

BarTales

ANNO II | N. 9 | MAGGIO 2015

Face to face
LA ROTTA
DEGLI ONESTI

Trend
BACANORA,
RAICILLA E SOTOL

Report
MILANO E
IL BUON BERE

HOT SPIRIT
**FIERO E PURO:
IRLANDESE**

FERNET-BRANCA



SEGUICI SU 
www.fernet-branca.com







- 7** **L'editoriale** di Melania Guida
NATURALI E SALUTARI
- 8** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to face** di Melania Guida
LA ROTTA DEGLI ONESTI
- 14** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
FIERO E PURO: IRLANDESE
- 22** **Bar Story** di Gianni Zottola
STILE HAWAIIANO
- 30** **Liquid Story** di Dario D'Avino
NOCI VERDI E SABBA DI JANARE
- 36** **Trend** di Fabio Bacchi

- 42** **Focus on** di Judith Farina
BACANORA, RAICILLA E SOTOL
BENVENUTI AL BLACK SWAN
- 50** **Report** di Valerio Sperelli
MILANO E IL BUON BERE
- 62** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
POMELO PAMPALONE O SCIADOCCO
- 66** **Book corner** di Alessandro Palanca
I COCKTAIL IN 4 E 4'OTTO

ERRATA CORRIGE. Nel numero di aprile è stata attribuita al Baccano di Roma una foto non pertinente. Ce ne scusiamo con gli interessati e con i lettori.

BarTales ANNO II | N. 9 | MAGGIO 2015

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giovanni Ceccarelli, Dario D'Avino,
Judith Farina, Alessandro Palanca,
Valerio Sperelli, Gianni Zottola**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

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.**

RISERVA 15 ANNI.
IMPECCABILMENTE
NARDINI.



B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO

— al PONTE dal 1779 —



BEVI RESPONSABILMENTE
WWW.NARDINI.IT



THE
TEQUILA

DonJulio | **MAKE YOUR MOVE™**

DIAGEO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

NATURALI E SALUTARI

Che fosse una miniera di antiossidanti lo si poteva intuire ma che potesse addirittura contrastare la proliferazione delle cellule tumorali è davvero una scoperta. Appena confermata, la notizia è di qualche giorno fa, dall'Istituto superiore di sanità. Così il prunus, (*prunus spinosa trigna*, ingrediente base di molte bevande alcoliche) pianta florida in Molise, che i produttori locali trasformano nel prelibato Grignolino, un elisir gustoso e ricercato, in forma di estratto e purché associato a una formula ricca di aminoacidi, vitamine e minerali diventerà un farmaco (da giugno, venduto in farmacia con obbligo di ricetta) capace di combattere diverse tipologia di tumori. Dalle neoplasie polmonari, a quelle del colon e della cervice uterina. Potenza della natura. E della antica sapienza popolare e fitoterapica che tramanda da secoli formule segrete e medicamentose.

Abbiamo già raccontato di storiche abbazie, di monaci e di ingredienti ed elisir prodigiosi. Assecondando un trend che vede in crescita ormai da qualche tempo la riscoperta degli antichi liquori. Uno per tutti "Alpestre" (*a pag. 10*) creato nel 1857 dal marista Frate Emanuele per curare i confratelli malati e ancora oggi formulato secondo una ricetta rigorosamente top secret. Tradizione centenaria, dunque, appena rinfrescata e attualizzata da un cambio di packaging (la riscoperta di un'antica bottiglia) per un prodotto di successo alla conquista del mercato estero. Leggere del Grignolino, delle virtù straordinarie dell'antichissimo prunus e dei suoi golosi frutti blu è notizia che rincuora. Convincendoci una volta di più che bere bene e sempre con responsabilità, fa bene. Da oggi, certamente alla salute.





ORO E ARGENTO PER BRANCA

Grande successo internazionale per il made in Italy della liquoristica: Fernet Branca conquista la medaglia d'oro alla San Francisco's 2015 World Spirits Competition, la prestigiosa manifestazione considerata l'Oscar della liquoristica. Alla kermesse hanno partecipato 1.580 prodotti provenienti da 66 Paesi nel mondo e Fernet Branca ha vinto l'Oro testimoniando l'impegno che, da 170 anni, Fratelli Branca Distillerie mette nella produzione del famoso amaro. Altri importanti riconoscimenti per casa Branca sono arrivati con le medaglie d'argento di Brancamenta, Carpano Antica Formula, Carpano Dry, Punt e Mes e Sambuca Borghetti, alle Medaglie di Bronzo di Caffè Borghetti, Carpano Bianco e Grappa Candolini Bianca.

WHISKY REALE

Carlo e Camilla, già Duca e Duchessa di Rothesay, Scozia, sono tra i fondatori della distilleria Ballindalloch. Alla cerimonia di inaugurazione la coppia reale ha presenziato alla posa della targa commemorativa del sito e alle operazioni di chiusura con tappi di due botti il cui primo Whisky, distillato lo scorso anno, sarà imbottigliato tra 10



anni. Il ricavato della vendita delle bottiglie sarà poi donato a enti di beneficenza scelti dal Duca e dalla Duchessa. Ballindalloch è situata su una omonima e storica tenuta scozzese e produrrà Whisky utilizzando solo orzo, acqua e lieviti autoctoni provenienti dalla

regione. Brian Robinson di Ballindalloch Distillery ha dichiarato che questo Whisky sarà molto simile al prodotto che si otteneva 100 anni fa e che l'agricoltura locale rivestirà un ruolo importante nella produzione.

REMY MARTIN PER LA CROISSETTE

Remy Martin Cognac sarà uno dei fornitori ufficiali del Festival Internazionale del Cinema di Cannes dal 13 al 24 maggio. XO Gold è una limited release per l'occasione arricchita con dei preziosi riporti che ricordano una pellicola cinematografica. Remy Martin XO supporta il Festival di Cannes da dieci anni dedicandogli una special release ad ogni occasione.

Il Cognac è frutto dell'assemblage di selezionati invecchiamenti di acquaviti di Cognac ed è comunque destinato solo a particolari e selezionati rivenditori nel mondo.



PALLINI PIÙ BERRY BROS.&RUDD

Pallini si arricchisce di due nuovi prodotti grazie alla collaborazione con Berry Bros.&Rudd, fornitori ufficiali della cantina della Real Casa britannica e proprietari di uno storico bar



nella celebre londinese Royal Albert Hall: No. 3 London Dry Gin e The Glen Rothes Vintage Single Malt Whisky. No. 3 Gin, creatura di spirito della Berry Bros. & Rudd e distillato in Olanda. Perfetto in miscelazione, deve il suo nome all'indirizzo di 3, St. James's Street a Londra, casa di Berry Bros. & Rudd per ben tre secoli. La singolarità di The Glenrothes risiede nel concetto di maturità, e non età del prodotto, secondo cui la qualità si avrà soltanto alla giusta maturazione. Il motto di The Glenrothes è: "Maturity matters, not age".

INDONESIA: STRETTA SULL'ALCOL

Il più popoloso paese islamico del mondo serra una stretta sul consumo di alcolici. Le licenze

per la vendita di alcolici saranno permesse solo ai grandi supermercati e ritirate dai piccoli negozi. La legge dovrebbe servire a limitare il consumo giovanile di alcolici ma alcune eccezioni verranno fatte per località turistiche, come l'isola di Bali, in seguito alle opposizioni

degli operatori nel settore turistico. Tuttavia alcuni partiti politici si battono per un divieto totale e l'istituzione di pene detentive per i trasgressori. Il mese scorso, un simile provvedimento è stato preso dall'Alta Corte dello Stato del Kerala in India che ha decretato la chiusura di 300 bar e lasciando solo 24 hotel a cinque stelle con licenze per la vendita di alcol.



PERLAGE D'ABBRUZZO

Montepulciano, Cococciola, Montonico, Passerina e Pecorino. Uve autoctone abruzzesi per i primi spumanti Abruzzo uve Dop, appena presentati. Si tratta di bollicine ottenute con il Metodo Classico, che hanno ancora molto tempo per evolversi sui lieviti e che saranno lanciati in tutto il mondo nella versione Metodo Martinotti e, dopo un riposo sui lieviti di 36 e 48 mesi, nella versione Metodo Classico e Metodo Classico Millesimato.

LA ROTTA DEGLI ONESTI

Prima distributori, oggi importatori Emilio, Andrea e un marchio in evoluzione

DI MELANIA GUIDA

I cavallo di battaglia cambia pelle, anzi packaging, senza mutare essenza. E come potrebbe con una storia lunga 150 anni di successi? «Abbiamo puntato su una bottiglia storica, un pezzo antico della distilleria in linea con la tendenza del new vintage» spiega Andrea Onesti che orgoglioso coniuga il futuro con il rilancio di “Alpestre”.

Anche con l'estensione di gamma. «Stiamo pensando a una serie di formati diversi come quello espositivo da tre litri. Forse, ma non subito, una possibile versione di “Alpestre” amaro e, vista l'avanzata trionfale dei prodotti a base di miele, una declinazione dell'antica ricetta che presenteremo a Milano il 3 maggio». La rotta è tracciata. Nel segno di un brand di straordinario successo che sta accompagnando la trasformazione di una piccola azienda familiare specializzata nella distribuzione delle bevande nella “madre” di diverse business units specializzate.

Era il 1986 quando papà Emilio fondò Commerciale Nord Italia. Nel giro di poco meno di trent'anni e sorretta da una crescita costante OnestiGroup S.p.A. ha costruito un magazzino che ospita oltre 1.600 referenze a listino tra spirits, vini, champagne, birre e soft drink. Con un percorso di distribuzione in esclusiva, dal 2006, e 16 brand a portafoglio. Di fatto, uno dei principali player italiani nel mercato del beverage.

Non solo “Alpestre”, certo. Ma è con il secolare distillato d'erbe di frate Emanuele, unico brand di proprietà, che One-





stiGroup S.p.A., sostanzialmente, cambia passo. Dal piccolo liquorificio di famiglia messo su da Emilio al ruolo leader nella distribuzione e fino ai marchi in esclusiva c'è una storia di impegno e dedizione come poche.

Andrea che è cresciuto tra le bottiglie, che con immutata passione colleziona mignon da quan'era ragazzo, ha le idee chiare. L'estero, innanzitutto. Completare la gamma Alpestre e agganciare il mercato d'Oltralpe. In mezzo c'è il mondo del bartending su cui Onesti ha molto puntato. Valorizzando la figura del bartender come mediatore della qualità sul mercato e sui consumato-



ri attraverso percorsi di formazione e informazione. Compreso il ruolo strategico dei bar show. «Berlino sicuramente, forse Atene. Siamo

in fase esplorativa. In fondo è come scoprire un mondo nuovo. Prima eravamo visitatori, adesso protagonisti. C'è bisogno che all'esterno si percepisca bene il cambio d'immagine. Ci vorrà del tempo».

In tempi di crisi, un passo coraggioso. «La crisi mette in difficoltà ma aguzza l'ingegno. In questo senso, può diventare un'opportunità. Abbiamo lavorato nella direzione di evitare rischi per l'azienda magari con un business che non avrebbe portato da nessuna

IN FAMIGLIA
EMILIO ONESTI,
PAPÀ
DI ANDREA,
FONDATORE
DELLA ONESTI
GROUP S.P.A.



EVOLUZIONI

ALCUNI NOTI PRODOTTI DEL GRUPPO ONESTI E I CAMBIAMENTI DEL PACKAGING. IN ALTO: RARE 2002 GIFTBOX; ESSENTIEL; ARQUEBUSE, 1923; ALPESTRE, 1946. A LATO: ALPESTRE, 1964; ALPESTRE, 1971; ALPESTRE, 1995; HERMITE.



La crisi è anche un'opportunità. Rappresenta una sfida che Onesti ha raccolto con slancio

parte. Avevamo voglia di fare qualcosa di nuovo, di più interessante. È chiaro, però, che non esiste un business semplice ma la nostra, per me e per tutto il team Onesti è una sfida che ci appassiona, ci piace».

C'è anche Piper-Heidsieck. «Abbiamo appena concluso un accordo con il prestigioso marchio di champagne per l'impor-

tazione e la distribuzione sul mercato italiano». Due eccellenze unite dalla stessa passione per la qualità? «Piper-Heidsieck è sinonimo di eleganza e successo. Se negli anni Sessanta e Settanta è stato il marchio più venduto, oggi rappresenta una Maison che produce più di 6 milioni di bottiglie all'anno ed è un'etichetta ben consolidata nel mercato italiano. A noi il compito di potenziarne l'immagine». Una missione delicata e impegnativa. «Un'altra sfida. Che raccogliamo con energia e passione».

Melania Guida

BEVI RESPONSABILMENTE

TEQUILA CORRALEJO

100% DE AGAVE



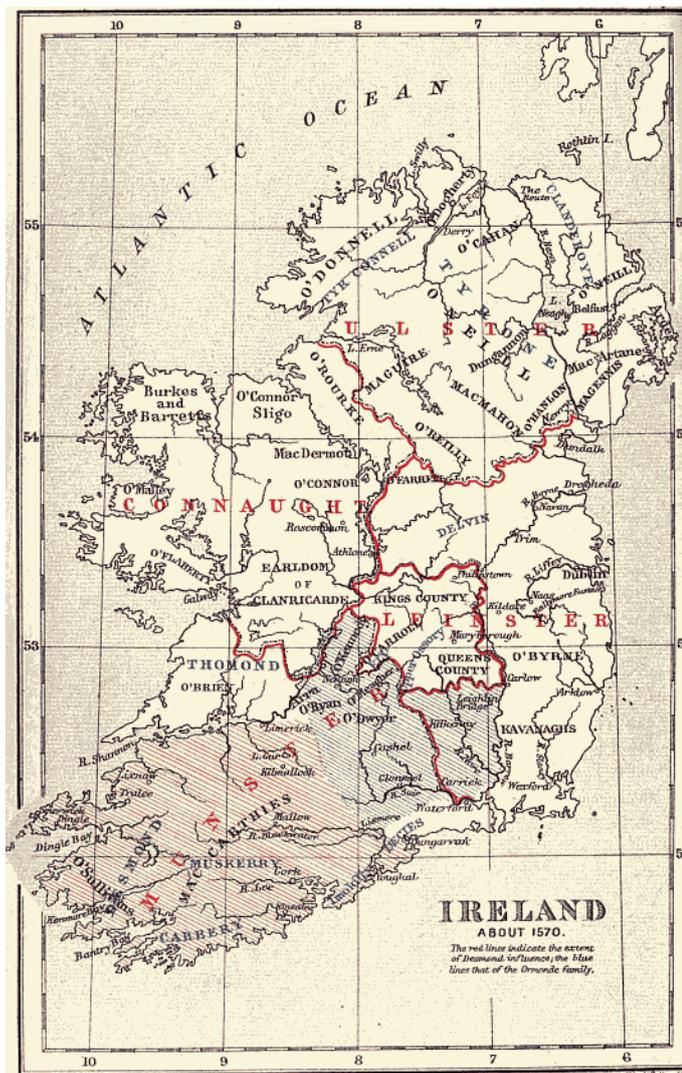
REPOSADO
TEQUILA
DE AGAVE
CORRALEJO
Hecho en México
NOM 1308 CRT
HECHO EN MEXICO
TEQUILERA CORRALEJO, S.A. DE C.V.
Calle Comercio s/n, Ex-Hacienda Corralejo
C.P. 36921 R.F.C. TCO-950909-00
40% Alc.Vol. CONT. NET. 1L
EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

IMPORTATO DA:
COMPAGNIADEICARAIBI.COM

FIERO E PURO: IRLANDESE

Il più importante
distillato di inizio '900
e l'omologo "Poteen"

DI FABIO BACCHI



Fu alla fine del periodo più buio e oscurantista del Medio Evo che i cattolicissimi monaci irlandesi cominciarono a viaggiare nell'Europa continentale per diffondere il verbo del Cristianesimo. La storia presume che siano stati essi i primi maestri dell'arte della distillazione in Europa, e una romanzata e benvoluta ipotesi che il precursore fosse San Patrizio. Su queste cronache si ritiene che il Whiskey irlandese sia stato il primo di tutti i Whisky, un pedigree di tutto rispetto ed impeccabilmente autorevole.

Tra il 1400 e il 1600 l'Irish Whiskey cominciò ad avere una storia simile a

quella del suo cugino scozzese: clandestinità, artigianale evoluzione della produzione, ricerca della materia prima più conveniente, legislazione e tassazione. La Rivoluzione Industriale costituì il momento in cui il Whiskey irlandese vide nascere la prima forma di industrializzazione del processo produttivo e acquisì quelle caratteristiche che lo avrebbero reso adulto, con un proprio carattere e facilmente riconoscibile dai consumatori.

Fiero e puro il Whiskey irlandese divenne il più importante distillato degli inizi del 1900. La sua forte personalità, priva di mezze misure, cominciò a essere intaccata dalla nascente industria

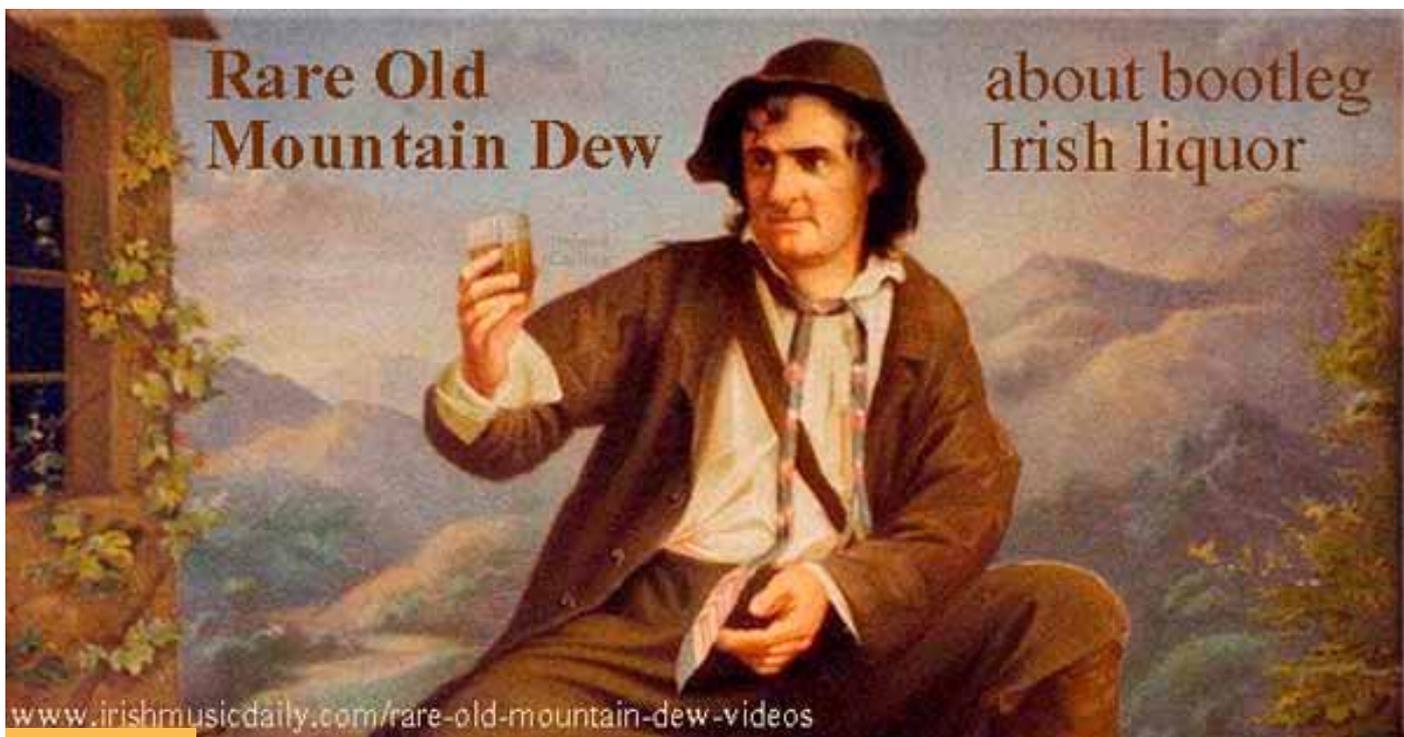


dei blended scozzesi più leggeri, gentili e ammiccanti al palato. Contestualmente iniziava il tormentato processo della nascita della Repubblica d'Irlanda e il clima sociale creatosi non agevolò certamente il mercato irlandese. Il quasi contemporaneo arrivo del Proibizionismo USA aggravò ulteriormente le difficoltà dei produttori irlandesi. La produzione ebbe una brusca frenata e quando il Proibizionismo fu abolito gli irlandesi non erano pronti a sostenere le richieste di forniture che il mercato esigeva. Il loro gap produttivo agevolò i Whisky scozzesi che, gestiti da imprenditori forse più scaltri e attenti alle evoluzioni del mercato, conquistarono

nuove e ampie fette di mercato.

I Whiskey irlandesi vissero una vera crisi d'identità; il loro carattere forte, quasi violento, non li agevolò in un mercato USA nel quale i distillati clandestini si ponevano quasi come valide alternative alla rudezza irlandese. Gli Irish decisero di puntare sulla identificabilità del prodotto rafforzando la propria identità. Si decise di reagire donando più eleganza al prodotto e sottolineando quella "e" di Whiskey. Tuttavia in nessun'altro paese produttore di Whisky al mondo c'è mai stata una forte relazione tra il prodotto legale e il suo omonimo clandestino.

Ogni nazione ha una sua storia le-



SPIRITI IRLANDESI

ALCUNE IMMAGINI ALL'EPOCA DEL PROIBIZIONISMO E DELLA PRODUZIONE DEL POTEEN.

gata alla distillazione clandestina, ma quella irlandese, per quanto forse poco conosciuta, è certamente quella più romanziata e nella quale c'è un forte incipit culturale. Storie di compromessi e corruzione, legalità e ignoranza, senso d'identità e interessi economici. Il forte senso di tradizionalismo e attaccamento alle radici degli irlandesi ha finito, quasi paradossalmente, per associare il Whiskey legale a quello clandestino. In Ir-

landa quest'ultimo è chiamato Poteen (si pronuncia pocheen).

Nonostante la legislazione e i controlli che venivano fatti in materia a partire dal 1700, l'attività clandestina era praticata quasi alla luce del sole nei centri rurali. Era la risposta contadina alla legge

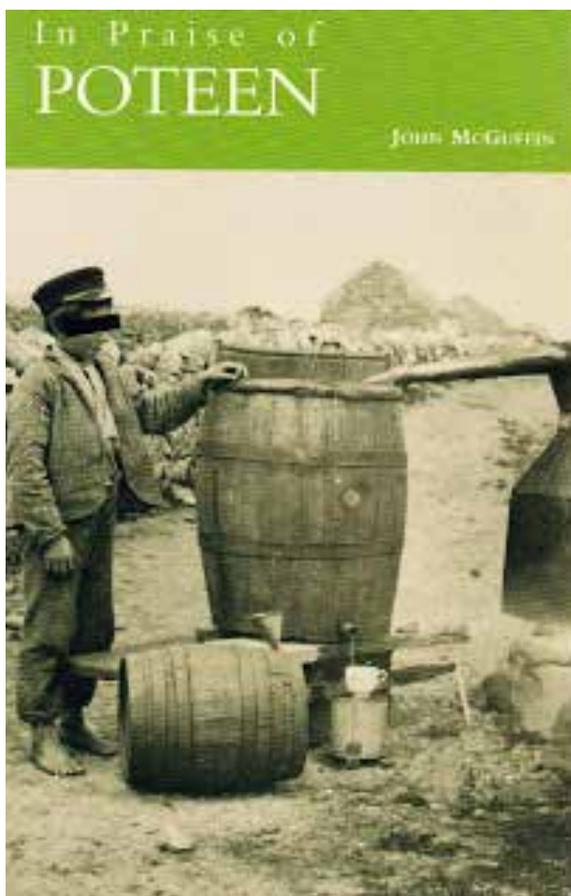
che privilegiava la produzione di Whiskey nelle città, una sorta di provocazione nei confronti di chi voleva tracciare un confine produttivo che non tollerava più le origini e il senso di appartenenza a esse



e ai suoi simboli che nelle campagne era molto forte.

Le autorità serrarono il pugno repressivo e a volte bastava solo che gli ispettori sospettassero che il grano rinvenuto fosse destinato all'alcolizzazione per farne scattare il sequestro. Ma i contadini irlandesi avevano imparato a utilizzare anche il siero di latte per la fabbricazione di alcol e così diventava veramente difficile distinguere i colpevoli di distillazione illegale tra granai e allevamenti. Il latte veniva usato anche per riconoscere la qualità degli spiriti. La qualità dell'alcol si controllava osservando il colore della fiamma che si sviluppava dopo avere acceso un po' di alcol: se il colore era violaceo si trattava di buon alcol, una fiamma rossa o arancione significava bassa qualità. Oppure si aggiungeva il distillato al latte per vedere se questo

Durante il Proibizionismo gli "irlandesi" rafforzarono la propria identità sottolineando la "e" di Whiskey



cagliava. Fu allora che la segretezza del Poteen e il suo fascino proibito divennero parte del folklore rurale irlandese.

Il Poteen è prodotto ancora oggi, vi sono anche delle versioni legalizzate, e per alcuni queste sono una contraddizione di fatto. Potrebbe sembrare paradossale alla luce di quanto scritto ma, sorprendentemente, il Poteen non ha ancora trovato un mercato sufficiente. Il termine Poteen deriva da pot/alambicco, little pot, il piccolo distillatore di cui potevano disporre i piccoli produttori contadini, e ne è il diminutivo. A differenza di suoi simili non è legato a materie prime che

non siano nobili cereali, in alcuni rari casi furono usate delle patate, come malto, orzo e avena.

Il Poteen costituiva un forte senso di appartenenza a una comunità e ancora oggi, anche se è veramente raro trovarne, le varie comunità irlandesi nel mondo hanno il vezzo di produrne una certa quantità per uso proprio. In ogni città in cui risiede una comunità irlandese c'è almeno un quartiere dove qualcuno distilla Poteen. Normalmente il Poteen è incolore, molto forte e con sapore e profumo di alcol sostenuti, distillato quattro volte. Il classico prodotto che, tranne rari casi,



incendia il palato e subito dopo picchia in testa.

Il Poteen divenne illegale tra il 1661 e il 1667 e tale sarebbe rimasto per almeno 300 anni sino a quando, nel 1997, la vendita del Poteen tornò legale in Irlanda. Esistevano vari tipi di Poteen, in

rarissimi casi veniva utilizzata anche della frutta, ma è certo che per un certo periodo i contadini si arrangiarono con l'unica coltura che non esportavano in Inghilterra per pagare le tasse: la patata.

Non sappiamo se la patria del Poteen sia il ventoso e aspro territorio di Con-

LE RICETTE

Essendo i Poteen non disponibili sul mercato italiano il nostro team di mixologist si è cimentato con alcune delle migliori espressioni di Irish Whiskey che al loro "cugino cattivo" strizzano sempre un occhio in ricordo della loro lunga storia comune.

TWIST AND STOUT di Claudio Peri Seymour's Parlor/ The Zetter Townhouse - Marylebone - Londra

INGREDIENTI

- 60ml Yellow Spot Irish Whiskey
- 10ml Stout Solution*
- 2 dashes Liquorice Bitter

PROCEDIMENTO

Metodo: preparare come un Whiskey Cocktail. Glass: Rock Glass con ice cubes. Guarnizione: oyster leave.

*Stout Solution è un mix di acqua, caster sugar, malto solubile e melassa di zucchero.



SEVEN ELEVEN di Claudio Peri Seymour's Parlor/ The Zetter Townhouse - Marylebone - Londra

INGREDIENTI

- 50ml Bushmills Single Malt 10yo
- 20ml succo di lime
- 25ml Wildflower Honey Mix (2:1 Honey Water)
- 10ml succo di pompelmo rosa
- 1bsp Chinotto Liquore Quaglia
- 1 dash Spanish Bitter

PROCEDIMENTO

Metodo: shake & double strain tutti gli ingredienti eccetto il liquore di chinotto che sarà aggiunto come top finale insieme a un lemon twist. Glass: cocktail glass. Guarnizione: lemon peel.



nemara, sulla parte occidentale dell'Irlanda, ma evidentemente è qui che è fortemente radicato. Il più noto produttore irlandese di Poteen è certamente Knockeen Hills Distillery che produce un Triple Distilled Poteen "Farmer's Strength" a 60° e un Gold Extra Strength Qua-

druple Distilled Poteen a 90°. Knockeen Hills si attivò presso il Governo Irlandese affinché questi si facesse promotore presso l'EU per il riconoscimento di prodotto geograficamente protetto. Il progetto andò a buon fine nel 2007 e lo status del Poteen è oggi protetto con le

CONNEMARA COOLER di Jonatan Ferri Abarbanel - Les Rouges - Genova

INGREDIENTI

- 5 cl Irishman Whiskey
- un quarto di mela verde pestata
- 2 cl succo di limone,
- 2 cl acqua/miele 1/1
- ginger ale
- Connemara Irish Whiskey torbato



PROCEDIMENTO

Metodo: shake & double strain, completare con top ginger ale e float di Connemara Whiskey. Glass: highball.
Guarnizione: tre fettine di mela verde.

MALTINEZ di Jonatan Ferri Abarbanel - Les Rouges - Genova

INGREDIENTI

- 35ml Red Breast 12yo Irish Whiskey
- 15 ml Jenever Notaris Bartender's Choice
- 20 Americano Cocchi
- 15ml Guinness syrup (1/1 zucchero semolato bianco e Guinness con infusione a freddo)
- 1 dash Angostura bitter

PROCEDIMENTO

Metodo: stir & strain. Glass: coppetta cocktail.
Guarnizione: orange peel

LE RICETTE

WHISKEY SHRUB di Nicola Ruggiero Katuscia Cocktail Bar- Bari

INGREDIENTI

- 4cl Connemara Irish Whiskey
- 3cl shrub di lamponi e basilico
- 1cl succo di lime
- 2 dash Angostura bitter

PROCEDIMENTO

metodo: shake & strain su ghiaccio. Glass: tumbler.

Guarnizione: lemon zest, un lampone



THE YARISH di Francesco Cione Octavius @ Replay The Stage - Milano

INGREDIENTI

- 45 ml. Jameson 12 Years Old Special Reserve
- 30 ml. Salvia & Limone Riserva Carlo Alberto
- 45 ml. spremuta freschissima di arancia bionda
- 15 ml. succo fresco di limetta
- 1 tsp Pineapple & Citrus Sherbet alla maniera dell'Octavius*
- 2 drops Dale DeGroof's Pimento Aromatic bitter

PROCEDIMENTO

metodo: shake & strain. Glass: cocktail coupette. Guarnizione: foglia di salvia

*In un barattolo da conserva, preparare con anticipo un oleo saccharum di agrumi, ma non di lime, facendo riposare le scorze di questi con dello zucchero fine per almeno una notte. Successivamente aggiungere dell'ananas fresco, che rilasciando il succo, renderà pronto lo sherbet. Conservare sotto vuoto.



THE IRISH COUNT di Francesco Cione Octavius @ Replay The Stage - Milano

INGREDIENTI

- 35 ml. Teeling Small Batch Irish Whiskey
- 60 ml. Carpano Classico
- 30 ml. Select Aperitivo
- 2 drops Fee Brothers Black Walnut bitter
- spray Pernod Absinthe Supérieure (aromatizzare il bicchiere)

PROCEDIMENTO

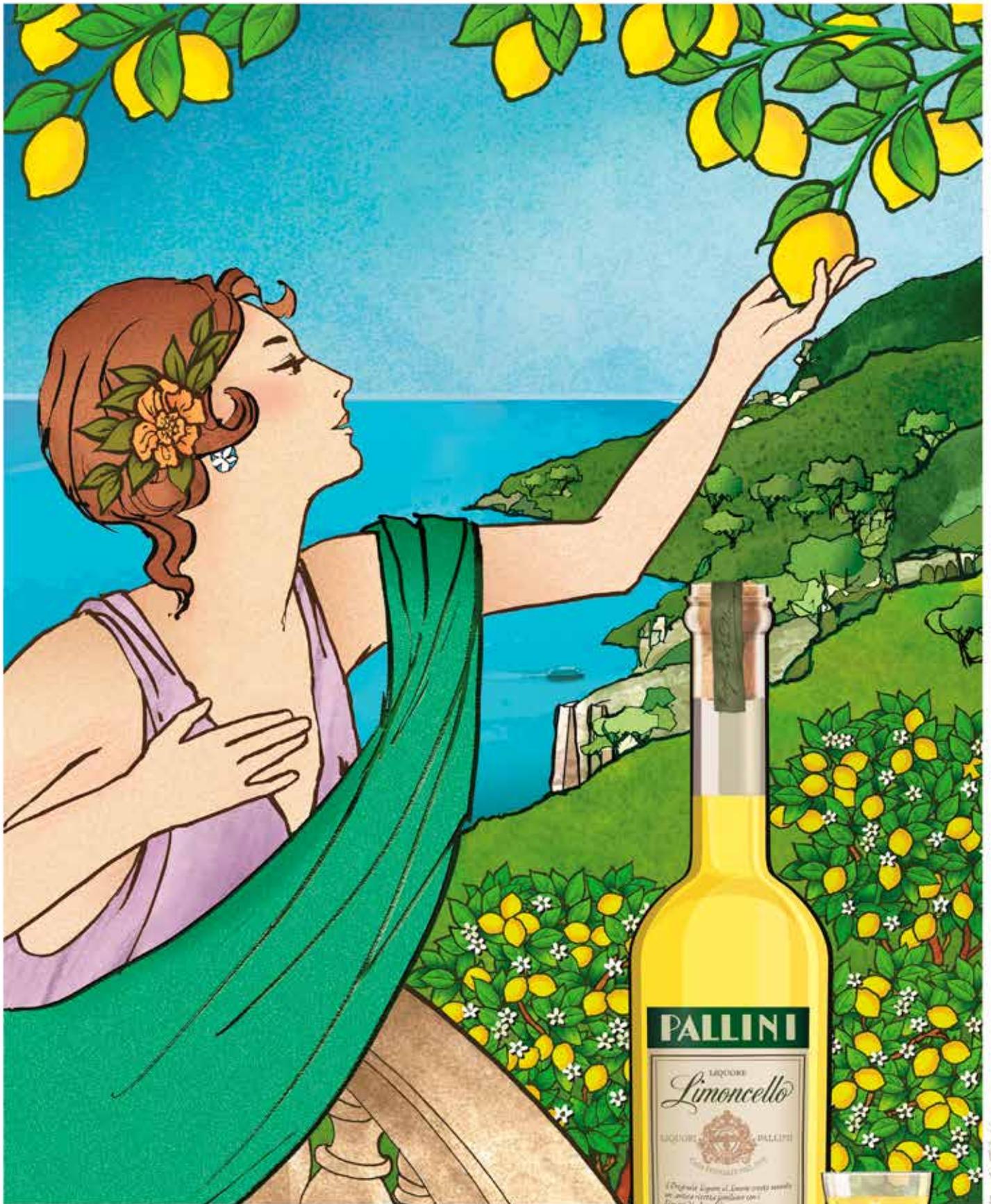
metodo: stir & strain. Glass: Old Fashioned con chunk di ghiaccio "à la mesure". Guarnizione: lemon peel



norme del Regolamento EU 110/2008 del Parlamento Europeo. Particolarmente interessante è la specifica che dice che "i prodotti irlandesi che sono distillati con frequenza continuativa dal 1997 a un abv di 94,7°" possono essere commercializzati come Irish Poteen.

Oggi gli Irish Whiskey, Irish Cream e Irish Poteen sono i soli prodotti alcolici irlandesi che godono di protezione EU e status privilegiato. Ciò nonostante, forse in omaggio a una fiera tradizione di distillazione clandestina, negli ultimi venti anni le autorità irlandesi hanno scovato e sequestrato diverse distillerie non autorizzate. Attualmente il Poteen è esportato worldwide e la Irish Spirit Association prevede che il mercato del Poteen raggiungerà il milione di casse vendute nel 2025. Le distillerie legali di Poteen sono comunque poche e il suo consumo neat è quasi sconsigliato dato l'elevato tenore alcolico. Ecco allora che il Poteen sta cercando di individuare un nuovo orizzonte dove stagliarsi come basic spirit per cocktail e per il consumo associato a mixer.

Fabio Bacchi



PALLINI
- ITALIA -



STILE HAWAIIANO

Radici di Ti e canna da zucchero
per l'antico distillato maori

DI GIANNI ZOTTOLA

U usufruire dei prodotti della terra è fondamento delle più antiche tradizioni delle popolazioni di tutto il mondo. La preziosità e soprattutto il rispetto di queste fonti di sostentamento e di vita si fondono con una radice spirituale che si manifesta con usanze e antichi rituali. Questo è anche il misticismo che esprime la Cordyline, pianta di origine asiatica presumibilmente importata con le prime emigrazioni verso l'Oceania e sicuramente trasportata dagli stessi antichi popoli fino alle isole Hawaii.

La pianta Ti, come viene chiamata dalla popolazione Maori, la cui specie in merito è precisamente chiamata Terminalis o Fruticosa, è caratterizzata da grandi foglie di colore verde intenso che sfuma con un differire di tonalità dal giallo al rosso a seconda delle varietà. Proprio queste foglie, rese commestibili con la cottura, sono state parte integrante della quotidianità di queste popolazioni venendo utilizzate nei più disparati contesti: come cibo ricco di carboidrati, come utensile su cui poggiare e servire vivande, per creare primitive "calzature" o come vestiario protettivo e addirittura come medicinale.

Ma fu solo sul finire del Settecento che gli inglesi, sbarcati alle Hawaii, introdussero l'alcol, la stessa sostanza psicotropa che le popolazioni locali da sempre ignoravano e che invece fu per sempre elemento di fortuna e disgrazia dell'Occidente. Infatti, come è sempre bene ricordare, le miscele tropicali e le successive esotiche niente hanno a che fare con i territori e le culture polinesiane e hawaiane. Sembra altresì appurato che proprio negli anni ottanta dello stesso secolo, Nathaniel Portlock, capitano della Royal Navy e compagno di navigazione dei leggendari James Cook e William Bligh,

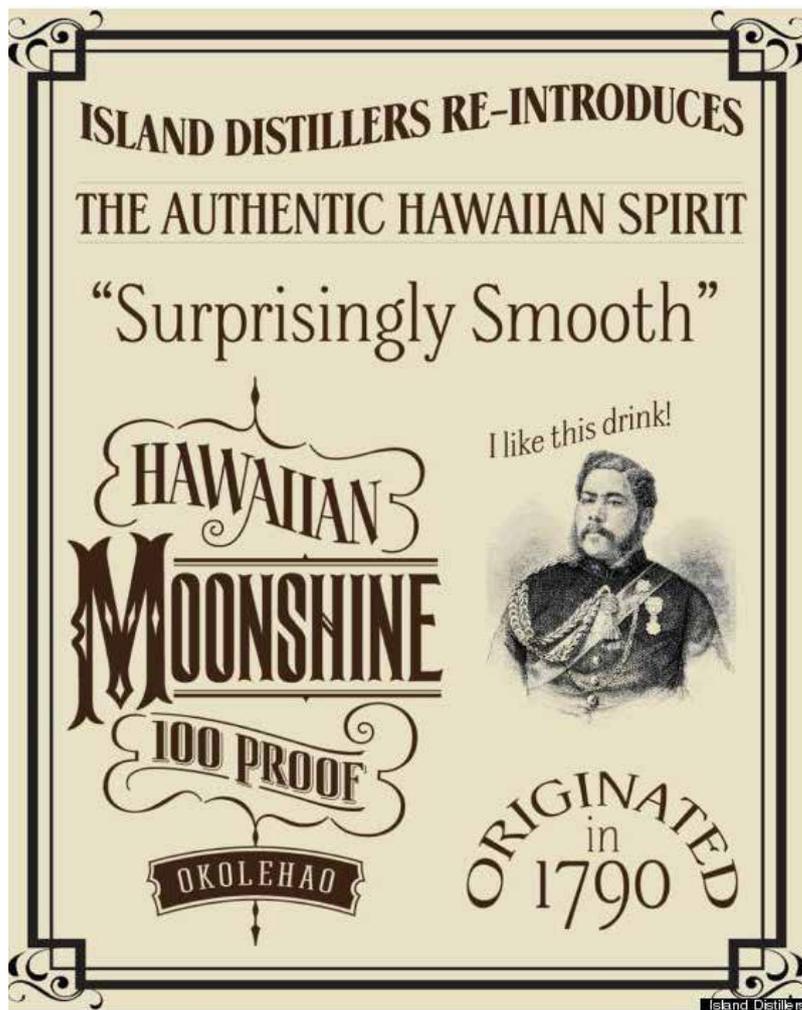


LUOGHI ESOTICI

QUI SOPRA
UNA VEDUTA
DELLE HAWAII.
A SINISTRA
JAMES COOK E
WILLIAM BLIGH.
NELLA PAGINA
ACCANTO UN
ESEMPLARE DI
CORDYLINE.



iniziò a scavare le radici della pianta Ti per poi lavorarle e fermentarle, ottenendo una sorta di birra erbacea. La stessa birra fu successivamente distillata grazie all'introduzione nel territorio hawaiano di un'improvvisata tecnica di distillazione



che l'evaso detenuto Australiano William Stevenson praticava con un rudimentale alambicco ricavato da dei calderoni utilizzati per sciogliere il grasso di balena.

Nasce da questi strani contenitori il primo distillato hawaiano chiamato Okolehao (oh-koh-lay-how) e la particolare etimologia del nome suscita una grande curiosità che si può esprimere solo attraverso l'utilizzo di termine specifico che indica l'arte figurativa che i due calderoni vicini rappresentavano: un grande sedere. Effettivamente il significato inglese del termine sarebbe "iron (hao) bottom (okole)".

Ma altre fonti raccontano come una simile bevanda alcolica abbia deciso le sorti del capitano William McCoy, nome risonante nelle attività illegali dei bootlegger del Proibizionismo americano. Il capitano in questione era in realtà uno degli ammutinati del Bounty e morì molti



anni prima di delirium tremens sull'isola di Pitcairn nel 1798, proprio due anni dopo aver scoperto come distillare la radice di Ti e quindi dopo aver abusato della sua produzione. Dalle testimonianze di Archiball Campbell risalenti al 1809 si hanno invece le prime indicazioni su come veniva prodotto questo primordiale distillato. Entrato a far parte della tradizione popolare, lo spirito hawaiano non è mai stato inquadrato da una specifica ricetta ma la



sua produzione, come successo per la nascita, fu via via influenzata dalla colonizzazione delle isole e dall'importazione di nuove piante e risorse naturali. Infatti, complice la difficile estrazione della radice che arriva a pesare anche oltre 130 chili, alla fermentazione del mosto di Ti furono presto aggiunti altre piante o radici come la canna da zucchero, facilmente fermentabile, il cui utilizzo per l'estrazione dello zucchero si inizia a conoscere alle

Hawaii solo dopo il 1802, ma anche altri vegetali come ananas, taro, riso e patate. L'originale e tradizionale Oke divenne così il distillato di un mosto difficilmente standardizzabile e sicuramente più delicato e meno erbaceo dei primi spiriti.

Con l'affinamento delle tecniche di distillazione derivate dall'Occidente, in concomitanza alla scoperta dei pregi dell'invecchiamento in botte, il distillato migliorò nettamente la qualità e la morbidezza.



Sembra che la prelibatezza dello spirito hawaiano sia arrivata anche alla conoscenza dell'alta classe sociale parigina, dalla quale era molto apprezzato.

Ma le vicissitudini dell'Oke ebbero inizio proprio con il Proibizionismo. Il periodo secco degli Stati Uniti, sebbene ab-

bia completamente distrutto la tradizione legata alla produzione del distillato, ne ha sicuramente alimentato il mistero e la popolarità attraverso la crescita della produzione illegale che lo portò ad essere considerato il Moonshine Hawaiiiano.

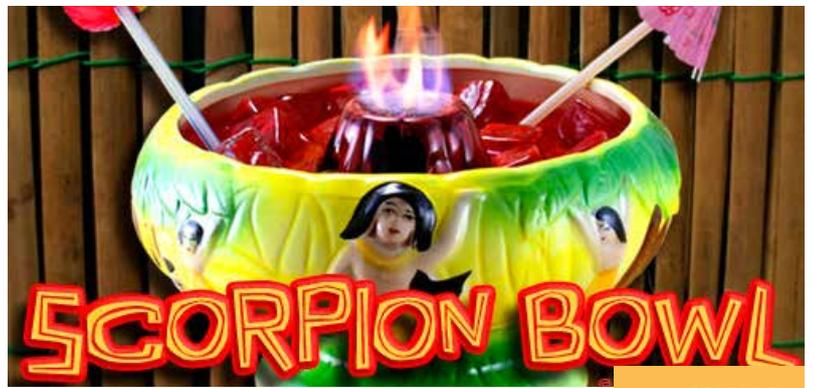
Purtroppo la perdita di qualità ha segnato profondamente le peculiari caratteristiche del distillato, la fine del Proibizionismo focalizza le Hawaii come principale meta turistica per tutti

gli statunitensi e la sempre crescente richiesta di alcol favorì veloci e improvvisate produzioni atte semplicemente a soddisfare la domanda di mercato. Non solo, la diffusione del Rum caraibico ha definitivamente relegato l'Oke a un utilizzo di secondo piano notevolmente più modesto. Questo sicuramente per quanto riguarda il prodotto più autentico, perché infatti pare che attraverso l'importazione di grandi quantità di Kentucky Bourbon sia stato prodotto e commercializzato un falso Oke, ovvero un Whiskey addizionato a sciroppi ed estratti di Ti e imbottigliato in fatiscenti bottiglie turistiche.

L'influenza della cultura Tiki e la diffusione del Rum, anch'esso utilizzato come base del nuovo Oke, influenzò il packaging della stesse bottiglie sulle quali venivano rappresentate le fantasie più disparate con figure di arte ed incisioni Tiki non appartenenti alle isole Hawaii.

L'evoluzione del distillato trova comunque d'accordo studiosi e ricercato-

È il Proibizionismo ad alimentare mistero e popolarità dell'antico distillato hawaiano



**STORIA E
LEGGENDE**

QUI SOPRA LA
BOWL DEL
FAMOSO
DRINK.
A LATO
TRADER VIC.

ri nell'affermare che la più autentica e qualitativamente valida ricetta avrebbe dovuto comprendere circa il 25% di radice Ti, il 20% del riso, e il 55% di zucchero di canna locale. Ma la perdita del legame storico e tradizionale portò ad un totale disfacimento della produzione. Venduto solo come bevanda turistica l'Oke svanì con la moda del Tiki. Dagli anni Novanta, per circa quindici anni, non ci fu più nessuna azienda interessata a produrre l'Oke. Si ritorna a parlare di Oke solo nel 2005 quando il proprietario della Haleakala Distillers, Jim Sargent, introdusse un nuovo spirito realizzato secondo un'antica ricetta di Maui. Riprodotta definitivamente a partire dal 2009 secondo le possibili attuazioni, la nuova produzione è in realtà un Oke liquore, un blend di distillati di Ti e Rum che cercano di avvicinarsi ad un prodotto autentico in relazione alle normative vigenti.

Un'ultima produzione nasce nel 2012 con un prodotto molto meno dolce chiamato Hawaiian Moonshine e prodotto dal distillatore Dave Flintstone che nel suo spirito cerca, attraverso le sue ricerche, di riprodurre l'antico distillato chiaro, leggero e non invecchiato con un'alta percentuale di distillato di Ti. Dunque definire il sapore dell'Oke diventa sempre più difficile non solo per la mancanza di una codifica o di una minima regolamentazione a riguardo, ma proprio per una tradizione non proprio autoctona e dimenticata nel tempo e dunque anche il tipo di utilizzo nella miscelazione diventa sicuramente inclassificabile.



Alcuni studiosi di oggi come Jeff Berry o ricercatori dell'università delle Hawaii come la botanica Aiona Abbott sono d'accordo nell'affermare che l'Oke fosse un distillato molto simile al Brandy con un tono più spigoloso e potente. Analizzando però l'evoluzione della miscelazione sappiamo con certezza che la richiesta di alcol alle Hawaii era concomitante con la crescita del turismo esplosa dopo la fine della seconda guerra mondiale quando, dagli anni Cinquanta, la seconda era Tiki avanzata ed esportata da Victor Bergeron, si sviluppò parallelamente alla grandezza dei Trader Vic's. E fu proprio Vic uno dei primi miscelatori a invadere le Hawaii con le sue pozioni esotiche. Una su tutte come risaputo fu proprio il Mai Tai.

Se da questo momento in poi il Tiki segue uno sviluppo indipendente ed anarchico ed i cocktail a base Oke erano miscelati con il turistico e poco qualitativo distillato presente, la determinazione e la voglia di eccellere di Victor rimase sempre



regolare e costante, pesante per la sua storia e per la qualità che lo contraddistingue. Vic studiò approfonditamente la cultura hawaiana e, come era solito fare assimilandone le tradizioni, la impresso nella sua espressione iconoclasta attraverso i Menehunes e la rese assaporabile e tangibile attraverso il cocktail. E proprio con il cocktail che Trader Vic prova a replicare uno dei pochi drink autoctoni che prevedeva l'utilizzo dell'Oke. Nacque così la sua versione dello Scorpion. Secondo la tradizione, come anche riportato nel "Trader Vic's Food & Drink" del 1946, questa preparazione era conosciuta ad Honolulu proprio per l'utilizzo del distillato locale.

Gli anni da cui provengono le fonti di questa preparazione suggeriscono che l'Oke utilizzato non fosse ancora influenzato dallo sviluppo turistico delle isole

LA RICETTA

SCORPION

INGREDIENTI

- 2 oz succo d'arancia fresco
- 1 ½ oz succo di limone
- 2 oz Rum chiaro leggero
- 1 oz Brandy
- 8 oz ghiaccio tritato

PROCEDIMENTO

Preparare nel blender.



datando la preparazione originaria intorno agli anni Trenta. Anche le successive guide turistiche come "Hawaiian Host and Hostess Book" del 1964 di Eileen O'Brien raccontano di una preparazione precedente al Proibizionismo legata più al punch che al cocktail; una sorta di semplice punch in cui l'Oke veniva bilanciato con zucchero limoni e arance. Sembra che la ricetta originale fosse servita negli anni trenta ad Honolulu in un bar chiamato The Hut.

In effetti analizzando la ricetta di Vic possiamo supporre che, prima di molti, fosse arrivato a scoprire i segreti di questo primordiale punch hawaiano e quindi dell'Oke. Leggendo le testimonianze precedenti che ne raccontano il sapore sembra proprio che Vic abbia sezionato e scomposto l'Oke riproducendolo con Rum chiaro e Brandy aggiungendo le note erbee che dona il Gin, allungando il tutto nel punch attraverso l'acidità del vino bianco. Lo stesso drink addizionato con le parti agrumate descritte era servito proprio come punch per dodici persone e successivamente nella famosa Scorpion Bowl, la stessa mug che ha poi identificato e dato il nome a tutte le Tiki Bowl utilizzate per i vari drink esotici per più persone. Anche la mug, disegnata per l'evoluzione del drink, era adatta a contenere il nuovo "social drink" servito per tre persone, dal quale però dopo gli anni Cinquanta sparirono il vino e il Gin.

La potenza del marketing e l'intelligenza applicata alla miscelazione di Vic hanno così reso storico e immortale un drink come lo Scorpion che pur essendo diverso dalle sue radici rimane ad oggi un cocktail attuale proprio perché facilmente replicabile e bilanciato.

Gianni Zottola

1821

CHERRY

L'inimitabile.

*Lasciati conquistare da un liquore
unico e dalla tradizione antica,
ottenuto dalle ciliegie marasche
coltivate nelle piantagioni Luxardo.
Intenso e vellutato da assaporare
liscio, eccezionale nei cocktail più
famosi, semplicemente straordinario
abbinato con il cioccolato fondente.
Sangue Morlacco: gusta l'inimitabile.*



LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

NOCI VERDI E SABBA DI JANARE

Vita e virtù del Nocillo: denso, corposo e inconfondibile

DI DARIO D'AVINO

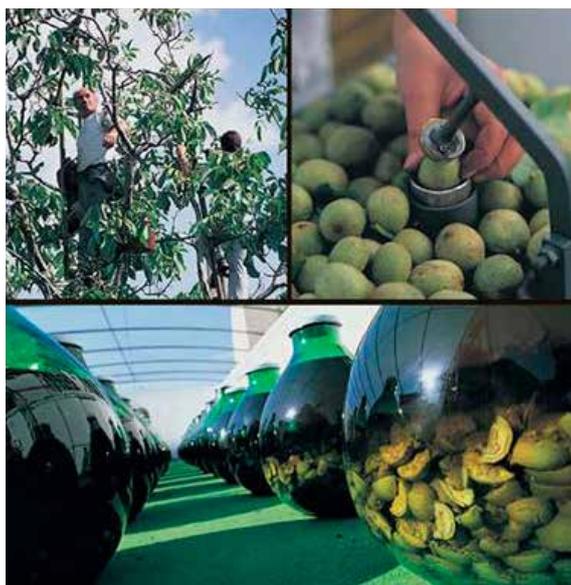
Essenziale legame con la tradizione e vero e proprio ingrediente, il tempo guida i gesti sapienti e gli usi di chi, da secoli, produce quel liquore infuso di mali di noce e spezie che, nella zona che si estende tutta intorno ai piedi del Vesuvio, prende il nome di Nocillo.

Sin dall'antichità la figura dell'albero di noce (*Juglans Regia*) è stata al centro di numerosi miti. Si racconta che fosse elemento centrale nei sabba delle streghe, in dialetto "janare", che vi si riunivano intorno nelle notti di mezza estate per celebrare i loro riti. I contadini lo piantavano a distanza dagli altri alberi da frutto perché era credenza diffusa che il noce, albero che facilmente raggiunge i 300 anni di vita, fosse velenoso e dannoso per il terreno in cui affondava le radici. A tutt'oggi è credenza diffusa che addormentarsi o stazionare troppo sotto un albero di noce possa essere causa di forti mal di testa o, nei casi più gravi, di febbri e malanni.

La produzione del Nocillo segue questo percorso secolare di mito e tradizione ed è scandita da una specifica ritualità tem-



porale. Anticamente il solstizio d'estate si festeggiava il 24 giugno, giorno in cui ricorre la festa di San Giovanni Battista, ed è proprio in quel momento che, secondo la tradizione, le noci verdi che daranno vita al Nocillo dovranno essere raccolte e tagliate in modo da avere la maggiore concentrazione possibile di oli essenziali all'interno del gheriglio. La leggenda popolare vuole che la rugiada, in dialetto "guazza", formatasi nella notte di San Gio-

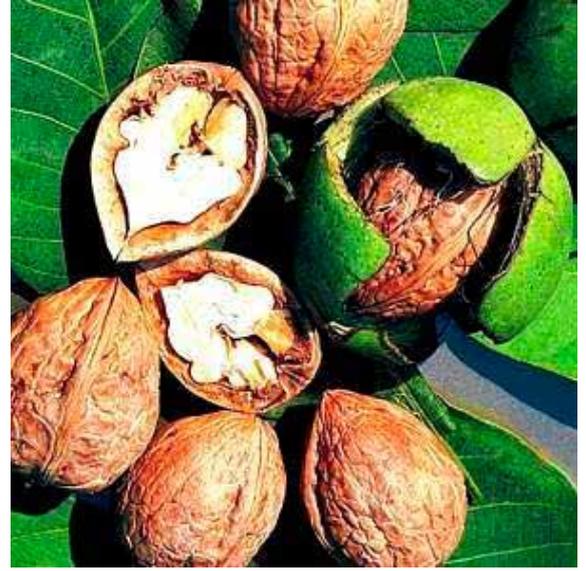


vanni, sia un forte rimedio medicamentoso e che serva in special modo a curare problemi dell'apparato digerente e disturbi gastro-intestinali, proprietà curative che, guarda caso, si ritrovano nel Nocillo.

La raccolta, tradizionalmente svolta dalle donne più anziane, termina con il taglio in quattro parti dei mali e con la messa in infusione di 24 noci per litro di alcol, insieme a un mix di spezie la cui base è generalmente composta da chiodi di garo-

fano, cannella Regina e noce moscata, ma la cui grammatura e composizione esatta è uno di quei segreti che ogni famiglia custodisce gelosamente.

Il periodo di macerazione in alcol avviene in damigiane di vetro; queste ultime sono tenute all'aperto e costantemente esposte alla luce, in modo che l'energia solare possa svolgere una importante azione catalizzatrice del processo di infusione. Dopo circa 90 giorni, appena le cal-



IN CUCINA

L'ENTRATA DEL FAMOSO 'E CURTI NEL CENTRO DI SANT'ANASTASIA.

de giornate estive iniziano a finire, l'infuso così ottenuto viene filtrato con panni di tela d'Olanda, tessuto storicamente legato ai corredi nuziali delle nobili famiglie napoletane, miscelato con un basilare sciroppo di acqua e zucchero e immediatamente imbottigliato. Si ottiene così un liquore dal colore scuro e dall'aspetto denso, dal gusto corposo e dall'inconfondibile aroma di noce, oltre che dalle appurate caratteristiche stomatiche e digestive.

Al giorno d'oggi con la rinnovata attenzione che si va ponendo sulla riscoperta delle eccellenze dei nostri territori, anche chi da decenni si dedica quotidianamente alla produzione del Nocillo con cura ed attenzione particolare alla qualità ed alla storicità riesce finalmente a trovare i giusti riconoscimenti. È il caso di 'E Curti. Nel 1952 due fratelli, nani lillipuziani, Luigi e Antonio Cerriello (da cui il soprannome "E Curti" che in dialetto campano significa "di piccola statura"), dopo avere trascorso svariati anni in giro per l'Italia lavorando come presentatori circensi, tornati a casa, nel paesino di Sant'Anastasia alle pendici

del Vesuvio, decisero di rilevare da un loro zio la trattoria di famiglia ribattezzandola con il loro nome d'arte.

Precursori *ante litteram* del "Km 0" improntarono la loro offerta unicamente sui prodotti delle terre che li circondavano, riuscendo a convincere per genuinità e gusto, oltre che per il fascino e la classe perfezionata in tutti gli anni nel mondo dello spettacolo. Nella loro trattoria non c'era avventore che non terminasse un pasto da 'E Curti con un bicchierino del loro Nocillo. Per tanti anni il Nocillo de 'E Curti rimarrà esclusiva del fine pasto della trattoria, finché nel 1997 Vincenzo D'Alessandro, nipote di Luigi e Antonio, decise di commercializzare il Nocillo, credendo fermamente nelle potenzialità e dedicandoci passione e attenzione.

Le noci utilizzate nel Nocillo de 'E Curti provengono dal Vesuvio, da Capri, da Ischia, dal Cilento e da Positano (dove il noceto è di proprietà diretta della famiglia D'Alessandro) e vengono utilizzate per produrre dei Nocillo monorigine, con l'indicazione in etichetta dell'anno di pro-



duzione e del giorno di raccolta delle noci. Dal caratteristico colore marrone ambrato “tonaca di monaco”, con un odore dove spicca oltre alla noce l’inconfondibile cannella, ha un sapore tondo e armonioso, con una gradazione che cambia a seconda dell’annata e che oscilla tra i 50% e i 55%. Di assoluto fascino, anche per i suoi possibili usi in miscelazione, è “Essen-

za di Nucillo”, acquavite di mali di noce, ottenuta dalla distillazione dei residui di lavorazione del Nocillo che nasce dalla collaborazione tra ‘E Curti e la genialità produttiva di Vittorio Capovilla.

Un’altra storia familiare lunga e di eccellenza è quella della famiglia Pollio. Tutto ebbe inizio nel 1935 nella Penisola Sorrentina e più precisamente a Massa Lubrense, quando il contadino Antonino Pollio rilevò il terreno che i frati coltivavano per la produzione di vino, olio, rosolio e che avevano poi abbandonato. La famiglia Pollio creò un sincero legame con il mondo clericale tanto che i primi frutti del raccolto venivano donati per devozione al priore del Convento. Ed è da questa usanza che l’attuale Azienda Agricola Il Convento prende il nome.

Uno dei liquori più antichi preparati dal-

*Noci di Capri,
del Vesuvio,
di Ischia,
del Cilento
e di Positano
per il Nocillo
monorigine*

la famiglia Pollio è proprio il Nocillo, prodotto con i mali delle noci verdi coltivate a ridosso dei famosi limoneti sorrentini. Caratteristico è il suo gusto amaro, tipico della noce acerba. Si preannuncia interessante il prossimo arrivo sul mercato di una riserva del Nocillo de Il Convento a produzione limitata con un affinamento in barrique.

Il Nocillo ha sempre avuto una connotazione storicamente familiare, ma volendo fare un passo indietro ed indagando le origini della commercializzazione industriale scopriamo che l'azienda Leanza di Orta di Atella, paese in provincia di Caserta, produce un liquore di noci denominato "Nocillo" il cui marchio è stato registrato nel 1890. Leanza produce con noci selezionate e con un mix di spezie la cui composizione, segreta, connota fortemente



LE RICETTE



Le ricette presentate con il Nocillo sono del napoletano Vincenzo Errico, già bartender al Match Bar di Londra con Dick Bradsell e con Sasha Petraske al Milk & Honey di New York e Londra. Il suo drink Red Hook è stato definito da IMBIBE uno dei 25 drink più influenti degli ultimi 100 anni.

TONACA DI MONACO

INGREDIENTI

- 10ml Green Chartreuse
- 45ml Johnnie Walker Gold Label
- 30ml Nocillo 'E Curti
- 2 dash Orange Bitters Fee Brothers

PROCEDIMENTO

Metodo: shake & strain. Glass: cocktail glass.
Guarnizione: orange peel



CACI NE

INGREDIENTI

- 30ml Calvados V.S.O.P. Chateau Du Breuil
- 30ml Nocillo Il Convento
- 30ml D.O.M. Bénédictine

PROCEDIMENTO

metodo: light stir & strain. Glass. Old Fashioned. Garnish: no



ENNEDINOCE

INGREDIENTI

- 45ml Beefeater 24 Gin
- 30ml Nocillo 'E Curti cru Positano
- 15ml Vermouth Riserva Carlo Alberto Rosso
- 15ml Grand Marnier

PROCEDIMENTO

Metodo: shake & strain. Glass: sour glass. Guarnizione: lemon peel





il prodotto che viene realizzato con alcol ottenuto dalla distillazione di cereali e con zucchero raffinato semolato.

La Leanza produce 250.000 bottiglie all'anno di Nocillo a 38% che fa riposare per due anni prima dell'imbottigliamento. Inoltre produce anche una versione di Nocillo Riserva a 41% che affina per cinque anni in botti di rovere.

La produzione liquoristica legata al mallo di noce, con il suo carico di storia antica e tradizione ha connotato profondamente una terra della quale il Nocillo è ambasciatore, e la sua percezione della tradizione e della cultura che oggi sa farsi anche moderna. Senza dimenticare le mani contadine annerite dalle noci in quei giorni di Giugno a ridosso della festa di San Giovanni.

Dario D'Avino

CIOCIOLE

INGREDIENTI

- 60ml Bushmills Irish Whiskey
- 20ml succo di limone
- 20ml Nocillo Leanza
- 5ml sciroppo di mandorla
- 10ml egg white

PROCEDIMENTO

Metodo: shake & strain. Glass: Old Fashioned.
Guarnizione: egg white foam



IL PROFICUO

INGREDIENTI

- 45ml Nocillo 'E Curti cru Vesuvio
- 15ml Vermut Riserva Carlo Alberto Rosso
- 15ml Edmond Briottet Crème de Figue
- 60ml Succo Arancia Fresco
- Top Soda

PROCEDIMENTO

Metodo: build. Glass: Collins glass. Guarnizione: fetta di arancia e rametto di menta.





BACANORA, RAICILLA E SOTOL

Simili al Mezcal fanno grande
la famiglia dei distillati di agave

DI FABIO BACCHI

Ogni distillato di agave, indipendentemente dal tipo di pianta, provenienza e metodo di lavorazione è certamente un Mezcal. Da questa grande famiglia si sviluppano una serie di prodotti che per diritto assumono precise identità, più o meno internazionalmente riconosciute, e per natura particolari caratteristiche. Nella famiglia dei derivati alcolici dall'agave vi è anche il Pulque, ma quest'ultimo non è un distillato.

I più noti distillati di agave sono il Te-

quila e il Mezcal ma ve ne sono alcuni molto meno noti che stanno cominciando a muovere i primi passi in una super nicchia di mercato affacciandosi timidamente anche al di fuori dei confini nazionali messicani.

Ricordiamo che il Mezcal è un distillato di agave che è tutelato con il riconoscimento di Denominazione di Origine dal 1995 che ne certifica la provenienza da solo otto regioni messicane, Oaxaca, Durango, Guanajuato, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas e

Michoacánche. Questo riconoscimento è internazionalmente riconosciuto dal 2005 e l'organo di controllo messicano è il Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM). Questo stabilisce che il Mezcal può essere ottenuto dalla lavorazione di circa 50 tipi di differenti agavi e comunque da qualsiasi varietà di agave che contenga zucchero sufficiente alla produzione di alcol; che la cottura delle pinas di agavi è effettuata in rudimentali forni che conferiscono al prodotto tipici sentori affumicati ed erbacei.

Il Tequila è un distillato di agave che può essere ottenuto solo da agave tequilano blue in cinque precise regioni messicane, Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacan e Tamaulipas. Queste ultime tre godono del diritto di potere produrre sia Tequila che Mezcal; il processo di produzione è tutelato dal Consejo Regulador do Tequila (CRT) che supervisiona il rispetto degli standard qualitativi che hanno permesso al Tequila di ricevere la Denominazione di Origine nel 1978 dopo un lungo processo iniziato nel 1940. Pertanto, il Tequila deve contenere almeno il 51% di alcol ottenuto da agave e la parte restante può essere risultante da alcol di altra provenienza (Mixto), ma i migliori Tequila sono ottenuti con il 100% di agave blue. Le pinas di agavi vengono cotte in forni che lasciano il prodotto più neutro rispetto il Mezcal.

Oltre i due noti prodotti ve ne sono altri che non possiamo identificare come dei Mezcal ma sono spesso interpretati come dei Mezcal che si sono dati una precisa tipicità di origine: Bacanora, Raicilla e Sotol. Il Bacanora è un distillato prodotto dal succo fermentato di agave selvaggia della varietà Pacifica detta anche agave yaqui-ana (*A. angustifolia*,



VARIETÀ
 IN QUESTE
 FOTO DIVERSE
 VARIETÀ
 DI AGAVI.
 A SINISTRA
 L'AGAVE
 ESPADIN.
 IN BASSO
 L'AGAVE PATA
 DE MULA.



TEQUILA

IN ALTO
ALCUNE
BOTTIGLIE DI
TEQUILA.
QUI SOPRA LA
COTTURA DELLE
PINAS.
IN BASSO IL
BACANORA.



A. vivipara) o semplicemente Bacanora. È una varietà di agave che cresce sulle montagne aride ed elevate dello Stato di Sonora, l'unica regione dove il Bacanora è prodotto e prende il suo nome dall'omonima città. Dal novembre 2000 il Bacanora ha una Denominazione di Origine, solo a livello nazionale, ma nello stesso Stato di Sonora vi sono alcune produzioni che non rientrano nel disciplinare e non possono essere etichettate con il termine Bacanora. La sua produzione è regolata dal Consejo Sonorense Promotor de la Regulacion del Bacanora dal 2006. La cottura delle pinas è simile a quella del Mezcal ma esse sono più piccole a causa dell'aridità e bassa densità dei piogge



dell'arida regione di provenienza.

Il Bacanora ha una diffusione molto limitata e tra i brand si ricorda il Cielo Rojo Bacanora. La produzione di Bacanora rimase sospesa per lungo tempo, tra il 1915 e il 1922, a causa dei disordini sociali che interessarono il paese durante rivoluzioni e sollevazioni popolari ma vi furono le immancabili distillazioni clandestine che resero il Bacanora il moonshine messicano.

Altra tipicità è il Raicilla. In effetti il Raicilla è un distillato in tutto simile al Mezcal ma non può essere etichettato come tale in quanto non è prodotto nelle zone che hanno la DO per il Mezcal. È prodotto in sette municipalità dello Stato

Es la bebida con **mayor impacto**, ya que **durante 2011** la producción total de ésta alcanzó **261.4 millones de litros**

Tequila

La Denominación de Origen Bacanora (DOB) protege a **48%** de los **municipios de Sonora** productores de esta bebida

Bacanora

Mezcal

Hay más **600** empresas de mezcal que generan más de **50,000 empleos** formales directos e indirectos

Fuente: Gobierno de Jalisco

kaleydoscopio.mx



di Jalisco nella zona di Puerto Vallarta. Il Raicilla è ottenuto principalmente con *Agave lechuguilla* (*A. inaequidens*) e *Agave pata de mula* (*A. maximiliana*), non ha una denominazione ma sin dal 1997 vi è un marchio collettivo, il "Raicilla Jalisco"

che identifica il prodotto. Tutti i produttori devono essere membri del Mexican Council de Raicilla che al momento conta circa settanta appartenenti. I Raicilla non hanno il gusto affumicato tipico dei Mezcal e il più acclamato brand di settore



SOTOL

SOPRA UN
ESEMPLARE DI
DASYLIRION
WHEELERI, CON
CUI SI
PRODUCE IL
SOTOL.

è probabilmente Destilador del Real.

Una nota particolare merita il Sotol. Questo distillato è prodotto da una pianta, la *Dasyliirion wheeleri*, o anche semplicemente Sotol, che per molto tempo è stata tradizionalmente inclusa nella grande famiglia delle agavi ma impropriamente perché i botanici hanno formalizzato la *Dasyliirion* nella famiglia delle Nolinacee che comprende circa 20 varietà. Tradizionalmente il Sotol è localmente accettato come un tipico distillato messicano ancora accomunato agli agave spirit. Questa pianta selvatica è conosciuta anche come "desert spoon", "spugna o cucchiaino

del deserto", a causa della forma dei suoi steli che ricordano un cucchiaino per l'uso che ne veniva fatto. La *Dasyliirion* cresce nelle zone settentrionali del Messico e i rari Sotol prodotti provengono dalle aree desertiche di Chihuahua, Durango e Coahuila. A differenza dell'agave che fiorisce una sola volta la *Dasyliirion* rigenera il suo fiore, matura tra i 12 e 15 anni e normalmente da ogni pianta si ricava una bottiglia di Sotol.

La produzione è simile a quella dei

Mezcal e il Sotol può subire anche un affinamento in legno, rispetto a un classico Tequila ha un gusto nettamente più erbaceo e floreale, meno speziato. La produzione del Sotol è regolamentata dal Consejo Mexicano del Sotol dal 2004 e la DO non ha un riconoscimento internazionale. Altre rare tipicità sono la Sikua che oggi è denominato Mezcal Michòacan dal 2013, e la Comiteca, un Mezcal prodotto nella città di Comitàn nello Stato del Chapas.

La popolarità e la curiosità che questi prodotti di nicchia stanno riscuotendo è legata a diversi fattori contingenti. Brand identity: un nuovo patto tra piccoli produttori e imprenditori appassionati, figure spesso assimilabili in un solo soggetto, sta cercando di progettare la visibilità sul mercato di prodotti e brand che, data la natura delle piccole realtà produttive, da soli non avrebbero i mezzi per costruirsi una identità commerciale fuori dalla ristretta cerchia di aficionados. In quest'ottica è importante conservare l'identità culturale e artigianale che il prodotto rappresenta e che costituisce un irresistibile fascino. Il rischio è lo snaturamento del prodotto se questo dovesse avviarsi su un percorso industriale di larga scala, preda di grandi major del settore, perdendo quell'appeal che è il suo vero biglietto da visita.

Miscelazione: i Mezcal sono arrivati sulla scena nel tardo 2000 trascinati dalla cocktail craze che ha permesso ai bartender di scoprire la sua elegante personalità e accelerarne la visibilità. Oggi i bartender sono i migliori ambasciatori di questi prodotti e hanno un importante ruolo nel mantenimento e rispetto dell'immagine dei Mezcal come mediatori culturali sul prodotto. Un ruolo che dovrebbero

Dal gusto erbaceo e floreale, il Sotol è il meno speziato rispetto a un classico Tequila



preservare anche nei confronti di tanti altri prodotti. La riscoperta culturale dei Mezcal è da attribuire anche alla sospirata certificazione di origine che ha permesso loro di liberarsi dalla falsa e stereotipa immagine del distillato con il verme nel quale era caduto nell'ultimo secolo dopo i precedenti 400 anni di storia.

La ritrovata identità, in parallelo allo stesso processo che ha interessato i Tequila ormai liberi dall'idea di consumo associata a sale/lime, ha permesso ai Mezcal di essere reconsiderati come una delle migliori componenti della cultura nazionale del paese di origine e per la quale i consumatori locali sono i primi ad esserne fieri. Questa identità ha avvicinato, entusiasmato e inorgoguito le nuove generazioni di consumatori che hanno intercettato il prodotto con uno spirito diverso.

L'artigianalità del prodotto, concetto che è ricercato da bartender che incrociano un mercato in cerca di qualità autentica ed elevata, trova assoluta concretezza nei vari Mezcal, Raicilla, Bacanora e cugini. I craft spirit sono esplosi negli ultimi dieci anni e i Mezcal sono "fatti" nelle



fattorie, non nelle industrie. Ciò che differenzia i Mezcal dai Tequila è soprattutto una diversa dimensione sociale e culturale della produzione. Una produzione che si riflette nello stile di vita rurale e spartano dei mezcaleros, con un'artigianalità espressa nelle "palenques", piccole e modeste distillerie spesso arrangiate con mezzi di fortuna e sistemate nelle fattorie tra colture e animali da cortile. I Tequila vivono una dimensione industriale e molto più complessa, regolamentata da ritmi e schemi produttivi tipici della grande industria. Realtà che spesso si incontrano su percorsi comuni ma con nette sfumature tra forma e sostanza.

Fabio Bacchi

BENVENUTI AL BLACK SWAN

Esclusivo, raffinato
e con una nuova concept lounge
che punta tutto sulla mixology

DI JUDITH FARINA



Un cigno nero tra i grattacieli di Singapore. Il termine “Black Swan” in linguaggio finanziario indica ciò che è impossibile, o perlomeno improbabile, in riferimento alla massima di Giovenale “*rara avis in terris nigroque simillima cygno*”. Questa espressione si basa sulla presunzione che “tutti i cigni sono bianchi”, asserzione che ha avuto un senso fino alla scoperta del cigno nero australiano *Cygnus atratus* da parte degli esploratori europei.

The Black Swan sembra essere infatti quasi un elemento impossibile, un piccolo

edificio risalente agli anni '30, in perfetto stile Art Deco, nel bel mezzo degli enormi grattacieli e delle banche ipermoderne del Business District di Singapore. Questo concept nasce dalla creatività di Lo & Behold Group, una longeva e molto attiva compagnia di proprietà locale, famosa per altre locations come il Loof, primo roof top bar a Singapore, Tanjong Beach Club, popolarissimo beach bar famoso per i suoi happening domenicali, The White Rabbit, rinomato fine dining restaurant, Overeasy, glamour night bar popolato dai più giovani e Extra Virgin Pizza, pizzeria in stile ameri-



cano. In brevissimo tempo l'edificio sede della Kwangtung Provincial Bank, uno dei pochi edifici d'epoca rimasti in questa città in continua espansione, è stato restaurato per creare un bar-ristorante divertente, in perfetto stile anni '30, dove le cameriere vestono abiti da Charleston e la musica predominante è il jazz.

The Black Swan è in attività ormai da due anni, ed è conosciuto per le sue serate di musica jazz live, l'impareggiabile offerta di ostriche e un servizio impeccabile. Da qualche mese a questa parte la compagnia ha deciso di puntare anche

*Anni Trenta e perfetto stile Deco
per il Black Swan, dal concept
esclusivo e raffinato
nel cuore degli enormi grattacieli
e delle banche ipermoderne
del business district
della grande metropoli asiatica*

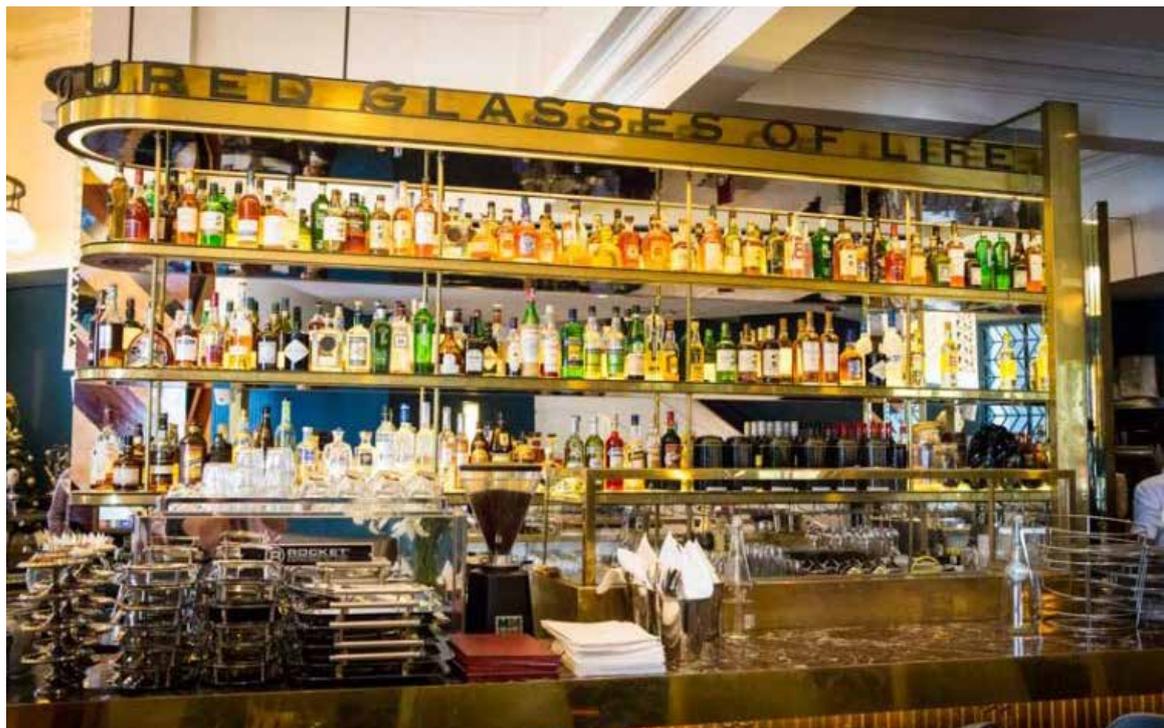


sulla mixology, con un definitivo reboot come cocktail bar e con l'inaugurazione nei prossimi mesi, di un nuovo concept al secondo piano dello stesso edificio.

La nuova struttura si chiamerà The Powder Room, un bar nel bar, un ambiente raffinato e intimo, con 40 posti a sedere, che funzionerà esclusivamente come cocktail bar e lounge. A questo proposito sono stati fatti salire a bordo della macchina operativa un nuovo Bar Mentor, Julian Serna, australiano, già creatore di Pure Drinks Design, una compagnia di Bar Consulting che ha sviluppato parecchi

concept di successo in Australia e Asia e un italiano nel ruolo di Bar Manager, Gerardo Callipo. La mission loro affidata è stata la creazione di due nuove cocktail list, per The Black Swan e The Powder Room, che potessero essere al passo con i nuovi bar che stanno dominando la scena di Singapore.

La cocktail bar scene a Singapore è esplosa negli ultimi cinque anni. In questa città ci sono decine e decine di bar che non hanno nulla da invidiare ai più famosi bar di Londra e New York. A partire dal Tippling Club, primo bar a Singapore a



proporre una mixology moderna, la scelta adesso è molto ampia. Vi sono speakeasy come il The Library e l'Operation Dagger, gli esclusivi e incredibili hotel bar come il Manhattan Bar del Regent Hotel, ma anche nei piccoli bar gestiti da bartender locali si produce mixology di alto livello: come all'Ah Sam Cold Stall o allo Spiffy Dapper. Alcuni hanno già raggiunto fama mondiale, come il 28 Hong Kong Street, presente nella lista dei 50 World Best Bar. In alcuni di questi bar lavorano barman internazionali, come Tom Hogan dell'Anti:dote o Ricky Paiva del Manhattan. C'è

perfino il "sister outlet" del Nightjar di Londra, gestito dallo stesso Marian Beke, che si chiama Nutmeg and Clove, dove lavora una bravissima barlady coreana, Bannie Kang, vincitrice di tante competizioni di cocktail a Singapore. La bartending community locale è molto unita, le serate di guest bartending tra i bar sono frequenti, ci sono spesso degli eventi organizzati esclusivamente per gli addetti ai lavori.

Fin dall'ingresso The Black Swan ha un aspetto a dir poco grandioso: soffitti altissimi, arredamento in stile Grande Gatsby, un enorme bar a forma di ferro di cavallo in posizione centrale. La sala al piano terra si divide in dining room, con tavoli bassi e sedute comode, circa 50 posti a sedere, con un menù che richiama tanto l'America e l'Europa: tartare, hamburger gourmet, ma anche piatti di salumi e formaggi provenienti da Francia e Italia e ovviamente le ostriche, su alcune delle quale c'è ogni giorno anche un deal durante l'happy hour.



MUSIC & FOOD

IN ALTO IL CIBO CHE SI GUSTA AL BLACK SWAN. A DESTRA I COCKTAIL "BB KING" E "BULLEIT SHAKE". NELLA PAGINA ACCANTO LA POWDER ROOM.



Dall'altra parte della sala c'è la zona dedicata al bar, con tavoli alti e affollatissimi durante l'orario dopo ufficio, frequentato da locali ma anche da tanti expats che lavorano a Singapore e che hanno eletto a loro meeting point The Black Swan. Un altro punto forte è il servizio. Il team di sala, gestito da Thomas de Souza, General manager, è elegantissimo e professionale nonostante la giovane età di alcuni componenti. Salendo delle scale si arriva al The Powder Room, un ambiente raffinato che si rifà all'atmosfera degli speakeasy. Il nome The Powder Room deriva da un termine del passato che indicava una stanza, di solito al piano superiore, dove le donne potevano andare a sistemare il loro make up. Quaranta posti a sedere circa, divani in pelle, luci basse e un elegantissimo bar in granito e metallo.

Aperto da qualche settimana, e solo il martedì sera per delle affollatissime serate di musica jazz live animata da una popolare band locale, i Steve McQueens, The Powder Room verrà lanciato ufficialmente a maggio con una grand opening e un programma davvero interessante: live music, guest bartending, dj set raffinati nel week end. La cocktail list è davvero unica: infusioni preparate con il metodo *sous vide*, azoto liquido, spiriti rari e prodotti ricercati e introvabili, un menù che si ispira al passato, con rivisitazioni di grandi classici, con l'uso di tecniche moderne ispirate alla cucina molecolare.

Il drink più iconico della lista è il B.B. King, un Old Fashioned rivisitato, con alla base un bourbon infuso alla banana, maple syrup affumicato e bbq bitter, servito in uno stupendo bicchiere old fashio-



ned in cristallo con un cubo di ghiaccio limpido e accompagnato da un minicono gelato alla banana. Per gli amanti dell'Espresso Martini vi è il Cafe Royale: Vodka infusa al salted caramel, caffè e una spuma alla vaniglia e cannella resa croccante con l'azoto liquido. Altri drink della nuova cocktail list di The Powder Room sono: il Contraband, un Vodka Sour con un infusione di Big Babol e purea di lamponi (a

Singapore il normale consumo di chewing gum è illegale) e il Powder Hooch a base di noci, ginger e liquirizia.

In lista sono presenti anche degli sharing cocktails per 4 persone, serviti in originali Absinthe fountains d'epoca o punch bowles. Grande attenzione è dedicata agli spiriti, in particolare ai Whisky, molto popolari a Singapore, con etichette rare e una spirit list che sarà in continua evo-



luzione, con l'aggiunta di nuove bottiglie e una ricerca costante di nuovi prodotti.

Tutto ciò non lascia passare in secondo piano il tocco italiano apportato da Gerardo Callipo. La sua avventura a Singapore iniziò nel settembre 2014 in un roof top bar di proprietà italiana per poi approdare al Black Swan. Gerardo Callipo ha 31 anni, è di Caserta, come tanti

si è innamorato del bartending quando era ancora studente universitario. Dopo la fortunata esperienza fiorentina con il Bitter Bar grazie al quale ha saputo farsi conoscere in Italia, Gerardo sentiva il bisogno di provare un'esperienza all'estero, nota mancante in una decennale carriera da bartender.

La facilità del web ha ormai annullato distanze e barriere per coloro che cercano una collocazione all'estero senza avventurose partenze verso l'ignoto. La rete è piena di siti che trattano di opportunità oltreoceano a patto di saper parlare inglese e avere un pc con telecamera, perché le prime interview si fanno online via Skype. Dopo aver considerato alcune proposte a Dubai e a Mosca, l'occasione di andare a Singapore è arrivata a Gerardo tramite il più italiano dei sistemi di ricerca... "l'amico dell'amico"! Un ex collega di un suo "regular" al Bitter Bar, già a Singapore da qualche anno, stava cercando un

LE RICETTE di Gerardo Callipo

B.B.KING

INGREDIENTI

- 50ml Whisky infuso alla banana
- 10ml homemade smoked maple syrup
- 3 gocce di bbq bitter

PROCEDIMENTO

Tecnica: build. Glass: old fashioned.

Guarnizione: piccolo cono di gelato alla banana.

Note: per questo old fashioned-style cocktail prepariamo con il metodo del sottovuoto- bagno maria il Whisky (Jack Daniel) infuso alla banana. Nell'affumicatrice prepariamo lo smoked maple syrup. Il drink è fruttato, con sentori di affumicato e il piccante del bbq bitter. Servito in un old fashioned glass con un cubo di ghiaccio e un minicono di gelato alla banana, preparato con le banane usate per l'infusione



BULLEIT SHAKE

INGREDIENTI

- 45ml Bourbon whisky infuso al bacon
- 15ml Triple Sec
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di gelato alla vaniglia

PROCEDIMENTO

Tecnica: shakerato senza ghiaccio è servito in una bottiglietta con una striscia di bacon caramellato.

Note: il Bourbon infuso al bacon é preparato con la tecnica del fat washing.



bar manager per un nuovo bar della sua compagnia in apertura a settembre 2014.

Dopo nottate insonni a decidere se partire o no per una città così lontana, immaginando una fidanzata sull'orlo di una crisi di nervi e parenti e amici in aeroporto col classico fazzoletto bianco, Gerardo Callipo decise di imbarcarsi per la nuova avventura. I primi mesi furono davvero intensi: nuovi colleghi, di diverse nazionalità e cultura, nuovi standard, nuove problematiche. Singapore è una città molto occidentalizzata, che però mantiene le sue tradizioni e una multiculturalità davvero impressionante. Cinesi, indiani e occidentali vivono assieme in un'armonia impossibile da trovare in molte città italiane o europee. Una città-stato moderna e antica allo stesso tempo, dove vige il culto del benessere, sia fisico che economico. Una città che può essere economicissima se si tratta di beni primari (il cibo e mezzi pubblici costano davvero poco) e costo-



BARTENDER
DUE IMMAGINI
DI GERARDO
CALLIPO,
DALL'ITALIA A
SINGAPORE.

sissima se si tratta di beni futili (alcol e sigarette sono super tassati – perfino il costo delle auto è altissimo per incentivare l'uso del trasporto pubblico). Con l'aiuto di Jody Adler, l'"amico dell'amico" Gerardo ha saputo calarsi nella nuova realtà ben sapendo che l'*italian style* viene apprezzato e riconosciuto, e a Singapore, è ormai uno dei testimonial del bartending italiano.

Judith Farina

MILLIONAIRE #88

INGREDIENTI

- 45ml Rum infuso all'albicocca
- 7 sprays Pernod Absinth (3mls)
- 5ml vanilla, orange Port syrup
- 15ml Luxardo Apricot liqueur
- 3 drops Angostura bitters

PROCEDIMENTO

Tecnica: stir & strain. Glass: Zwiesel crystal cut coupe. Guarnizione: ciliegia e lemon twist. Servito sotto una cloche con fumo di ciliegio preparato con smoking gun



MY LAST WORD

INGREDIENTI

- 20ml Tequila
- 20ml Maraschino Luxardo
- 20ml Chartreuse gialla
- 20ml lime juice Timo

PROCEDIMENTO

Tecnica: shake. Glass: flûte.
Guarnizione: thyme spring





MILANO E IL BUON BERE

Crisi, opportunità e nuovi trend Un circolo virtuoso

DI VALERIO SPERELLI

Milano è la città italiana dove la crisi si è avvertita di più, specialmente nel settore dell'outdoor, ma mai manna più grande poteva presentarsi con il suo carico di opportunità.

In tempi di congiuntura negativa emergono le capacità dei più preparati e attenti alle fluttuazioni dei mercati. Non c'è spazio per l'improvvisazione qualora ce ne fosse mai stato. La pleora di piccoli bar di qualità aperti a Milano negli ultimi anni ci deve far riflettere su quale sia il trend commerciale vincente in questo momento e di conseguenza di come stanno mutando i clienti sotto la sollecitazione di nuove proposte e format.

La crisi è come un immateriale Uro-

boro – il serpente che si nutre della sua stessa coda – simbolo estremo e fortissimo della cultura egiziana prima, medio-orientale poi, giapponese dopo: il serpente sopravvive solamente mangiando sé stesso e i nuovi hot spot della bar scene locale, moderni, innovativi, al passo con i tempi, hanno avuto possibilità di nascere e affermarsi solo grazie alla chiusura degli account più datati e tecnicamente meno interessanti.

Il circolo, che speriamo sia effettivamente virtuoso, sta finalmente regalando all'Europa una Milano sempre più importante in termini di ricettività e di competitività delle sue strutture.

Le abbiamo visitate, godendo del privilegio di esserne ospiti.



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO



ECCELLENTE



OTTIMO



BUONO

THE STAGE & OCTAVIUS BAR



Arrivare in piazza Gae Aulenti da una sensazione meravigliosa: questo è l'angolo d'Italia dove più si avverte l'idea di progresso, di internazionalità, di contatto con le più importanti capitali mondiali. La Grande Milano riparte da un nuovo fulcro che ne rispecchia in pieno le potenzialità e la vocazione squisitamente commerciale – con buona pace della Vecchia Milano, quella di Giorgio Scerbanenco e di Gaber, delle Canzoni della Mala e di Ornella Vanoni. Milano volta pagina. L'Octavius è il locale perfetto per questo contesto: un ristorante e cocktail bar di grande classe, dove gli arredi, che riproducono lo stile degli yacht di lusso, non stridono con il posizionamento nella piazza più moderna della città, ma ne rappresentano un ideale rapporto con il mondo luxury nella sua accezione più interiore e colta. Il menu del ristorante rappresenta pregevolmente il concept, con un insieme di piatti della tradizione lombarda squisitamente rivisitati in chiave moderna e internazionale, e un cocktail bar di assoluto prestigio dove l'ospitalità e l'esperienza del Bar Manager Francesco Cione sono la vera chiave di volta che si cela dietro al bancone: drink sapientemente studiati per rappresentare, senza snaturare il concept del locale, un ideale ponte tra la tradizione della grande scuola italiana del bartending e l'innovazione necessaria per soddisfare il cliente più esigente e cosmopolita. Il locale ha aperto da poco e sicuramente ha molta strada da percorrere per confermare le ottime premesse.

Piazza Gae Aulenti - c/o Replay Store

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



TERRAZZA 12



Con soddisfazione diamo il benvenuto a Terrazza 12, un coraggioso tentativo di defibrillare l'ormai stanco andamento dell'ospitalità nel cuore della città. Situata al decimo piano del Bryan&Barry Building in Via Durini, prospiciente a Corso Vittorio Emanuele e quindi alla zona più importante della città, Terrazza 12 è un'oasi di benessere in cui rifugiarsi dal fervore della sua arteria più popolata: con la sua invidiabile posizione e la relativa visuale panoramica, vanta un punto di vista privilegiato da cui godere di nuovo i fasti della Milano Da Bere, insieme allo skyline assolutamente riconoscibile del centro con le guglie del Duomo a dominarne le forme. Il bar è piacevolissimo nella sua alta qualità dei prodotti e nell'attenzione al loro utilizzo: linee moderne di miscelazione che possono regalare prospettive e spunti. Ottimo il Gran Torino, una combinazione di Ron e Vermouth di grande morbidezza e dal finale rassicurante.

Via Durini, 28

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



RITA



Nato dalla grande esperienza di Edoardo Nono, il Rita è importante punto di riferimento della miscelazione meneghina ormai da anni. Il bar e la cucina viaggiano sulle stesse note di prestigio, in cui le intuizioni sugli abbinamenti sono spesso geniali senza voler ricercare uno sterile colpo a effetto, ma sempre avendo ben chiaro il concetto di gusto, di ricerca, di armonia, di eccellenza che ha da sempre contraddistinto questo locale. Le materie prime utilizzate al bancone sono tutte di estrema qualità e freschezza e la scelta degli spiriti non è mai “di campo” o casuale, ma costantemente volta a valutarne e valorizzarne le caratteristiche aromatiche. L’ambiente è sicuramente conviviale, risultando ideale per uninformale drink in un’atmosfera poliedrica. Ottima ispirazione per tutti i barman che vogliono andare alle radici del lavoro senza seguire mode ed auto-limitazioni.

Via Angelo Fumagalli,1 - Zona Navigli

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



1930 / MAG



Grande realtà milanese è anche la famiglia MAG / 1930, e non ce ne vorranno i fondatori se tratteremo i due locali come se fossero due sogni succedutisi nella medesima notte e assegnando loro il merito di aver avvicinato il grande pubblico al mondo della miscelazione ortodossa: rendere fruibile e chic l'idea stessa di qualità, nella sua accezione più importante. Superato il problema dell'ingresso (al 1930 per trovare fisicamente il locale – che è uno *speakeasy* e quindi non ha insegna – al MAG per trovare un posto all'interno, visto che l'ambiente è davvero piccolo e sempre molto frequentato) ci si ritrova in ambienti gradevolissimi, intelligentemente conviviali, moderni nel loro essere retro-chic e in cui è semplicissimo trovare ottima compagnia. Andate anche da soli: si sta bene. Il bar è estremamente attento alla qualità, all'esaltazione delle eccellenze italiane, alla modalità di lavorazione dei bitter, all'utilizzo delle basi alcoliche a 360 gradi con predilezione per i brown spirits. Sempre piacevole.

Mag: Ripa di porta Ticinese

1930: segreto

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



NOTTINGHAM FOREST



Come restare maestri negli anni. Il genio creativo di Dario Comini non teme confronti o mode, e continua nel suo fondamentale lavoro di guida spirituale dei bartender italiani, arricchendoli continuamente di tecniche, idee, innovazioni e spunti che solo un gigante del nostro lavoro può continuare a fornire, anno dopo anno. I drink del Nottingham sono sempre sbalorditivi: vuoi per la ricerca merceologica di cui è esperto; vuoi per l'attenzione alla soddisfazione del cliente, sempre ai massimi livelli; vuoi per le storie con cui è capace di rapirti e trasportarti nei mondi lontani che ha visitato, riportando in patria quanto di meraviglioso visto nel mondo. Il locale è stracolmo di memorabilia che vanno oltre il concetto di arredamento d'interni e portano il cliente a fissare la propria attenzione di volta in volta sui dettagli che a lui sono meno familiari: un *locus amenus* in cui lasciarsi trasportare da quel connubio unico di conoscenza tecnica e creatività che non hanno pari sul territorio italiano. Tappa obbligata.

Viale Piave, 1

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



FOYER BAR FOUR SEASONS HOTEL



All'interno del rinomato quadrilatero della moda, al centro delle vie dello shopping più importanti d'Italia, nasce il Four Seasons Hotel Milano. La struttura, un ex convento cinquecentesco le cui pareti affrescate raccontano storie che travalicano i limiti della memoria di una vita, è incredibilmente piacevole e ha il suo fulcro nella sala del camino. Quest'area, meraviglia assoluta, rappresenta in pieno le potenzialità degli ambienti comuni di nobile lignaggio dell'hotel dove sorseggiare un drink immaginando i 500 anni di storia che si sono susseguiti all'interno di quelle mura. Il servizio, assolutamente importante e in linea con gli standard dell'ospitalità a 5 stelle italiana, è gradevole seppur rigido, come immancabilmente una struttura simile impone. Al bar, un lavoro cordiale e composto da importanti garanzie di solidità e qualità: alcuni dei signature drink sono davvero notevoli. Immane un passaggio estivo nel chiostro che rappresenta una piccola oasi calma all'interno della zona più brulicante di vita della città.

Via Gesù 6,8

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



BAMBOO BAR ARMANI HOTEL



Situato al settimo piano del palazzo in via Manzoni che è storica sede meneghina di Armani, il Bamboo Bar è negli anni diventato un piacevole luogo di ritrovo sia per incontri d'affari, sia per il turismo commerciale, vista la sua invidiabile posizione all'interno delle vie dello shopping internazionale. L'ambiente, estremamente elegante ed etereo, gode di una vista importante e di una grande quantità di luce naturale che bagna le alte pareti rendendo la zona bar luminosa e rilassante. Le sedute sono moderne ma comode e la privacy, grazie alla distanza tra i tavoli, è correttamente rispettata. Il servizio, cortese e attento, raggiunge con naturalezza l'obiettivo di porre al centro del progetto il cliente e non il nome così importante che la struttura porta: anzi l'eleganza intrinseca che ci si attende in un contesto simile è evidente e reale, regalando subito un plusvalore alla struttura. Il bar, recentemente rinnovato, offre un panorama di lavorazioni sicuramente raffinate che raccontano storie mediterranee e internazionali oltre a una selezione di marchi di qualità che ben se ne confanno allo spirito.

Via Marconi, 31

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



DRY



Piacevolissima realtà di Via Solferino, il Dry premia la lungimiranza imprenditoriale di un progetto che unisce, precursore nel nuovo corso dell'ospitalità italiana, il concetto di food e drink accessibili ma di qualità. Il lato food prevede diverse declinazioni della classica pizza a cui si possono abbinare numerosi ingredienti dell'eccellenza italiana, dalle burrate ai salumi di alta gastronomia; l'atmosfera che scaturisce da questa scelta è gradevolmente informale, casual chic e amabilmente mondana. Grazie ad ottime capacità gestionali, il bar è realmente piacevole: situato proprio all'ingresso del locale, la sua particolare forma ellittica crea un effetto (non solamente ottico) di abbattimento della classica distanza tra barman e cliente, rendendo l'ambiente caldo e dinamico. I drink sono di grande classe e mirabile realizzazione, con un occhio attento ai grandi classici che vengono riproposti in vesti moderne ed accattivanti. Splendido per l'aperitivo e per una cena informale.

Via Solferino, 33

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



BULGARI HOTEL BAR



Come trovare un angolo di paradiso nel caos? Durante la stagione estiva, il Bulgari gode del più bel giardino del centro storico, che si rivela insospettabilmente calmo e rilassante. Sorseggiare un drink nel verde di un giardino nel cuore commerciale d'Italia è un'esperienza tanto gradevole quanto insperata. Gli arredamenti sono curati, elegantemente scuri, e la forma ogivale del bancone regala spesso incontri inattesi. Il fumoir di cui la struttura è dotata è un piacevolissimo e importante spazio al limite del segreto, in cui si ha ancor più l'idea di essere al centro di un momento privilegiato. Il bar offre una varietà discreta di prodotti di alta gamma, e la miscelazione è gradevolmente legata al concetto di classico moderno.

Via Privata Fratelli Gabba , 7b

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO



THE DOPING CLUB



Nella Piazza XXIV Maggio recentemente restituita alla città, sorge il suite hotel The Yard: un hotel dove il concetto di straordinario, di memorabilia e di attenzione al dettaglio emerge prepotentemente con i modi e l'accoglienza degni del grande livello dell'ospitalità italiana. Nella hall dell'albergo, tra oggetti meravigliosi degli anni '40 e '50 (ma non solo), sorge il "The Doping Club": tecnicamente il bar dell'hotel, concettualmente parte di un'innovazione molto importante nel mondo alberghiero – il bar infatti non è confinato in un'ala della hall o in una stanza contigua, ma è protagonista assoluto dello spazio di prima ricettività, rendendo l'ingresso all'interno della struttura un'esperienza significativa fin dal primo impatto. Questa tipologia innovativa permette l'abbattimento netto e senza compromessi della percezione di distanza della clientela media rispetto ai bar degli hotel, solitamente complessi da metabolizzare per chi non fosse abituato a fruirne. Al banco bar, l'umiltà e il calore di Massimo Stronati sono degni partner della sua grandissima abilità dietro gli sticks; la drink list è finemente e realmente varia e tiene conto della varietà gusti di ogni possibile tipo di cliente senza essere prolissa o eccessivamente complessa. Finalmente un lavoro eseguito con la convinzione di mettere al centro il cliente e non esclusivamente l'autocelebrazione sterile del barman.

Piazza XXIV Maggio, 8

BARMAN E DRINK



BAR, ATMOSFERA E SERVIZIO





POMELO PAMPALEONE O SCIADOCCO

Più dolce del pompelmo è uno
dei più grandi frutti del pianeta

DI GIOVANNI CECCARELLI

Da alcuni anni a questa parte, sulle bancarelle di alcuni fruttivendoli, è possibile trovare, protetto da una sottile pellicola di plastica, un grosso agrume dalla buccia giallastra: il pomelo.

Il pomelo, nome scientifico *citrus maxima*, è un agrume originario del sud-est asiatico e della Malesia. Attualmente è coltivato in Cina, Thailandia, India, Malesia, Indonesia, Nuova Guinea e Tahiti ma cresce, anche non coltivato, nelle isole Fiji e nelle isole del regno di Tonga. Negli ultimi anni del XXVII secolo, il capitano Shaddock introdusse questo frutto nelle Barbados e, nei secoli successivi, ci furono diversi tentativi di impianto nel mondo occidentale senza però ottenere dei risultati qualitativamente accettabili.

È uno degli agrumi originali, insieme al più conosciuto mandarino e al cedro a differenza delle arance, del lime e del limone che sono degli ibridi. La pianta può raggiungere anche i 15 metri di altezza ed ha rami irregolari, cresce in bassa quota e predilige clima tropicale, con temperatura media annua non inferiore ai 28°C.

Il frutto è molto grosso (può pesare anche 2 kg) e presenta la struttura classica degli agrumi: esternamente si trova l'epidermide, ricca di vescicole oleifere che racchiude l'albedo, parte bianca e spugnosa, con spessore di circa 2 centimetri e dal sapore amaro. Nella parte più interna si trova la polpa, suddivisa in spicchi, che può essere, a seconda della varietà, dal colore giallo al rosa intenso e, per essere consumata, deve essere completamente pulita dalla membrana che ricopre gli spicchi (è possibile farlo perché è poco succoso).

Il sapore è simile a quello del pom-



pelmo ma non è né così amaro né così acido. È principalmente utilizzato nelle insalate o per ottenere bevande rinfrescanti. La sua buccia, ricca di oli essenziali, viene candita oppure utilizzata per ottenere delle marmellate. Le cultivar più



importanti sono: Banpeiyu, Hirado, Mato, Tahitian e Kao Phuang.

Il suo succo può essere utilizzato in maniera simile a quello degli altri agrumi, ricordandosi però le sue caratteristiche. In questo senso può essere utilizzato per donare freschezza senza la paura di dover aggiungere troppo zucchero, per via della sua più bassa acidità. Lo si provi a utilizzare in un Hemingway Special al posto del succo di pompelmo.

La sua buccia invece può essere utilizzata in diversi modi. Prima di utilizzare

questa parte del frutto, deve essere lavato accuratamente e asciugato con un canovaccio (come per tutti gli agrumi). L'azione meccanica dell'asciugatura dovrebbe aiutare a ridurre la quantità di antimuffa eventualmente presente sulla buccia. Nessun allarmismo è necessario: queste sostanze hanno una bassa tossicità e l'Unione Europea attua severi controlli. Un altro fattore che dobbiamo considerare è che, per ogni singolo drink, si utilizza pochissima buccia.

L'oleo saccharum è sicuramente un ingrediente di facile realizzazione e dal risultato assicurato. Con un pelapatate ottenete la scorza, rimuovete ogni traccia di albedo e dopo averla sminuzzata coprite con dello zucchero. Lasciate riposare qualche ora finché non si sarà formata una poltiglia dolce. Questa preparazione può essere utilizzata, per esempio, nei punch oppure per dare complessità ad un Daiquiri o ad un Gin Fizz. Aggiungendo del succo di lime, limone o dello stesso pomelo all'oleo saccharum, è possibile ottenere uno sherbet, con il quale si può realizzare un twist sul Gimlet.

Per coloro che dispongono dei permessi (e soprattutto delle competenze) necessari è possibile realizzare una marmellata di scorze per creare una variante del Breakfast Martini, famoso drink di Salvatore Calabrese.

Nella miscelazione, il pomelo è ancora utilizzato in maniera molto timida, probabilmente perché non è ancora distribuito in maniera capillare nella rete di vendita. Tuttavia, questo potrebbe rappresentare un semplice modo per differenziare la propria proposta, sperimentando nuove ricette, incuriosendo il cliente senza cadere in inutili e disfunzionali eccessi.

Giovanni Ceccarelli



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



Finest Call Premium Cocktail Mix is used to create high quality, consistent, quick and profitable cocktails for bar and restaurant operators worldwide.



Puree Collection



Specialty Cocktails

THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE



Bar Essentials



“ Scopri la gamma completa sul sito
www.onestigroup.com
Distribuito in esclusiva da Onestigroup S.p.A.
Contatti Tel. +39 0523 24 55 11
customerservice@onestigroup.com”

**American
Beverage
Marketers**

Delivering
the Ultimate
Cocktail Experience

MIXATI E BEVUTI

I COCKTAIL IN 4 E 4'OTTO

Federico Tomasselli - L'Airone Editrice - euro 7,00

Federico Tomasselli, romano, è il resident bartender del Barnum Café di Roma. Tra qualche giorno, il 2 maggio, sarà a Sidney per cimentarsi come rappresentante italiano nella Bacardi Legacy, concorso di cocktail internazionale che quest'anno vede 34 paesi partecipanti.

Tra una prova e l'altra, guest in alcuni dei più importanti bar italiani e londinesi per promuovere il suo drink, Cuban Saint, Federico ha trovato anche il tempo per scrivere un manuale leggero che si presta ad una lettura facile eppure molto esplicativa. In particolare, per quelli che sono alcuni degli aspetti della miscelazione classica spiegata come solo un addetto ai lavori potrebbe fare a quella platea di appassionati che ricreano momenti da veri gaudenti tra le mura di casa in compagnia di amici o anche per ritrovare il piacere di un drink con se stessi.

Rapido ed essenziale, il volume propone le schede di decine di top drink, quelli più apprezzati e diffusi, con qualche "chicca" anche per i palati più esigenti. Tra aneddoti da bancone, curiosità e tante miscele a base di sodati, bitter, vermouth, liquori e nuove mixture di tendenza, Tomasselli ci svela le ricette più collaudate per cocktail alcolici e analcolici di sicura riuscita, descrivendole passo passo per una facile preparazione casalinga. Dal Gin



Tonic al Bellini, dal Manhattan al Bamboo, dal Tom Collins al White Lady e a molti altri, scopriremo quanto c'è da sapere sugli ingredienti e la loro miscelazione, il ghiaccio, il bicchiere giusto e la guarnizione più indicata. Il tutto con un occhio attento anche ai costi: un aspetto fondamentale per chi ambisca ad avere il suo piccolo bar in casa senza spendere un capitale.

Un plauso, con gli auguri di BarTales a Federico per la sua prova nella terra dei canguri.

Alessandro Palanca

Gosling's Rums

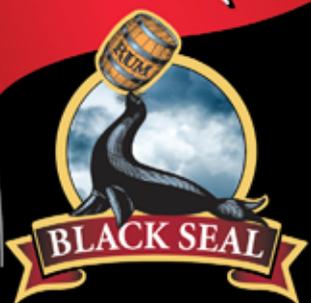
BERMUDA SINCE 1806

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

PALLINI



Gosling's DARK 'n STORMY®



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

BY APPOINTMENT TO HER
MAJESTY THE QUEEN
TANQUERAY GIN
A COMPANY LIMITED
LONDON, ENGLAND
GIN DISTILLERS



Tanqueray

— N° TEN —



— THE ONLY GIN MADE WITH —
FRESH CITRUS FRUIT

FOR THE PERFECT GIN & TONIC

DIAGEO promuove il bere responsabile
www.drinkiq.com