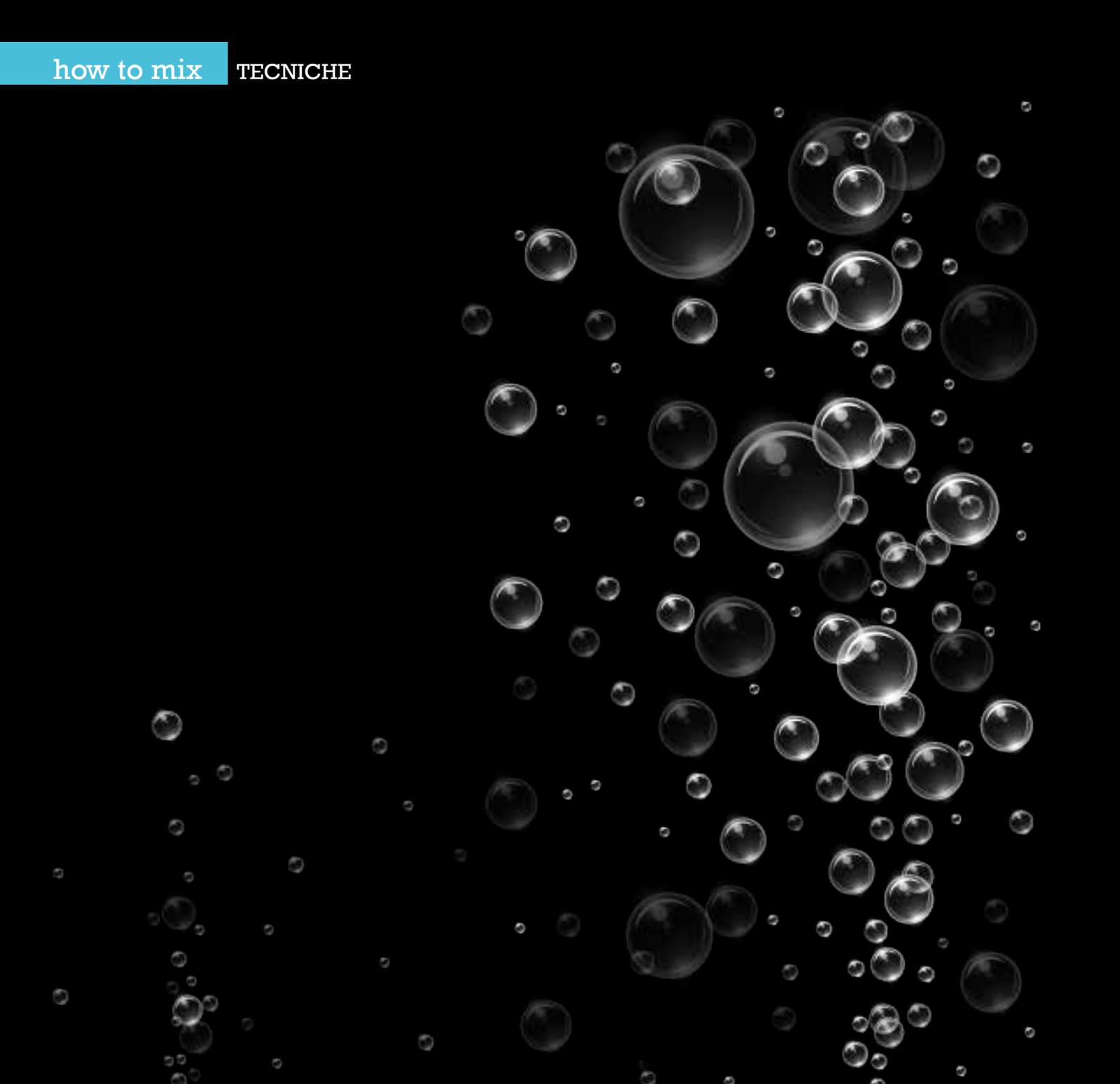


Maxim Rokhman è uno dei talenti più promettenti del bartending russo. Ha iniziato la sua ancora giovane carriera nel 2007 sotto l'ala di Bek Marzi al City space Bar dello Swisshotel Moscow sino a diventarne head bartender. La stessa posizione la ricopre all'interno del network Russian Cocktail Club e il suo estro per la mixology ha permesso allo City Space Bar di essere più volte

premiato come Best Cocktail Bar in Russia. Insieme a Bek Narzi è coinvolto nel progetto Moskowsky bar del Four Season Hotel.

che non riescono a vedere il potenziale che sprechiamo in Italia. La Russia è un paese enorme, in molte città la cultura della miscelazione è ancora praticamente inesistente, ma qualcosa si muove. In un mio recente tour ho potuto visitare ben 12 città e in ognuna di esse ho trovato almeno un paio di bar di buon livello, ho potuto vedere l'enorme voglia di crescere e migliorare di decine di giovani bartender. Posti come il "Re Lab" di Kazan ed il "Friends Bar" di Novosibirsk fanno capire quanta passione muove la community dei bartender russi che hanno una grande voglia di emergere e di dimostrare le loro capacità nonostante le enormi difficoltà culturali di approccio verso il mondo del bere miscelato. Anche se credo che presto inizieremo a sentir parlare di un vero e proprio "stile russo". Aspettiamo.

Leonardo Leuci



A TUTTO GAS

Fu Jacob Schweppe, nel 1793,
a inventare il primo dispositivo
per produrre acqua frizzante

DI GIOVANNI CECCARELLI

Il primo tentativo di gassatura dell'acqua è stato ad opera di Joseph Priestley, teologo, filosofo e chimico britannico che, nel 1767, attraverso lo schema rappresentato in figura, riuscì a dissolvere parte dell'anidride carbonica prodotta dalla birra in fermentazione dentro dell'acqua. A quei tempi questo gas veniva chiamato *aria fissa* (fixed air) perché più densa dell'aria. Qualche anno dopo pubblicò una ricerca dal titolo *Impregnating Water with Fixed Air* nella quale descrisse come imbrigliare e insufflare la CO₂ prodotta dalla reazione chimica di CaCO₃ (carbonato di calcio) e acido solforico, all'interno di acqua.

Il primo dispositivo per produrre acqua frizzante in quantità maggiori è stato inventato da Jacob Scheppe nel 1783 anche se la vera rivoluzione, dopo tanti altri fallimenti di natura commerciale, la si deve a John Mathews che nel 1832 iniziò a produrre le sue soda fountains che divennero famose in tutti gli Stati Uniti.

La gassatura (o gasatura) è quel processo che prevede l'insufflazione di anidride carbonica in acqua: la CO₂, sotto determinate condizioni di pressione e temperatura, si discioglierà nel liquido dando origine ad una bevanda effervescente. Al fine di ottenere un buon risultato è necessario operare a basse temperature perché il sistema gas-liquido segue una relazione di solubilità inversa: al diminuire della temperatura, aumenta la quantità di gas che è possibile sciogliere. Questa relazione è esattamente il contrario nei sistemi solido-liquido: per sciogliere sale o zucchero in acqua è necessario aumentare la temperatura.

Anche la pressione è un parametro da non trascurare infatti, finché il contenitore della bevanda è chiuso e sotto pressione,

CODD'S PATENT
GLOBE-STOPPERED



The Orifice is effectually closed by the internal pressure of the Carbonic Acid Gas against the Glass Ball, which presses hard up against the ring in the neck.

SOLE AGENTS:
Barnett, Son, & Foster.

OBTAINED THE ONLY MEDAL AWARDED FOR BOTTLES AT THE LONDON, VIENNA, AND PHILADELPHIA EXHIBITIONS.

This Bottle may fairly be called the greatest invention of the age in connection with Aerated Waters, as it combines all those qualities so long sought for in a Soda Water Bottle; and we challenge any one, however biased his opinion, to name one fault. A sample will be sent, filled with Aerated Water, and Packed in Case, for 1s.

To Persons about to commence the Mineral Water Trade. — We cannot too strongly impress upon those who are about to become Mineral Water Manufacturers, the advisability of using this bottle. An investment of a Soda Water Machine, and a stock of Codd's Patent Bottles, will repay the purchaser in a few weeks, there being no continual expense for corks, wire, string, and skilled labour. Directions for making all the drinks are sent with each machine.




SOLE AGENTS:
Barnett, Son, & Foster.

SODA WATER BOTTLE.



Easy and Safe to open. Stopper is Everlasting. Easily and quickly filled. Quickly emptied. Cleanliness—as Glass is the only substance which the liquid touches.

SOLE AGENTS:
Barnett, Son, & Foster.

THE IMPROVED "LONDON MADE" SYPHON.



REGISTERED PROPRIETORS AND SOLE MANUFACTURERS:
Barnett, Son, & Foster.
20u, Forston Street, London, N.

THESE ARE GUARANTEED TO BE FREE FROM LEAD.

QUART SIZE—
Price 24s. per dozen.
In blue, white, or green glass.

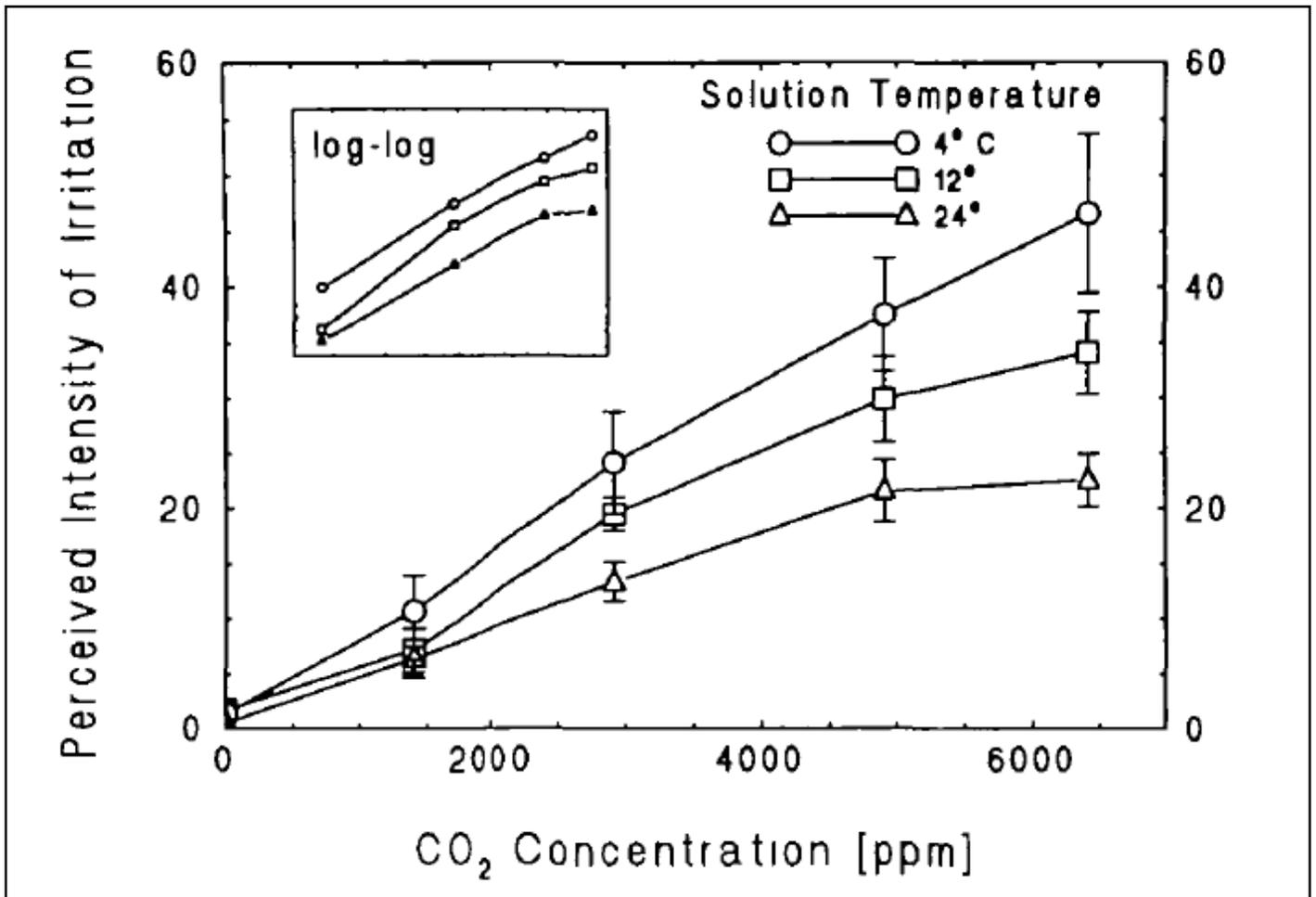
PINT SIZE—
Price 22s. 6d. per dozen.

SAMPLE 3s.

STORIA
IN ALTO UNA STAMPA D'EPOCA. A SINISTRA JOSEPH PRIESTLEY.



l'anidride carbonica rimane in soluzione mentre nel momento in cui si apre si ha gassificazione dell'anidride carbonica e formazione delle famosissime bollicine. In particolari condizioni la quantità di CO₂ disciolta può raggiungere anche i 15 g/l che comunque diminuiranno drasticamente all'apertura del contenitore. L'anidride carbonica in acqua entra in equilibrio formando acido carbonico secondo la se-



GASSATURA

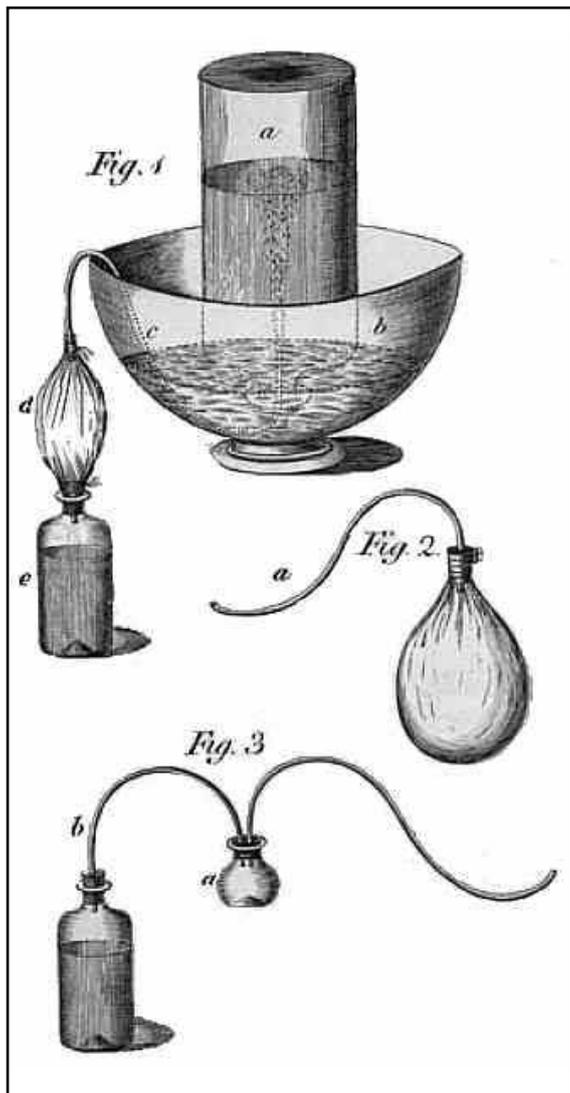
Nel grafico in alto troviamo tre curve che indicano la correlazione tra quantità di CO₂ disciolta (asse orizzontale) e percezione dell'intensità dell'effervescenza (asse verticale). Le tre curve sono rappresentative di 3 temperature (4, 12 e 24 °C). L'andamento è abbastanza simile: all'aumentare della quantità di CO₂ aumenta l'intensità dell'effervescenza percepita. Tuttavia è interessante vedere che, a parità di quantità di CO₂, la curva della temperatura più bassa è quella che riporta valori di intensità percepita più alti.

guente reazione: $H_2O + CO_2 \rightleftharpoons H_2CO_3$, che è responsabile del sapore acidulo che la soda può avere. Per questo, all'interno di molte bevande gassate, troviamo delle tracce di bicarbonato di sodio che viene addizionato per riportare il PH alla neutralità. Questo gas funziona inoltre come conservante rallentando il deperimento della soda. Sotto l'aspetto della percezione dell'effervescenza in bocca, le sode sono state oggetto di diversi studi da parte di università di tutto il mondo e i risultati sono molto interessanti.

Scopo di queste indagini era ricercare eventuali correlazioni tra la temperatura di servizio, la quantità di CO₂ disciolta e l'esperienza gustativa del consumatore. Il senso comune ci porta a credere che la percezione di effervescenza sia dovuta principalmente alle bollicine e che sia quindi una percezione di tipo tattile dovuta solamente alla quantità di gas disciolto

che si gassifica. In realtà il meccanismo che regola questa sensazione è principalmente di tipo nocicettivo, cioè relazionato ai segnali di dolore provenienti, in questo caso, dal nervo trigemino. Infatti si è visto che, a parità di quantità di gas disciolto, la sensazione di effervescenza era maggiore a basse temperature. Tuttavia l'esperienza ci insegna che una soda aperta da qualche ora perde la sua effervescenza quindi anche la quantità di CO₂ presente ha una grossa importanza in questo tipo di percezione.

Concludendo, nel mondo del bar, tutte queste informazioni hanno un riscontro pratico non trascurabile. La temperatura di servizio è molto importante perché porta ad una più lenta perdita di effervescenza e contestualmente permette di percepire questa sensazione in maniera più intensa. Si consiglia pertanto di tenere ben refrigerate anche le sode destinate



PRIESTLEY SODA WATER

L'immagine a sinistra rappresenta lo schema di funzionamento dello strumento di gassatura di Priestley. Nel contenitore denominato "e" avveniva la reazione tra carbonato di calcio e acido solforico. La CO₂ prodotta dalla reazione veniva convogliata attraverso il condotto "c" e insufflata all'interno del contenitore "a" che era capovolto e riempito di acqua. Questo strumento era abbastanza rudimentale e l'effervescenza era molto modesta.

alla miscelazione di drink in cui è presente ghiaccio.

Importante è anche la mescolata: per non perdere effervescenza si versi delicatamente il prodotto a distanza ravvicinata senza allontanare la bottiglietta (o lattina) dal bicchiere. Questo infatti causerebbe una ancora più drastica riduzione di pressione (in seguito ad un urto violento) che andrebbe ad accelerare la gassificazione con conseguente appiattimento della bevanda. Far scivolare la bevanda sul bar spoon, cosa molto in voga oggi, sicuramente riduce gli urti ma non è migliore del versare la bevanda delicatamente. Ricordiamo inoltre che il bar spoon è costantemente a contatto con le mani del bartender.

Giovanni Ceccarelli



L'ATLANTE DEL RUM

DAVIDE STAFFA

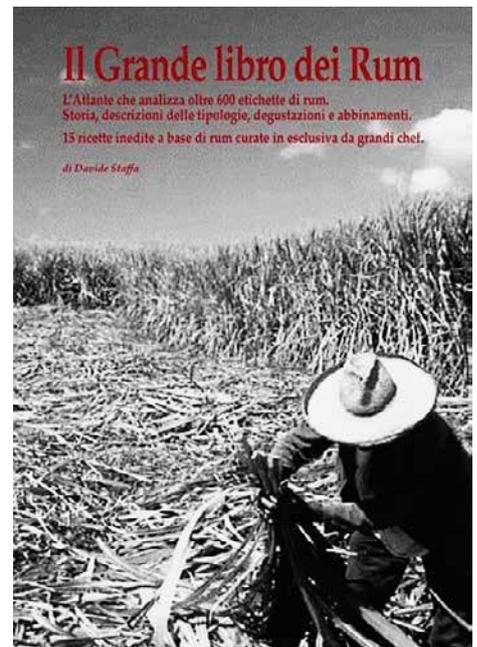
IL GRANDE LIBRO DEI RUM

DEGUSTA EDIZIONI (EURO 49,00)

Non un libro qualsiasi sul Rum. Piuttosto un atlante completo sulla geografia mondiale del Rum che include i brand più noti e quelli più sconosciuti provenienti dalle zone più disparate del mondo. Un volume che raccoglie un viaggio di ricerche sul campo iniziato nel 2005 e terminato nel 2013 dopo avere recensito tutti i Rum presenti al mondo sino a quel periodo. Un lavoro certosino che ha richiesto anni di lavoro.

La prima parte del libro percorre la storia del Rum sino ai giorni nostri, un approfondimento sulla canna da zucchero e sulle tecniche dei processi produttivi. In chiusura della prima parte, un capitolo dedicato agli abbinamenti del Rum con sigari e cioccolato. Subito dopo inizia un viaggio di 600 pagine nel quale vengono illustrati tutti i Rum selezionati per produttore, distilleria per distilleria, raggruppati per continente e quindi per nazione. Ogni prodotto è presentato con la sua etichetta o bottiglia e alla fine vengono illustrate una serie di ricette gastronomiche e di cocktail.

Un altro punto di forza del testo è la sobrietà e naturalezza con le quali l'autore rende di facile lettura i contenuti del libro che è un valido strumento per i professionisti del settore e di piacevole



lettura per tutti gli appassionati consumatori ed estimatori del Rum. L'ampiezza dei contenuti e la grande ricerca sul campo compiuti dall'autore fanno di questo libro un'opera unica.

Davide Staffa, è un sommelier professionista innamoratosi del Rum nel corso della sua carriera. Nella prefazione l'autore stesso ammette che era stato sul punto di mollare l'impresa vista l'immane mole di informazioni che bisognava raccogliere verificare, gestire e impaginare. Il risultato è che questo enorme lavoro è stato premiato all'ultima edizione del Madrid Rum Festival come migliore libro al mondo per l'educazione sul Rum. Il Grande Libro Dei Rum è veramente un testo che non può mancare nella biblioteca di un appassionato.

Alessandro Palanca



THE
TEQUILA

DonJulio | **MAKE YOUR MOVE™**

DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

The alchemists never revealed
their most valuable secrets:
fire and time.

Citadelle turns them into gin.



www.citadellegin.com

Alchémiste

Citadelle Gin, Distilled with time

ALESSI

CAMPARI

RON
Caney

Simply Squeeze
**COCO
REAL**

1492 COLONIALE
GROUP

**DIAGEO
ITALIA**

DISARONNO

Douglas

FABBRI
1905

Finest
CAL
Premium Cocktail Mixes

FiveSenses
by MAF DRINK

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

ZF

GARNET
Europe

Ice+
BRIVIO PURO

LaSpaziale
espresso coffee machines

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

MARTINI

MIXER

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

parmalat

Pernod Ricard Italia

PIAZZA

RCR
CRISTALLERIA
ITALIANA

Red Bull

SAN BENEDETTO

Santàl

SIRMAN

SLIDE

UOLARE

..... DIAGEO

BAR ACADEMY



Torna per il secondo anno **DIAGEO BAR ACADEMY** perché esperienza e conoscenza di tutto quello che ruota attorno al mondo del bar e dei loro principali attori, i barman, non sono mai abbastanza.

L'**ACADEMY** è rivolta direttamente a bar e locali che puntano alla formazione per sviluppare al meglio le loro capacità professionali ed aumentare lo standard dell'esperienza dei loro clienti.

La chiave del successo è tutta nella creatività, nella precisione e in un servizio indimenticabile, assolutamente unico nel suo genere.

Per **DIAGEO** il personale di un bar rappresenta l'ingrediente fondamentale per creare drink eccellenti ed esperienze fuori dal comune.

Negli eventi **BAR ACADEMY** potrete sviluppare le vostre competenze su:

BARMAN SKILLS: per affinare il vostro talento e realizzare drink eccellenti, offrendo il 'migliore servizio clienti della categoria.

KNOW YOUR PRODUCT: fornisce competenze specifiche in materia di categorie e brand, dandovi la possibilità di consigliare ai clienti con sicurezza e passione i drink che fanno assolutamente al caso loro.

BUSINESS OF BAR: una serie di iniziative semplici e pratiche per aiutarvi a fare decollare la vostra attività.

Il vostro successo è nelle vostre mani, non potete perdere questa occasione!

Ecco il calendario degli eventi:

13-Ott	Training	Milano
20-Ott	Training	Genova
27-Ott	Training	Bologna
03-Nov	Training	Firenze
10-Nov	Training	Torino
17-Nov	Training	Napoli
24-Nov	Training	Roma
01-Dic	Training	Verona
19-Gen	Training	Bari
26-Gen	Training	Palermo

Le sessioni formative cominceranno il **13 ottobre a Milano** e proseguiranno nelle principali città italiane, per un totale di **10 tappe** fino a metà gennaio. Le persone interessate possono inviare una mail con i loro dati e un contatto al seguente indirizzo di posta elettronica: roberto.fiorenti@diageo.com.

