

BarTales

ANNO IV | N. 6 | FEBBRAIO 2017

Face to Face
**IL FATTORE
UMANO**

Report
**SPIRITI
DI SORGO**

Liquid Story
**DROGHIERI
DI SUCCESSO**

COCKTAIL STORY

SORSI SPAZIALI



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
LITURGIE DA BANCO
- 6** **News DAL MONDO**
- 8** **Face to Face** di Melania Guida
IL FATTORE UMANO
- 14** **Bar Story/1** di Luca Rapetti
POSSET & SYLLABUB
- 22** **Bar Story/2** di Alessandro Palanca
ACQUE GASSATE
- 28** **Cocktail Story** di Katerin Alejandra D'Alfonso
SORSI SPAZIALI
- 35** **Liquid Story** di Dario D'Avino
DROGHIERI DI SUCCESSO
- 40** **Report** di Fabio Bacchi
SPIRITI DI SORGO
- 52** **Competition** di Francisco Delgado
LA SFIDA DI JALISCO
- 60** **Amarcord** di Alessandro Palanca
IDENTITÀ NASCOSTE
- 68** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
TONKA, LA FAVA
- 74** **Comunicato**
SPIRIT OF SCOTLAND 2017
- 76** **Book corner** di Alessandro Palanca
LE RICETTE DI BOUDREAU



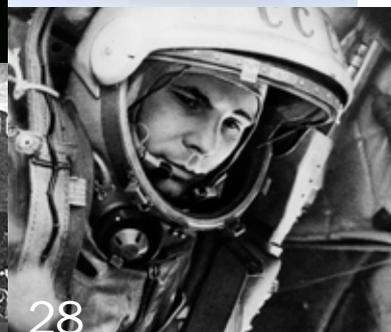
8



14



22



28



35



40



60



52



68

Errata Corrige

Nel numero di gennaio 2017, a pag. 48 abbiamo scritto: "Il Blackthorn è sempre presente nelle edizioni del libro di Johnson: 1882, 1888, 1900, 1934". Invece è: "Il Blackthorn non è sempre presente nelle edizioni 1882, 1888, 1900, 1934 del libro di Johnson".

BarTales

ANNO IV | N. 6 | FEBBRAIO 2017

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giovanni Ceccarelli, Katerin Alejandra D'Alfonso, Dario D'Avino, Francisco Delgado, Alessandro Palanca, Luca Rapetti

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

**LA PRIMA
GRAPPA
D'ITALIA**

DAL 1779



Bevi Responsabilmente

AGAVE
EARTH
FIRE
MEZCAL



MADE IN MÉXICO

LITURGIE DA BANCO

In un'intervista che accompagna "Killer in Red", il nuovo corto (online) di un noto regista italiano con un famoso attore americano, c'è una frase iniziale che colpisce: «essere un bartender è un po' come essere un prete». Un confessore pronto ad accogliere le ammissioni più recondite, più intime del cliente di turno. Credo che sia sostanzialmente vero.

Non è forse nella relazione con l'altro, nella capacità empatica di leggere il bisogno altrui la chiave del successo di un professionista al di là del bancone? Ma c'è qualcosa in più in quell'affermazione. L'allusione esplicita a un rituale liturgico. Se liturgia (traslitterazione del greco λειτουργία, letteralmente "azione per il popolo") significa «il servizio pubblico, liberamente assunto, in favore del popolo», il rito liturgico indica piuttosto la modalità, l'ordine con cui si compie una funzione sacra, attraverso una sequenza di gesti conforme a uno schema prescritto. Con le dovute differenze rispetto all'accezione religiosa, non seguono forse un rito cerimoniale anche le sequenze precise, ordinate al limite del maniacale, della preparazione di un cocktail?

Pensiamo a Joe Gilmore, indimenticabile head bartender dell'American Bar del Savoy. La sera del 20 luglio 1969, smessa la divisa, Joe vide e rivide le straordinarie sequenze dell'allunaggio di Apollo 11. Una sequenza memorabile. Che Gilmore impresso bene nella memoria per tradurla poi in una successione certo diversa, ma a modo suo altrettanto storica: quella di Gran Marnier, bitter e Champagne che rese davvero speciale il Moonwalk Cocktail (a pag. 28). Pensando ad Armstrong, con attenzione, emozione, forse anche con un po' di timore reverenziale. Proprio come un religioso officia una funzione. E, c'è da giurarci, con massimo dell'empatia. Se poi, come Clive Owen nel video di Sorrentino, lasciasse intendere che sa pure leggere nel pensiero, cosa vuoi di più da un bartender?



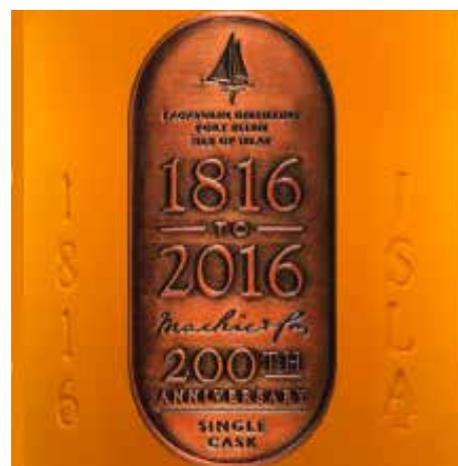
COCKTAIL&CACAO

Al Salon du Chocolat, a Milano dal 9 al 12 febbraio, la Compagnia del Cioccolato in collaborazione con Giulio Cocchi assegnerà per la prima volta il Premio Speciale “Tavoletta d’Oro” al miglior cocktail realizzato con cioccolato o cacao. Un riconoscimento autorevole che fa entrare la miscelazione nel mondo del cioccolato d’autore e del cacao d’origine. Per la partecipazione bisogna inviare le ricette, contenenti cioccolato, cacao e almeno un prodotto Cocchi, entro il 3 febbraio 2017 all’indirizzo barcocchi@cocchi.com. Le tre ricette selezionate saranno proposte al Sensory Bar del Salon du Chocolat.



UN FILM, UN COCKTAIL

Un percorso nella storia del cinema dove ogni film è stato abbinato un cocktail. Si intitola “Ubrichi di cinema” la rassegna, al cinema Hart di Napoli, curata da Benedetta Gargano e Christian Trentola. Gli abbinamenti con i cocktail a volte sono immediati – titolo del film, cocktail con lo stesso nome – come nel caso di Woody Allen, altre volte “necessari” come il White Russian bevuto compulsivamente da Drugo ne *Il grande Lebowski*. Prossimo appuntamento, il 16 febbraio, con *Uno due tre* di Billy Wilder. A seguire *Manhattan* di Woody Allen, il 2 marzo; *Velluto Blu* di David Lynch, il 16 marzo; *Il grande Lebowski* di Joel Coen il 30 marzo; e *In the mood for love* di Wong Kar-wai, il 13 aprile.



LAGAVULIN SPECIAL RELEASE

Il 31 dicembre 2016 Lagavulin Distillery ha concluso il suo duecentesimo anno di attività. Per celebrare l’evento è stata annunciata una special cask release di 522 bottiglie numerate la cui vendita prevede un ricavato superiore ai 5 milioni di gbp che saranno interamente devoluti ad attività benefiche su Islay. Il Whisky è un 24 yo cask strength 52,7° proveniente esclusivamente dalla botte 6148 riempita nel 1991. Le bottiglie verranno assegnate ai collezionisti che ne faranno richiesta attraverso uno scrutinio previsto per il 12 febbraio.

WHITE SPIRIT FESTIVAL

La 2ª edizione della rassegna milanese dedicata ai white spirit si terrà nella ormai storica sede del Milan Marriott Hotel sabato 25 febbraio. Gli stessi organizzatori del Milano Whisky Festival aprono una finestra su Gin, Mezcal, Tequila, Vodka, Cachaca e altri distillati bianchi che saranno i protagonisti di tasting, cocktail, masterclass, laboratori dedicati e spirit shopping. Ingresso gratuito dalle ore 15 alle 24, previa registrazione.



RAY LEWIS PER TRUMP

Ray Lewis ex linebaker dei Baltimore Ravens lancerà una edizione limitata di un Bourbon, Ray's Reserve Bourbon, le cui prime due bottiglie verranno omaggiate al Presidente Trump e al suo vice Pence. Le bottiglie verranno messe in vendita dal 15 febbraio 2017. Ray's Reserve Bourbon è prodotto da una distilleria della quale non si conosce il nome e il ricavato delle vendite sarà devoluto in beneficenza a enti che si occupano di educazione e scolarizzazione.

CAFFÈ AL JACK DANIEL

Dalla collaborazione con la roasting company World of Coffee è nato Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 100% arabica infusa con Jack Daniel's n7. Lo scorso anno anche Bulleit Whiskey aveva sperimentato un'aromatizzazione con caffè. JD Coffee sarà reperibile solo sullo store online di Jack Daniel's prima che venga commercializzato fuori dagli USA, solo in polvere, nella versione normale e anche decaffeinato. Note gustative più rilevanti: caramello e vaniglia.





IL FATTORE UMANO

Edoardo Nono: l'empatia è la chiave del successo

DI MELANIA GUIDA



Arrivo al *Rita* un po' prima dell'aperitivo. È sabato, il locale è ancora vuoto e dietro al bancone, un enorme quadrato che sembra un ring, si sta preparando la *linea*.

Edoardo Nono, patron insieme con Gianluca Chiaruttini di quello che da anni è uno dei migliori cocktail bar di Milano, forse d'Italia, uno di quei posti dove si va per bere bene, è concentrato

davanti alla cassa e ci mette un po' per ricordarsi dell'appuntamento. Poi spalanca il sorriso di chi ha capito e resterà al centro della sua attenzione, rapita dal racconto di una storia che non finirebbe mai, la storia di Edoardo, bartender di razza che è poi quella del *Rita*, fino a quando il locale non traboccherà di gente.

Con una media di seicento cocktail



a sera, nel weekend, e poco meno nel resto della settimana (il bar è aperto tutte le sere) trovare posto al *Rita* è quasi sempre un'impresa. Seduta nel piccolo divanetto rosso, di fronte all'enorme bot-

Abbiamo sempre puntato sulla qualità: ingredienti naturali, nessun liofilizzato e niente sottomarche

tigliera che riempie la parete, cercherò di capire le ragioni del successo. Cominciamo dal nome: perché *Rita*? «Quando nel 2002 aprimmo (in zona Navigli non c'era quasi nessuno) – racconta Nonno – l'idea era quella di creare un locale con un'ambientazio-

ne anni Cinquanta. Stucco veneziano rosso e legno wengé, per intenderci, un posto che fosse elegante e con un'aria nostalgica, stile Dolce Vita. Ispirati dal *Gilda* di Roma, cercavamo un nome ita-

liano facile da ricordare, e *Rita*, in omaggio alla magnifica Hayworth, ci sembrò quello giusto».

Da poco il locale è “cresciuto”, c'è più spazio (“prima era un corridoio, tipo tram, con più bottiglie che cristiani”) il bancone è il protagonista assoluto, ma lo stile è rimasto quello di una volta. Guardo in alto e il nome con lo stesso font del *Riva Acquarama*, l'indimenticabile motoscafo degli anni '50, è una conferma.

Veniamo al concept. «Fin dall'inizio, io e Luca avevamo in mente un certo tipo di clientela, convinti della necessità di puntare sulla qualità. Per capirci: solo ingredienti naturali, nessun prodotto liofilizzato e niente sottomarche. Oggi sembra scontato ma quindici anni fa, ti assicuro, non lo era».

Qualità anche a scapito di un maggior profitto? «Assolutamente». Quanto ha inciso la tua formazione? «Ho 48 anni e appartengo alla vecchia tradizione del bartending. Ho iniziato per caso, per pagarmi le vacanze, come cameriere di sala. Fondamentali sono state l'esperienza in un Club Vacanze e quella sulle navi da crociera in America. Poi gli studi a Losanna. Ero di una timidezza assoluta. Dopo le prime difficoltà, ho capito che questo era il mestiere che volevo fare. Perché mi piaceva e mi piace ancora fare star bene la gente».

Drink classici, fatti ad arte, poche varianti testate attraverso il gradimento della clientela ed elencati nel menu che è diventato un *cadeuax* da portare via. Contro l'apparenza, la sostanza. È questo il segreto? «In buona parte. Poi c'è il lavoro di ogni giorno, fatto per bene, con un confronto continuo, discutiamo sempre tutto, anche con i collaboratori. Con

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.



Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre: la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta. Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.

alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



umiltà. Una sorta di mantra quotidiano».

Come scegli la squadra? «Non mi impressionano i virtuosismi tecnici, lo screening avviene in sala. Sto attento alle qualità empatiche, caratteriali. Per me è essenziale il fattore umano». Intanto all'interno del "ring", la brigata di Nono

pela, sminuzza, sprema a ritmi vorticosi. È quasi ora. Edoardo sorride, racconta, ma non li perde un minuto di vista. «Tra poco lascio lo scettro» dice all'improvviso. Lo guardo scettica. «Davvero. Abbiamo preso la "Locanda Greca", proprio qui all'angolo. Apriamo tra due mesi». Nome? «Non lo dico per scaramanzia. Posso dire solo che sarà un ristorante di pesce. Stile minimal, tutto bianco, fresco. Ho in mente un format nuovo, in abbinamento con i cocktail, una sorta di pacchetto tutto compreso. La terrazza è fantastica». Beve l'ultimo sorso e scappa a cambiarsi. Ormai è ora.

Mi accomodo al bancone. Edo torna con la divisa: maglietta a righe, giacca blu e pantaloni militari. Uguale per tutti. Mi prepara un Gin Zen, il cavallo di battaglia del *Rita*: London Dry Gin, zenzero fresco, zucchero di canna, cordiale al lime, succo di lime fresco (che dubbio c'è?) e soda. «Per me è come la pasta al pomodoro o il caffè della moka – spiega – utile, molto buono e facile da capire». Sorveggo attenta: è buonissimo. Il resto lo fa Luca, che arriva dalla cucina con pezzi di pizza fragrante e squisitezze in barattolo. Mi guardo intorno e non c'è uno sgabello vuoto, molti restano in piedi, in attesa, nel dehors. Edo dispensa sorrisi, intercetta sguardi di approvazione, vola da un lato all'altro del bancone.

Concludo con un Kir Royal che mi prepara Leo giovane barman di punta. Sarà il capo, tra poco. Lo scettro di Edoardo è destinato a lui. Che è bravissimo. «Il *Rita* ormai va da sé – dice serafico Nono – sa ben mantenere quelle regole scritte e non scritte che ne regolano il funzionamento». Chapeau. Ne sono convinta anch'io.

Melania Guida

Ron ABUELO

AÑEJO XV AÑOS

Finish Collection



"Se il mondo dovesse scegliere una capitale, l'istmo di Panama sarebbe il posto più ovvio per ricoprire questo alto ruolo."

Simon Bolívar

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A.

POSSET & SYLLABUB

Prima drink e poi dessert, la storia di antiche ricette scomparse

DI LUCA RAPETTI

L'Inghilterra è una terra ricca di tradizioni gastronomiche le cui origini si basano su commistioni di culture diverse, come quella delle popolazioni del nord e quella portata dalla dominazione durante l'Impero Romano.

Sebbene la fascia meridionale dell'Inghilterra non presentasse e tutt'ora non presenti le stesse caratteristiche climatiche dei paesi che si affacciano sull'area mediterranea, il vino ha comunque sempre giocato un ruolo importante nell'evoluzione della cucina inglese.

Sfogliando molti dei ricettari e libri di cucina a partire dal XVII secolo è possibile identificare alcune tipologie di bevande a base di vino il cui scopo principale era quello di fungere da rimedio medicinale, corroborare o accompagnare il pranzo di un'occasione importante. Il latte era un alimento consumato quotidianamente e proprio l'unione tra latte e vino, aggiungendo altre spezie e zucchero, diede vita a bevande di cui oggi ben poco rimane traccia.

Se si ha l'occasione di trascorrere un pomeriggio nella capitale britannica per assaporare il rito dell'*afternoon tea*, si



potrebbe probabilmente assaggiare un composto molto gustoso, che ricorda quasi una crema al limone e che si accompagna ai tradizionali "scones": questo è il Posset al limone, e le sue origini lo vedono anche come una delle più antiche bevande alcoliche ed energizzanti della cultura inglese.

Innanzitutto è necessario analizzare la parola "Posset". Sebbene la sua origine etimologica non sia del tutto certa, viene definita dal Middle English Dictionary come il risultato dell'unione tra l'antico francese *posce* (indicante una bevanda di epoca romana a base di vino acido o aceto detta *Posca*) e il middle-english *hot* che si riferiva alla temperatura di servizio della bevanda, in quanto calda. La definizione completa è: "bevanda compo-



sta da latte cagliato con Ale, vino o altre sostanze alcoliche, spesso con aggiunta di zucchero, spezie e ingredienti vari”.

Era ritenuta principalmente una bevanda energizzante da gustare alla fine di una stancante giornata e risultava molto simile all’*Hypocras*, mistura di vino speziato e addolcito con miele in voga nel periodo medievale, in cui però non vi era la presenza di latte.

Molte delle citazioni di Posset che troviamo possono fare riferimento a manua-

li e testi di medicina a cavallo tra il XVII ed il XVIII secolo. Tra questi il “Eight Chirurgical Treatises” di Richard Wiseman, chirurgo al servizio di re Carlo II d’Inghilterra, nel quale il Posset è presente in decine di prescrizioni, soprattutto a base di Ale.

Ben presto il Posset assunse il carat-



tere di bevanda conviviale, in particolare durante cerimonie quali il matrimonio. Infatti il ruolo del Posset a base di Ale riscaldata durante tali avvenimenti si protrasse per alcuni secoli, e in molte contee del nord dell'Inghilterra mantenne la sua popolarità fino al XIX secolo, come testimoniato dalla preziosa descrizione che si trova in "The Collier's Wedding" di Edward Chicken (1698-1746) e che recita "the posset made, the bride is led, in great procession to her bed...".

La più antica testimonianza dell'impiego del Posset nella celebrazione del matrimonio risale al 1680 e si trova su una Posset-pot decorata e confezionata da Thomas Toft presso Stoke-on-Trent, nello Staffordshire, sulla quale era inciso il nome della sposa, in questo caso una certa "Elizabeth Poot" che è presente nei registri locali di quell'anno.

Le Posset-pot non erano altro che una

sorta di contenitori, simili a delle teiere ma inizialmente molto più rudimentali, costituiti da alcuni beccucci attraverso i quali i commensali potevano degustare il Posset. Il materiale di cui erano fatte altro non era che terracotta oppure argento se appartenenti a famiglie di più alta estrazione sociale. Quelle utilizzate per i matrimoni erano molto più decorate e riportavano le iniziali della coppia di sposi e la data di celebrazione in grassetto. All'interno della pot vi era uno o più tubicini (in base al numero di beccucci presenti all'esterno) che serviva per poter gustare la parte liquida della bevanda, mentre la soprastante materia più solida veniva infine raccolta e assaporata con un cucchiaino, quasi come un dessert. Ecco quindi che si può già intuire il perché questa bevanda si sia evoluta e sia giunta alla sua attuale concezione come dessert.

Il Posset poteva essere preparato anche in forma maggiormente sostanziosa, in base allo scopo per il quale doveva essere servito: uova, zucchero, vino, Ale e crema ne aumentavano consistenza e apporto calorico. Inoltre era fondamentale servirlo caldo o comunque tiepido. Una volta portato a bollitura, veniva lasciato nella pot e coperto fino a raggiungere la temperatura ideale per permettere la creazione di una specifica texture



all'interno del composto.

Per la sua semplicità di preparazione e facile reperibilità dei prodotti, fin dalle sue origini il Posset divenne la bevanda per eccellenza delle classi sociali più povere. Queste non lo preparavano con il vino, bensì con la Ale, la tipica birra inglese, a quei tempi non luppolata, e che era economicamente più conveniente del vino. Nel corso degli anni il Posset si evolse in svariate e differenti ricette, come per esempio il *Mixtus* citato in "London in the olden time" del 1827 ove viene descritto come una sorta di Posset a base di vino e pane, consumato nei conventi.

Ciò che si può notare maggiormente nei ricettari del XIX secolo è la presenza

di pezzi di pane, che venivano fatti bollire con il latte e lasciati riposare. Successivamente venivano aggiunte spezie, tra le quali la più menzionata è probabilmente la noce moscata, ed infine si aggiungeva la base alcolica. A questo proposito, grazie anche alla più ampia varietà di prodotti sul mercato, si crearono Posset a base di Malvasia, *Sack-Posset* il cui termine Sack nell'Inghilterra dell'800 identificava lo Sherry, ed anche soluzioni più gustose, come l'*Orange-Posset*, a

To make a Syllabub under the Cow.

Put a bottle of either red or white wine, ale or cyder,

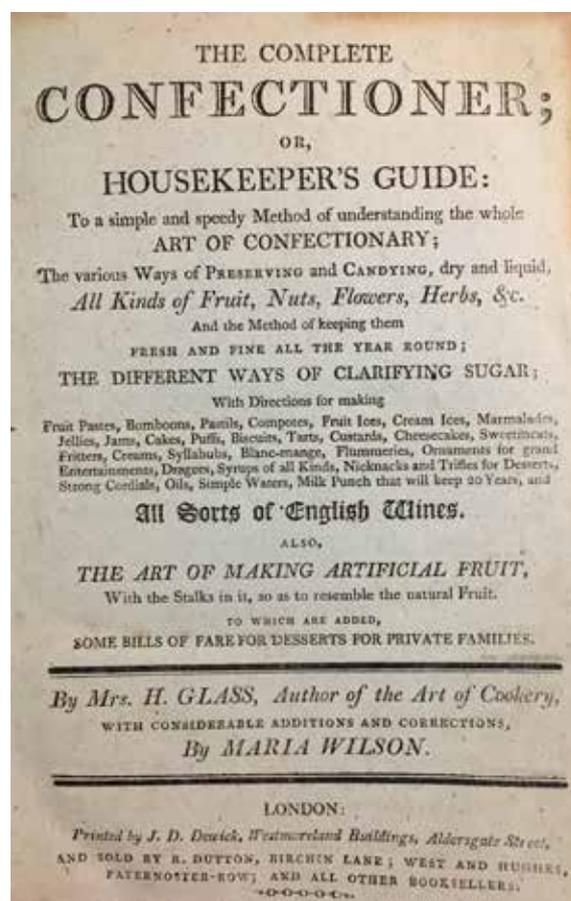
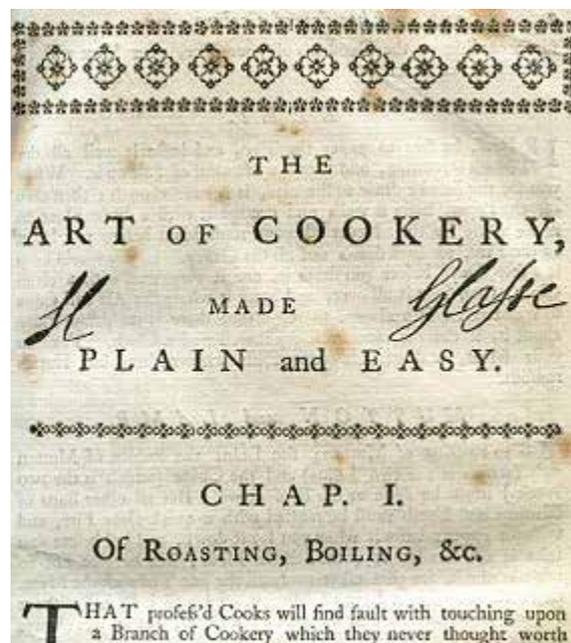
To make Lemon Syllabubs.

Take a quarter of a pound of loaf sugar in one piece, and rub it on the rind of two lemons till you have got all the essence out of them, then put the sugar into a pint of cream and a gill of mountain wine, squeeze in the juice of both the lemons, and let it stand for two hours; then whip it with a whisk, or mill it with a chocolate mill, and as the froth rises take it off, and put it on a sieve to drain; let it stand all night, then put the clear into the glasses, and with a spoon put on the froth as high as you can.

To make a Mock Syllabub.

Take a pint of sack and a pint of red port, the juice of a large lemon and a Seville orange; grate in the yellow rind of one of the lemons, and a little nutmeg; make it pretty sweet with fine sugar; take two quarts of new milk from the cow, make it blood-warm, put it in a jug with a spout, hold it high, and pour it in as if milked from the cow; when it has stood five minutes, have ready a pint of good warm cream, and pour that all over in the same manner; it will be best to eat directly, but very good two or three hours after.

cui si associa anche il *Lemon-Posset*, nel quale erano utilizzati sia la buccia sia il succo dell'agrume, mescolati con "French Brandy" come alcol di base. Il profilo di bevanda evolutasi in dessert, proprio per il suo corpo sostanzioso, deriverebbe a sua volta da un'altra bevanda molto simile e totalmente scomparsa dagli odierni libri di cucina: il *Syllabub*. Questa bevanda era già presente agli inizi del XVI secolo e composta da latte o crema mescolati vigorosamente in un recipien-



te contenente vino.

Hannah Glasse è considerata unanimemente colei che contribuì appieno a divulgare e tramandare la cucina inglese del 1700, tanto che alcune delle sue opere, quali "The Art of Cookery" e "The Complete Confectioner", elaborate nella seconda metà del 1700, furono pubblicate in numerose edizioni fino al 1843

RUM BOOZE, OR EGG POSSET^b.

The yolks of eight eggs well beaten up, with some refined sugar pulverized, and a grated nutmeg; extract the juice from the rind of a lemon by rubbing loaf sugar on it; put the sugar, a piece of cinnamon, and a bottle of white wine, into a clean saucepan; when the wine boils take it off the fire; pour one glass

**CIDER POSSET.**

Pound the peeling of a lemon in a mortar, pour on it one quart of fresh drawn cider; sweeten it with double refined sugar, add one gill of brandy, and one quart of milk from the cow, stir it well together, strain it through a fine hair sieve or a flannel bag, then grate a nutmeg into it, and it is fit for use.

PERRY POSSET

is prepared in the same way, excepting that perry is used instead of cider.

There are other Possets, which have milk for their basis, in use in different parts of the country, such, for instance, as Treacle Beer and Orange Posset; but as they are seldom if ever made in Oxford, it is not necessary that any thing further should be said of them.

proprio perché considerate manuali completi e ricchi di informazioni. In esse non mancano ricette e menzioni di Syllabub, come il “Mock Syllabub” ove vengono impiegati sia limone che arancia, e l’immancabile noce moscata.

Ciò che contraddistingue il Syllabub dal Posset è la presenza di bianco d’uovo e crema che dovevano essere montati insieme a generose quantità di zucchero per creare così un dessert che avesse una consistenza morbida e più leggera del Posset. La caratteristica consistenza schiumosa poteva anche essere ottenuta attraverso la mungitura diretta della mucca. Infatti nella ricetta “To make a

Syllabub under the cow” sempre della Glasse, la base alcolica scelta tra vino, sidro o Ale veniva posta in un contenitore a vaso, addolcita con zucchero e poi successivamente si mungeva la mucca. Il latte appena munto (quindi a temperatura corporea) versato da una teiera produceva naturalmente una schiuma ed una consistenza particolari.

Nel corso del tempo la consistenza del Syllabub si fece sempre più marcata, andando a essere rimossa e posta in specifici bicchieri di vetro poiché servita fredda. Questa è un’altra differenza rispetto al Posset. Esso mantenne la sua classica Posset-pot perché la temperatura più calda, se servito all’interno di un bicchiere, avrebbe compromesso l’integrità del bicchiere. Questo problema non sussisteva nel caso del Syllabub.

In un dettaglio del dipinto “The Sense of Taste” di Philip Mercier (1680-1760) si intuisce come la moda di allora prevedesse i tipici bicchieri da Syllabub riempiti con vino dolce, molto probabilmente Sherry o vini addolciti, sopra i quali veniva adagiata questa gustosa spuma.

A sottolineare ancora l’acquisita forma molto più densa e cremosa ci pensa

A differenza del Posset, il Syllabub, nel corso del tempo, diventò sempre più denso



la ricetta dell'*Everlasting Syllabub*, il cui nome può già dare un indizio della sua struttura. Infatti all'inizio della ricetta si richiede di utilizzare la più dolce e densa crema possibile da montare per almeno mezz'ora, per poi versare la bevanda all'interno dei bicchieri.

Sebbene l'evoluzione di entrambe queste due bevande le abbia condotte a finire sulle tavole inglesi con l'idea di essere degustate come un dessert, il Posset mantenne fino alla fine dell'800 il suo carattere di bevanda tradizionale dagli effetti medicinali e ristorativi.

Nel libro "Oxford Night Caps" del 1827, che risulta essere una delle più antiche raccolte di bevande composte dall'unione di più ingredienti, si possono contare ben sei diverse ricette di Posset, che vanno dal Pepper Posset al Rum Booze, detto anche Egg Posset, che tende ad assomigliare molto ad un Flip contenente Rum e in cui non si trova latte.

Interessanti anche le ricette di Cider Posset e Perry Posset che danno un'interessante alternativa locale al classico vino base. Attraversando l'oceano e sbarcando negli Stati Uniti, William Ber-



nhard nel suo "The Book of One Hundred Beverages" del 1859 offre una sorta di ricetta medica di Posset detta "Treacle Posset-an English Remedy for colds" nella sezione delle bevande per gli ammalati.

Stessa sorte in "Cups and their Customs" del 1863, in cui le ricette menzionate in "Oxford Night Caps" sono "... ristrette alla camera da letto, dove sono prese in caso di catarro, da utilizzare come sfebbranti". Per lo meno viene comunque spiegato come in passato fossero preparate in occasione speciali, come ricordato anche dallo stesso Shakespeare "We will have a posset at the end of a sea-coalfire".

Verso la fine del XIX secolo si trovano solo sporadiche citazioni di Ale-Posset e con l'inizio del XX secolo esso sembra completamente sparito. Ciò può essere attribuito all'arrivo progressivo di nuovi prodotti alcolici che spostarono l'attenzione del mercato del beverage verso gli Stati Uniti, portando così una graduale scomparsa del Posset.

Seppur scomparse e dimenticate, Posset e Syllabub hanno posto le basi per altre tipologie di drink che oggi riempiono i menù di molti cocktail bar. A volte è utile dare uno sguardo al proprio passato, per poter migliorare presente e futuro del bartending.

Luca Rapetti

VARNELLI

dal 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



BEVI RESPONSABILMENTE



ACQUE GASSATE

L'origine e l'evoluzione delle sode

DI ALESSANDRO PALANCA

Quando si scoprirono i potenziali curativi della frutta molte abitudini sociali assunsero una piega diversa. Durante le loro traversate nei mari del sud i comandanti inglesi cominciarono a fare assumere agli equipaggi "limeys", il nickname con il quale era stato ribattezzato il succo di lime.

Era ormai noto come gli agrumi fossero un efficace prevenzione contro lo scorbu-

to causato dalla mancanza di vitamina C. Nel 1747 James Lind, medico della marina britannica condusse approfonditi studi sull'argomento. Scelse dei marinai malati di scorbuto e diede loro diverse diete. Le sue osservazioni gli fecero capire ben presto che coloro che si nutrivano di agrumi guarivano dalla malattia. Sir Joseph Banks che viaggiava spesso con il capitano James Cook sperimentò su se stesso la



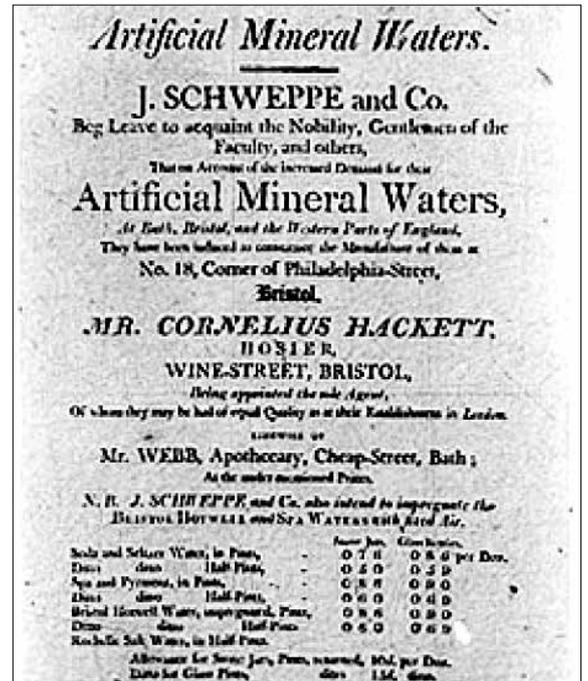
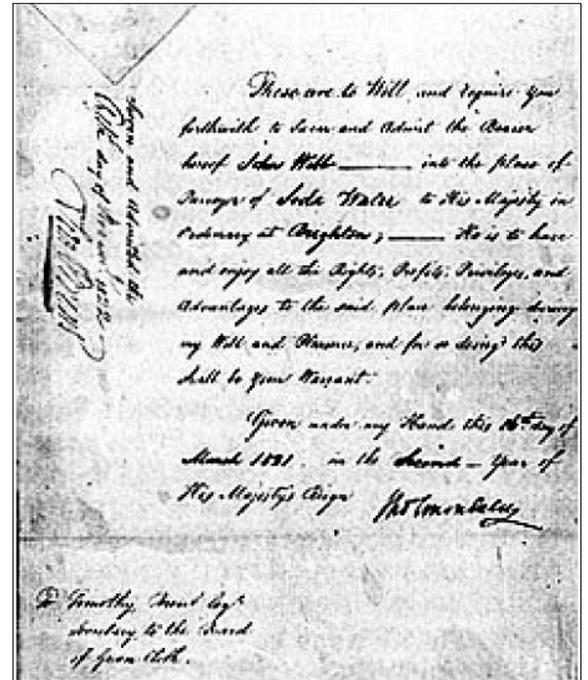
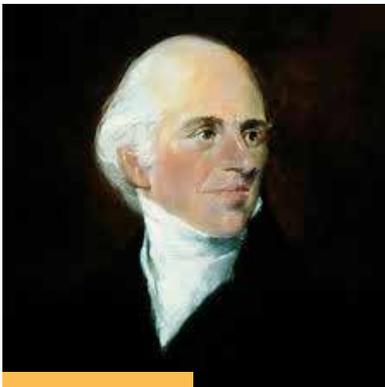
PERSONAGGI
 A SINISTRA
 DALL'ALTO:
 JAMES LIND;
 JAMES COOK;
 JOSEPH
 PROESTLEY.
 QUI ACCANTO
 ANTOINE
 LAVOISIER.
 IN BASSO UNA
 FABBRICA DI
 SOFT DRINK IN
 EPOCA
 VITTORIANA.



cura. James Cook intanto aveva già iniziato ad adottare una pratica sperimentata dalla Marina Inglese. Per evitare di rimanere senza scorta di agrumi si faceva bollire il succo di lime per farne uno sciroppo con l'aggiunta di zucchero che fungeva da conservante. Il lime si conservava più a lungo ed era più economico del limone le cui proprietà, tra cui maggiore disponibilità di vitamina C, si sarebbero scoperte più tardi verso la fine del '700. Nel 1800, insieme a Rum e zucchero, il lime divenne elemento essenziale della dieta ufficiale

di bordo. Ma nella metà del '700 c'era un altro fenomeno che affascinava alcuni scienziati e che avrebbe originato nuove bevande con zucchero, agrumi e frutta: il gas contenuto nell'effervescenza naturale di alcune acque.

Nel 1760 Joseph Priestley, politico e scienziato, scoprì il modo di gassare artificialmente le acque. Successivamente sarebbe stato John Merwyn Nooth a ideare altri strumenti per lo stesso scopo. Lo scopo di gassare l'acqua era proprio perché si pensava che fosse un rimedio per lo scorbuto. Alcune bottiglie di acqua gassata artificialmente furono trovate tra i resti del relitto della nave Royal George affondata nel 1782. Successivamente il francese Antoine Lavoisier identificò il gas



PRODUTTORI
 QUI SOPRA
 JACOB
 SCHWEPPE,
 CHE PRODUSSE
 E VENDETTA LA
 WATER SODA IN
 INGHILTERRA
 NELL'800.
 A DESTRA UN
 MANDATO
 REALE PER LA
 VENDITA DELLA
 WATER SODA
 DEL 1821.
 E UN ANTICO
 DOCUMENTO DI
 SCHWEPPE.

fissato nell'acqua in diossido di carbonio, ovvero, l'anidride carbonica.

Nel momento in cui si scoprì come adizionare l'acqua di gas si aprì la strada alla commercializzazione delle acque gassate. Sembra che verso il 1770 un farmacista di Manchester, Thomas Henry, avviò la commercializzazione di acqua gassata artificialmente e arricchita di sali minerali. Le cronache del tempo riportano una delle sue elaborazioni, il Mephitic Julep, composizione nella quale miscelava alcali fossili in acqua sino alla loro soluzione. Questo preparato era evidentemente per scopo medicinale e il nome lo rimandava al classico Julep zuccherato che era comunque usato anche come medicinale.

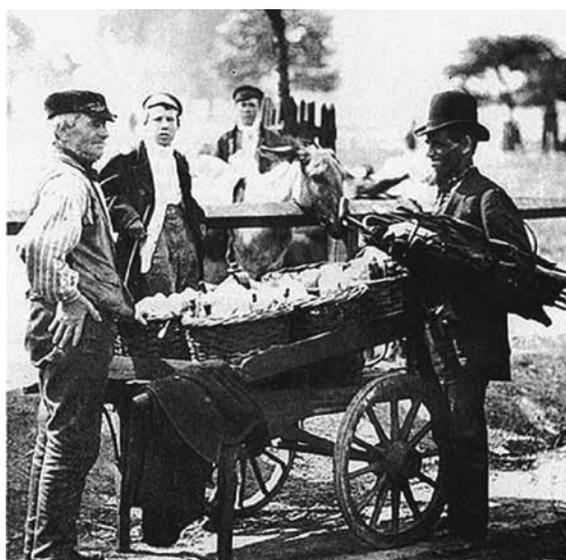
Le bibite gassate, aromatizzate con agrumi e finanche aceto, vennero quindi considerate a scopo medicinale e somministrate con la posologia del caso. Altri farmacisti furono attratti dai rimedi di Thomas Henry e dalle sue sode gassate. A Ginevra Jacob

Schweppe e Nicolas Paul iniziarono la loro produzione di soda per poi approdare in Inghilterra a inizio 1800. Questa data può essere considerata l'inizio della vera commercializzazione della soda water che tuttavia veniva ancora considerate per scopi curativi data la presenza di sali minerali

nella composizione.

L'antico acronimo latino "Salus Per Aquam" indica la possibilità di curarsi grazie alle acque. Le acque artificialmente gassate furono assimilate alle acque naturalmente minerali, tanto che nel 1820 a Brighton aprì la Royal German SPA, uno stabilimento di cura che imitava quelli realmente termali di Carlsbad, Seltzer, Maryenbad e altri. In questa struttura il chimico Frederick Struve aveva definito come riprodurre chimicamente e con l'ausilio di macchine le caratteristiche

Le acque artificialmente gassate furono assimilate alle acque naturalmente minerali



SODA
 ALCUNI
 VENDITORI IN
 INGHILTERRA
 ALLA FINE DEL
 1800.
 A SINISTRA IL
 CRYSTAL
 PALACE CON LA
 SUA GRANDE
 FONTANA.
 IN BASSO IL
 MEMORANDUM
 DI SCHWEPPE
 IN CUI
 DESCRIVE LA
 SUA IDEA.

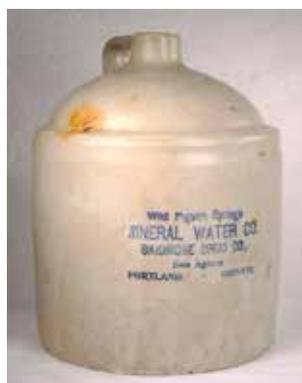
*...d'ailleurs, j'ai vu, et j'ai vu à
 imiter diverses expériences, dont la lecture des
 journaux de physique me fournissent les moyens,
 et j'ai vu aussi, après la découverte des différens
 gaz par Priestley, celles faites par plusieurs
 chimistes de différens nations pour la com-
 binaison du gaz acide avec l'eau; et ce qui a
 servi d'application, et ne regrettant aucune
 dépense, il y réussit aussi bien que ses modèles.
 Mais après que ces chimistes se furent occupés
 pendant qq. tems de cet objet, et n'ayant qu'im-
 parfaitement réussi, ils crurent que les moyens
 de leurs laboratoires étoient trop faibles en
 comparaison de ce qu'il y a de nature pour
 la production des eaux minérales et ils l'a-
 bandonnèrent.
 Le S. B. n'est satisfait de cette conclusion, disant,
 puisque nous connaissons les parties constituantes
 de ces eaux, pourquoi ne pourrions-nous pas
 les combiner au degré désiré? Cette idée redouble
 son courage; et il y met une telle opiniâtreté qu'il
 abandonna toutes ses autres occupations pour mener
 vaillamment dans cette carrière. Il parvint enfin à un degré
 supérieur*

Extract of a memorandum written by Jacob Schweppe describing
 the birth of his idea

delle acque minerali naturali. Tutto questo mentre Lord Byron decantava in versi l'uso di acqua gassata come rimedio dopo le sbornie. Non si sa con certezza come si sia arrivati ad aromatizzare artificialmente le sode, ma a un certo momento

questa pratica iniziata nelle farmacie del tempo arrivò in casa. I primi documenti di commercializzazione di lemonade gassate riportano al 1833. Il ponte tra le soda water e le loro evoluzioni aromatizzate era costituito dalla ginger beer, anch'essa prodotta in casa e per la quale uno dei primi riferimenti storici validi è *Practical Treatise On Brewing* del 1809.

Arthur Barlowe capitano esploratore della prima epoca elisabettiana aveva scoperto nei territori americani che gli indigeni bevevano acqua con radice di zenzero, cannella e altre erbe. A un certo punto le sode, da drink consumati anche negli intervalli teatrali, cominciarono ad essere considerate bevande per ragazzi e anche per sportivi. In quest'ultimo caso le bibite allo zenzero, antibatterico, erano



mente apparvero ad ogni angolo di strada. Spesso si trattava di bibite ottenute con zucchero e polveri aromatizzanti disciolte in acqua.

Anche il ginger ale ha un'origine poco chiara perché diventava difficile distinguerlo chiaramente dalla ginger beer in base all'intensità del gusto. L'origine di questa soda riporta a Belfast in Irlanda. Nella seconda metà del 1800 i mix popolari erano "Brandy and Soda", "Scotch and Polly", con acqua Apollinaris dalla Germania, e il curioso Shandigaff, un mix costituito da birra e ginger beer o altra soda analcolica.

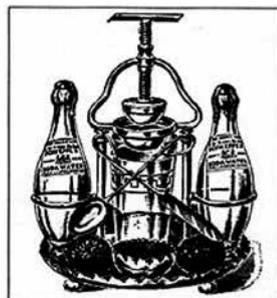
Per quanto riguarda la tonic water, portata al successo da Scheppe nel 1872 con uno standard industriale senza precedenti bisogna fare un passo indietro. Nel 1858 il signor Erasmus James Bond ideò e brevettò un prodotto definito "improved aerated liquid", successivamente noto come "Quinine Tonic Water". Bond presentò il suo prodotto durante l'Esposizione Internazionale del 1852. Tra le sue indicazioni vi era quello di utilizzare questa soda per miscelarla con il Gin. L'indicazione del prodotto "improved aerated liquid", riportava di un liquido tonico aerato, cioè gassato, contenete arancia amara, chinino e salicina, una sostanza amara ricavata dagli alberi di salice.

Se Scheppe è stato colui che ha applicato uno standard produttivo industriale alla tonic water bisogna comunque riconoscere che qualcuno era arrivato prima di lui al prodotto. Tutto questo succedeva in Inghilterra mentre dall'altra parte dell'oceano Atlantico un ignoto farmacista statunitense, John Stith Pemberton, stava per brevettare una nuova soda, di colore scuro, che avrebbe presto conquistato il mondo. Ma questa è un'altra storia.

Alessandro Palanca

STRUMENTI

QUI SOPRA
UNA BOTTIGLIA
SODA DI JACOB
SCHWEPPE.
A DESTRA
MINERAL
WATER POT DEL
1900.
IN BASSO
ALCUNI
CONTENITORI
PER SOFT
DRINK DI FINE
'800.



considerate più salutari rispetto all'acqua meno sicura per via delle contaminazioni. La ginger beer, dall'origine per certi versi ancora oscura, era prodotta in diversi modi (BT ag-sett 2016) e divenne la bibita di accompagnamento dello spuntino pomeridiano. Tuttavia la bevanda poteva anche essere rinforzata addizionandola di Brandy.

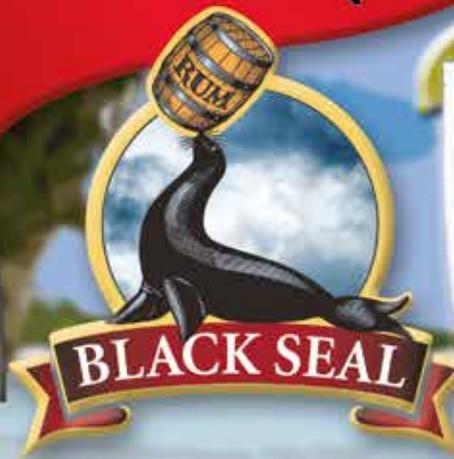
Le lemonade altro non erano che acqua con acido citrico, spesso decantato come olio di limone, addizionata con anidride carbonica, così come i prodotti attuali che sono simili ai loro antenati. Ormai di largo consumo tra tutte le classi sociali le sode persero la loro indicazione medicinale e i produttori aumentarono di numero. Nel 1840 solo a Londra i produttori erano circa 50 contro i 20 di due decenni prima.

Jacob Scheppe con 5.000 sterline si aggiudicò in esclusiva la concessione per la vendita di sode durante la Grande Esposizione Universale del 1851 al Crystal Palace di Londra. Per tale evento la vendita di alcolici era proibita e furono vendute un milione di bottiglie di soda Scheppe che corrispondevano a metà di tutta la produzione annuale dell'azienda. I venditori ambulanti di sode prodotte in casa artigianal-

Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

DARK 'n STORMY



BERMUDA'S NATIONAL COCKTAIL

distributed by

PALLINI

Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com

SORSI SPAZIALI

Moonwalk, Sputnik e Spaceman: tra le ricette più note per celebrare l'esplorazione dell'Universo

DI KATERIN ALEJANDRA D'ALFONSO

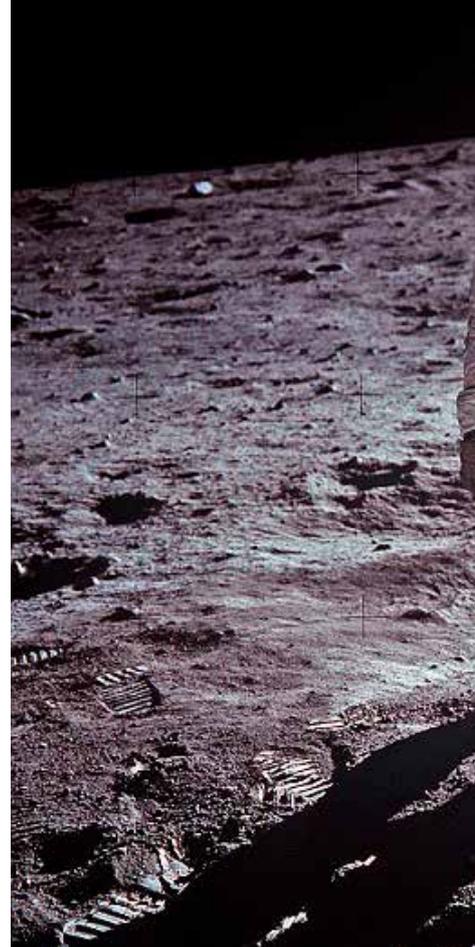
Il 20 luglio 1969 si compì uno degli eventi più significativi per il genere umano: l'uomo riuscì nell'impresa di camminare per la prima volta sulla superficie lunare. Protagonisti storici, gli astronauti americani dell'Apollo 11: Neil Armstrong, Buzz Aldrin e Michael Collins. «Un piccolo passo per un uomo, un grande passo per l'umanità», questa è la celebre frase pronunciata da Armstrong nel momento in cui pose il primo piede sulla Luna, un avvenimento seguito in televisione da più di mezzo miliardo di persone in tutto il mondo.

Quella stessa sera Joe Gilmore, storico head bartender dell'American Bar del Savoy di Londra, classe 1922, nato a Belfast, si trovava in servizio proprio nel momento dell'allunaggio. Una volta terminato il suo turno, non mancò di riguardare le riprese dell'evento mandate in onda più e più volte. Desiderava commemorare quell'indelebile momento a modo suo: creare un cocktail che potesse richiamare

e commemorare quell'evento. Fu così che nacque il *Moonwalk Cocktail*, un mix di Grand Marnier unito a un tocco di acqua di fiori d'arancio, alcune gocce di bitter al pompelmo per insaporire e una zolletta di zucchero da lasciar cadere all'interno di una flûte, il tutto colmato con Champagne.

Sebbene Mr Gilmore non avesse la possibilità di poter servire personalmente questo drink all'equipaggio dell'Apollo 11 una volta rientrato sulla Terra, nulla gli impedì di inserire il contenuto del cocktail in una fiaschetta e spedirla direttamente presso la sede della Nasa. Il suo intento era quello di omaggiare gli astronauti al loro rientro con la sua creazione.

Pare che il *Moonwalk* fosse il primo cocktail che Armstrong sorseggiò una volta rientrato dalla missione dello spazio. Era un tempo di galantuomini e l'astronauta ricambiò il pensiero scrivendo una lettera di ringraziamento al Savoy per l'omaggio ricevuto.





Era inevitabile che negli anni a venire il *Moonwalk* divenisse uno dei cocktail più richiesti presso l'American Bar del Savoy. Quella richiesta continua ancora oggi. Joe Gilmore ha lasciato il bartending terreno pochi giorni prima del Natale 2015, all'età di 93 anni, dopo aver trascorso ben 21 anni come Head Bartender al Savoy, precisamente dal 1954 al 1975.

È comprensibile pensare quanto la progressiva conquista dello spazio da parte dell'uomo fosse considerata come l'inizio di una nuova era. Ne consegue che nell'evoluzione del cocktail attraverso il XX secolo si ritrovino alcune ricette ispirate allo spazio e tutto ciò a esso connesso.

Eddie Clarke fu uno dei più importanti bartender inglesi, nonché presidente UKBG: la sua carriera lavorativa lo vide dietro il banco di alcuni tra i più rinomati hotel di Londra, quali Berkeley e Savoy, spostandosi poi nei primi anni '50 presso l'Albany Club ed infine aprendo The Albemarle Club, del quale era il proprietario. Nel 1963 pubblicò il libro "Shaking in the 60's", il quale trae sicuramente ispirazione dal Savoy Cocktail book di Harry Craddock in quanto contiene numerose rappresentazioni e disegni che arricchiscono le pagine e rendono ancor più interessante la lettura.

Il libro di Clarke inizia col trattare argo-

EVENTI
I PRIMI PASSI DELL'UOMO SULLA LUNA E IL TEAM PROTAGONISTA DELLA STORICA IMPRESA, DA SINISTRA: ARMSTRONG, COLLINS E ALDRIN. NELLA FOTO A SINISTRA JOE GILMORE AL SAVOY.



PROTAGONISTI

SOPRA E QUI A FIANCO JOE GILMORE AL SAVOY CON IL MOONWALK COCKTAIL. IN ALTO A DESTRA EDDIE CLARKE.



menti di merceologia, origini ed evoluzione del cocktail e degli strumenti del mestiere. Clarke analizza le ricette più popolari

provenienti da varie zone del mondo, per esempio, Singapore Sling, Planter's Punch, Americano, per poi procedere con una sezione dedicata alle sue creazioni personali. Tra queste, a pagina 86 e 87 sono state inserite ben 7 ricette ispirate alle nuove imprese che si

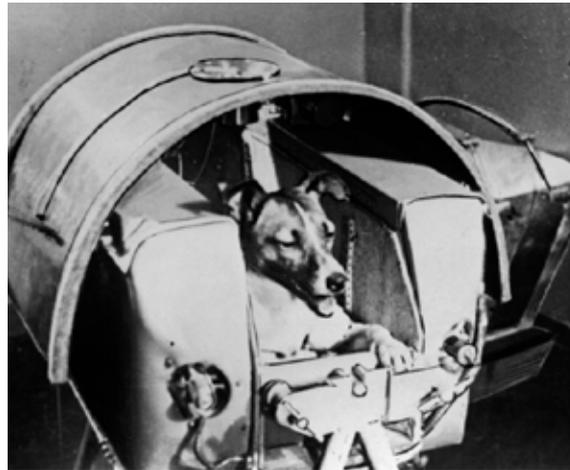
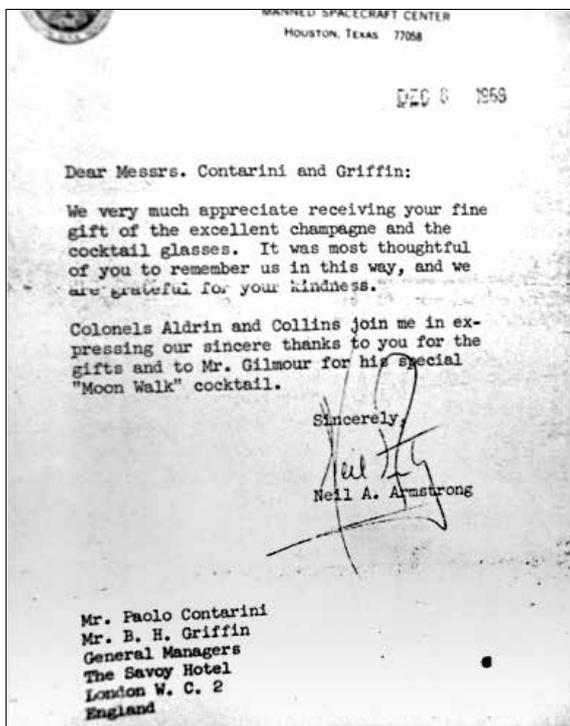
stavano svolgendo in quel periodo per la conquista dello spazio.

Il 4 ottobre 1957 l'Unione Sovietica lanciò nello spazio Sputnik, il primo satellite artificiale mai lanciato attorno all'orbita terrestre, dando così ufficialmente il

via all'era spaziale che avrebbe visto le due super-potenze, Stati Uniti d'America ed Unione Sovietica, contendersene il dominio. Ecco quindi che tra le ricette di Clarke appare *Sputnik*, composto da crema di latte, Maraschino e Vodka, prodotto rappresentativo delle nazioni sovietiche, il tutto shakerato e servito senza ghiaccio, decorato con ciliegina sorretta da due bastoncini ed adagiata sul bordo del bicchiere, quasi a ricordare la sagoma del satellite stesso.

A seguito della missione dello Sputnik, a cavallo tra gli anni '50 e '60 venne coniato un nuovo termine, *Beatnik*, che identificava una persona che partecipava ai movimenti sociali di quel periodo che proclamavano la libera espressione artistica e il rifiuto per le regole dettate dalla società convenzionale. La parola nasceva dall'unione di "Beat Generation" e "Sputnik". Per richiamarne i concetti artistici e anticonformistici, vennero inseriti Vodka a rappresentare nuovamente la missione del satellite russo, Pernod a simboleggiare probabilmente l'identità artistica e infine il succo d'arancia, il quale comunque era da sempre impiegato in molti drink di stampo americano o comunque occi-

“*Spaceman*”
è la ricetta
creata per
commemorare
Yuri Gagarin,
il cosmonauta
russo



PROTAGONISTI
 SOPRA IL "THE COMET".
 A SINISTRA LA LETTERA DI RINGRAZIAMENTO SCRITTA DA NEIL ARMSTRONG. QUI ACCANTO LA CAGNETTA LAIKA E LA RICETTA IN SUO ONORE.

dentale.

Le altre ricette presenti sono *Orbit Beauty*, *Moon Rocket*, *Martian Lady* e *Spaceman*, la cui ricetta si presume sia stata creata per commemorare il cosmonauta russo Yuri Gagarin, il primo uomo a viaggiare nello spazio a bordo del veicolo spaziale Vostok 1, lanciato il 12 aprile 1961. In *Spaceman* ritroviamo Vodka miscelata con Pernod, seppur in piccola quantità, e poi dry Vermouth e Grenadine. Infine il cocktail *The Comet* che suggerirebbe ancora una volta la sua connessione con lo spazio dato il nome. Tuttavia, come enunciato nella breve descrizione tra parentesi, *The Comet* fu concepito e presentato da Clarke in occasione del primo volo dell'omonimo aereo nel 1953.

La British Overseas Airways Corporation, il cui acronimo era BOAC, era la compagnia aerea battente bandiera britannica che operò dal 1940 al 1974. Nel 1952 inaugurò il primo servizio di jet al mondo, e secondo informazioni di archivio, nel 1953 aprì la prima tratta Londra-Tokyo, che potrebbe essere quella a cui si riferiva Clarke. La ricetta del *The Comet* si presenta quindi a carattere internazionale, miscelando una base di Brandy con suc-

co di pompelmo, Angostura bitter e Van der Hum, un liquore sudafricano a base di un blend di Brandy, con infusione di erbe, spezie e scorze di mandarino, addolcito da zucchero di canna.

Laika era il nome della cagnolina russa divenuta tristemente famosa per essere stata il primo essere umano mandato nello spazio. Il mezzo spaziale era la capsula Sputnik 2, lanciata il 3 novembre 1957, ma non progettato per il rientro sulla Terra. Nel libro "Cocktails y Bocaditos" edito nel 1959 e nel 1961 e promosso dall'associazione dei barman argentini A.M.B.A., l'impresa di Laika viene ricordata con

LAIKA
 (Para 4 porciones)

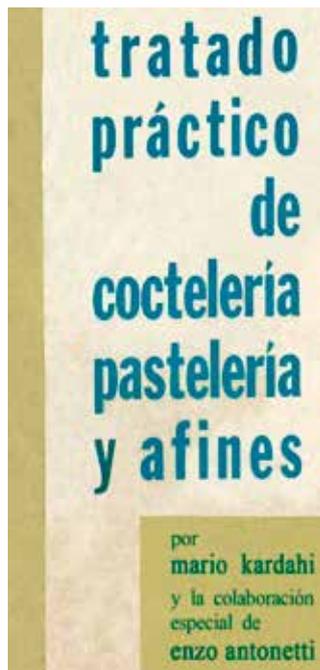
Almíbar, 1 medida ← Jugo de pomeño, 2 medidas ← Vodka, 4 medidas ← Cognac, 4 medidas ← Hielo granizado, cantidad necesario.

- Poner hielo granizado hasta la mitad de la coctelera.
- Agregar los demás ingredientes; batir bien, colar y servir en vasos de 90 gramos. ■



SATURNO
 En coctelera de metal
 viértanse sobre hielo
 en trozos:
 Bátase y sírvase en
 copa flauta.

50 grs. de Pisco.
 30 „ de pulpa de frutilla.
 30 „ de pulpa de ananás.
 30 „ de pulpa de limón.
 Pindapoy.



DEDICHE
 QUI SOPRA
 ENZO
 ANTONETTI E IL
 SUO LIBRO.
 PIÙ IN ALTO LA
 SUA RICETTA DI
 "SATURNO" E
 ALTRI COCKTAIL
 DEDICATI ALLE
 IMPRESE
 NELLO SPAZIO.

un'omonima ricetta, un sour costituito da parti uguali di Cognac e Vodka, succo di pomelo e sciroppo di zucchero.

“Tratado Practico de Coctelería, Pastiseria y afines” è un altro importante pezzo del patrimonio culturale dei bartender argentini. Pubblicato nel 1966, fu scritto da Mario Kardahi con la collaborazione di Enzo Antonetti, noto barman di origini

italiane, nello specifico nato a Roma nel 1924 ed emigrato in Argentina nel dicembre 1951. Tra la selezione di ricette create dal barman italiano, tra l'altro vincitore dell'IBA World Cocktail Competition in rappresentanza dell'associazione argentina durante l'IBA Congress del 1964 tenutosi al North British Hotel di Edimburgo, vi è una dedicata al pianeta Venere. In quel momento l'attenzione del mondo era rivolta verso la Luna e Marte, ma lui desiderava ritagliare uno spazio a “una Venere speciale, quella della mitologia, che rappresenta la donna ideale”. È probabile inoltre che scelse Venere poiché riporta la data del 13 Agosto del 1965 prima della dedica: in quel giorno il pianeta veniva osservato per la prima volta da vicino grazie a particolari attrezzature telescopiche e questo era un avvenimento molto significativo per l'astronomia. Venere consiste in un punch ideale per un party di 20 ospiti, composto da Gin, polpa di frutta, Cinzano Oro e Champagne brut. Altra dedica di Antonetti va a Saturno e Andromeda e per entrambi scelse come distillato base il Pisco unito a vari succhi di frutta.

Il fascino per lo spazio, il suo sconfinato universo e le molteplici domande che l'uomo si è sempre posto fin dall'alba dei tempi riguardo alla presenza di altre forme di vita, hanno mosso gli animi di generazioni di scienziati che si sono adoperati per raggiungere traguardi che fino a pochi decenni fa erano impensabili. Questo è stato motivo d'ispirazione anche per barman professionisti. Così come lo scrittore o lo storico utilizzano inchiostro e penna per raccontare la storia, i bartender inventano ricette in grado di immortalare momenti fondamentali dell'avventura dell'uomo.

Katerin Alejandra D'Alfonso

BEVI RESPONSABILMENTE



BÈRTO

APERITIVO
VERMOUTH
BITTER
GIN

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI
INFO@GHILARDISELEZIONI.COM

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.
QUESTIONABLE.



UNQUESTIONABLE[®]

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



BERE RESPONSABILMENTE IMPORTATO IN ITALIA DA GHILARDI SELEZIONI DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLÉS, INC., PONCE, PR. RUM 40%, 75.5% ALC/VOL.



DROGHIERI DI SUCCESSO

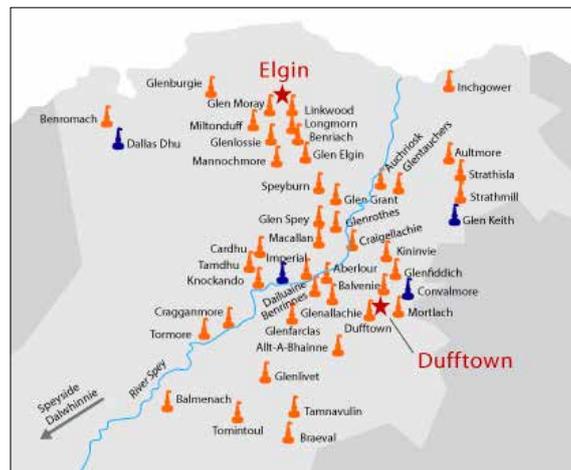
Invecchiare e accumulare Scotch: l'intuizione geniale dei pionieri del Single Malt

DI **DARIO D'AVINO**

Quando si parla di Scozia nell'immaginario comune si fanno largo meravigliosi paesaggi di scogliere a picco su mari in tempesta, di prati verdi a perdita d'occhio, di piccoli ruscelli con acque cristalline, tutto ammantato da quella luce perlacea, tendente a un grigio soffice che ovatta e incanta. Generalmente in quelle immagini c'è sem-

pre un'altra costante: in primo piano, o a fare da sfondo, quasi come un elemento naturale, si trovano sempre quelle costruzioni basse, di pietra, e spesso con un grande nome dipinto sulla facciata. Sono le distillerie, perché la Scozia è indissolubilmente Whisky, Scotch.

Dietro i secoli di storia di questa "acqua di vita" capace di conquistare i palati



no saputo per generazioni e generazioni lavorare in modo maniacale alla ricerca dell'eccellenza. Come nel caso di Gordon & MacPhail che dal 1895 lega il suo nome a quello dello Scotch, un caposaldo nel mondo degli "independent bottler". Un duro lavoro di generazioni che ha portato a possedere una propria distilleria.



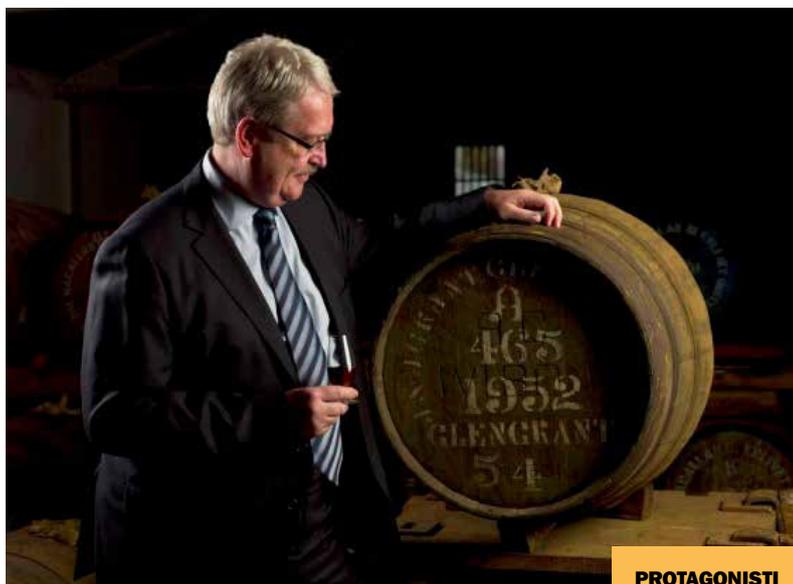
Facciamo un salto indietro. Siamo a Elgin, piccola città della Scozia nord orientale a un centinaio di chilometri a ovest di Aberdeen, nel pieno di quella regione che gli appassionati di Whisky conoscono come Speyside. Lo Speyside, che tecnicamente regione non è essendo geograficamente solo una piccola porzione delle Highland, prende il nome dal fiume Spey che, insieme ai suoi affluenti principali, l'Avon, il Livet e il Fiddich, rendono la zona incredibilmente fertile e rigogliosa, oltre che ricca di acqua e coltivazioni d'orzo. Lo Speyside è storicamente il cuore pulsante della produzione di Whisky dell'intera Scozia: qui trovano posto circa il 50% delle distillerie presenti nell'intero stato e qui le storie, le tecniche e le differenze dell'enorme panorama produttivo locale fanno sì che si sviluppino stili e complessità anche molto diverse tra loro.

Lo Speyside è un microcosmo estremamente vario e vitale. Una fenomenale

LUOGHI

DALL'ALTO UNA DISTILLERIA NELLO SPEYSIDE; LA MORTLACH; LA BENROMACH E UNA PIANTINA DELLA ZONA.

e le preferenze di milioni di persone in tutto il mondo ci sono le storie, le ambizioni, i successi, le speranze, le cadute e le gioie di tante persone. Persone che han-



PROTAGONISTI

QUI SOPRA
MICHAEL
URQUHART.
A SINISTRA,
L'ATTUALE
DIRIGENZA
DELL'AZIENDA.
A FIANCO, IL
LOGO DELLA
"GORDON &
MACPHAIL".



realtà territoriale per la quale al giorno d'oggi alcuni esperti suddividono lo Speyside in otto differenti micro zone ognuna con le sue peculiarità e le sue distillerie di riferimento: Central Speyside, Deveron, Dufftown, Findhorn Valley, Livet, Lossie, Rothes, Strathisla. Qui, nell'esatto epicentro dello Scotch, il 24 Maggio 1895 l'Elgin Courant, il quotidiano locale, annunciò trionfale la nascita, al numero 38 e 40 di South Street, di una drogheria specializzata in tè, vino e distillati, personalmente selezionati dai proprietari

“personally selected”, James Gordon and John Alexander MacPhail, al fine di ottenere la migliore qualità a prezzi popolari (“a superior article at a popular price”). L'attività divenne ben presto di successo tanto da necessitare dell'assunzione di dipendenti: il primo, nonché quello fondamentale per i futuri successi, fu John Urquhart.

Persona dall'intelligenza estremamente vivace e spiccato talento per gli affari, esperienza e conoscenza di tutto quello che era l'eccellenza locale da cui si

SYLVIUS GIN



The Hedonist's Choice

SylviusGin.com | Geen 18, geen alcohol
Enjoy and drink responsibly

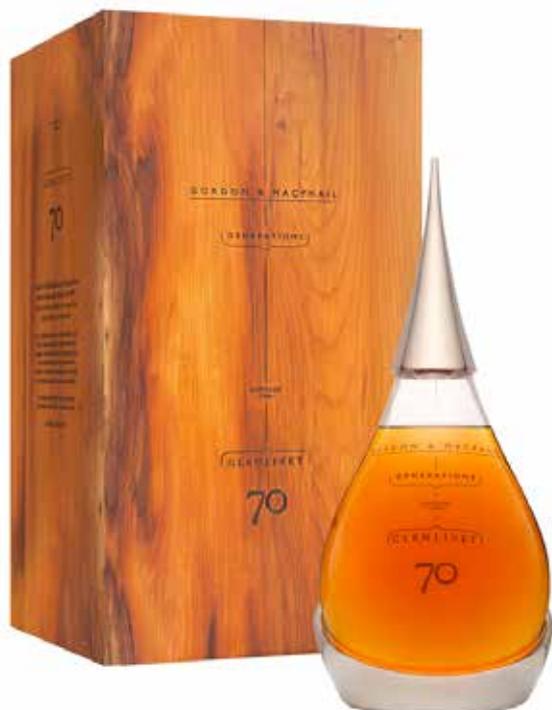


potesse trarre guadagno, John, fin dalla sua assunzione, affiancò James Gordon in quella che fu l'intuizione commerciale che si rivelò poi un vero colpo di genio: la selezione e l'acquisto di botti di Single Malt, dalle vicine distillerie, con cui produrre dei blend da rivendere in negozio. Ma John Urquhart non era destinato a rimanere un semplice gregario. Quando nel marzo del 1915 John Alexander MacPhail decise di andare in pensione John gli subentrò rilevandone le quote e diventando ufficialmente socio a tutti gli effetti della Gordon & MacPhail.

L'attività sviluppata da James e John iniziò presto ad avere numerosi estimatori. Il giro d'affari iniziò a ingrandirsi, superando abbondantemente i ricavi generati dalle altre referenze della drogheria.

Sull'onda di tale successo si cominciò a imbottigliare non più solo i propri blend ma, su licenza delle singole distillerie, vari Single Malt, tra cui i celebri Macallan, Glenlivet, Linkwood, Mortlach. Quando, sempre nel 1915, John Urquhart si ritrovò socio unico a causa della prematura quanto improvvisa scomparsa di James Gordon, non si perse d'animo e anzi rilanciò il suo impegno nell'azienda iniziando, tra i primi al mondo, ad acquistare dai produttori direttamente il Whisky appena distillato che metteva a invecchiare in botti di rovere spagnolo ex-sherry, di sua proprietà. La scelta di invecchiare per proprio conto risultò fondamentale per il successo della Gordon & MacPhail perché permise a John di realizzare una sua intuizione rivelatasi straordinariamente anticipatrice dei trend futuri: invecchiare per periodi estremamente più lunghi di quelli in uso all'epoca.

Affiancato dai figli George e Betty, John Urquhart condusse la sua azienda mentre all'orizzonte si profilava uno dei periodi più cupi della storia. Durante gli anni '30 gli Urquhart si resero conto che l'instabi-



lità politica e i venti di guerra erano forti. In via precauzionale decisero di aumentare in modo significativo le loro scorte di Single Malt. Accumularono un numero realmente ingente di Whisky proveniente da tutte le distillerie di Scozia. Fu un altro grande segno della lungimiranza di John mentre George guidava sempre più in prima persona l'azienda di famiglia.

*Nel 1993,
la svolta:
la piccola
drogheria acquisì
la distilleria
Benromach
dello Speyside*

Allo scoppiare della guerra la Gordon & MacPhail iniziò un fitto commercio con gli Stati Uniti e, mentre tutte le distillerie dovevano fermare la produzione a causa della carenza di materia prima e degli ingenti danni alle strutture, le scorte di Whisky accumulato permisero di introiettare ingenti somme di denaro in valuta estera, dollari, buona parte dei quali devoluti per sostenere lo sforzo bellico in chiave antinazista. Con una reputazione incredibilmente accresciuta e con le cantine ancora piene di malti che a causa della guerra erano sem-

plicemente divenuti introvabili, la Gordon & MacPhail del dopoguerra visse l'ingresso di una nuova generazione di Urquhart: Ian, David e Michael. Erano i figli di George, che rappresentano la terza generazione alla guida di un'azienda che ormai si era ingrandita espandendosi verso numerosi mercati esteri, tra cui Italia, Francia, Stati Uniti e Olanda.

La gamma di Scotch Whisky "Connoisseur's Choice" della Gordon & MacPhail era diventata una vera e propria icona conosciuta e apprezzata dagli appassionati di tutto il mondo. Nel 1993 il sogno della famiglia divenne realtà. Quella che era nata come una piccola drogheria, bottega di paese, riuscì ad acquisire una distilleria dello Speyside, la Benromach. Nel 1998, dopo cinque anni di lavori e riammodernamenti necessari per dare corpo alle visioni imprenditoriali degli Urquhart la Benromach riprese le attività che ancora oggi la vedono impegnata nella produzione di alcuni grandi malti. Un esempio per rendersi conto dell'immane patrimonio in malti della famiglia Urquhart: il 3 febbraio del 1940 John decise di mettere a riposo quindici botti di Glenlivet. Otto di queste, tra cui l'ormai mitica botte 339, sono sta-



te custodite nelle cantine della Gordon & MacPhail ad Elgin, fino al 2012. Il 20 settembre dello stesso anno fu presentata al mondo l'esclusiva Generations Glenlivet 1940 70 Years Old, proveniente proprio dalla botte 339.

Oggi, nonostante la Gordon & MacPhail sia una società quotata in borsa, il controllo resta saldamente nelle mani della famiglia Urquhart ormai giunta alla quarta generazione. Il 2 settembre 2015 l'azienda celebrò la sua storia con un evento di gala tenutosi alla Royal Opera House di Londra. In quell'occasione fu presentato quello che quasi certamente si può definire il Whisky più invecchiato al mondo: un Mortlach 75 anni sogno proibito di tutti gli appassionati.

Dario D'Avino



RICETTE GORDON & MACPHAIL

ROBERTO IL ROSSO di Alessandro Vittorini 2H – Napoli

INGREDIENTI

- 5,0cl Gordon & MacPhail Smith's Glenlivet Distillery Labels 2001
- 1,0cl Gordon & MacPhail Ardbeg Connoisseurs Choice 1993
- 4,0cl Carpano Classico
- 2 Dashes Nucillo 'e Curti cru Vesuvio

Tecnica: stir&strain: Glass: cocktail glass. Garnish: no



BOULEVARD NOSTALGIA di Giulio Tabaletti Gradisca Cafè – Genova

INGREDIENTI

- 4cl Cognac Camus Excellence Vs
- 1,5cl Gordon & MacPhail Caol Ila 2004 distilled- cask strength
- 2cl Vermouth Cocchi Dopo Teatro
- 2cl sciroppo di Bitter Campari

Tecnica: stir & strain. Glass: double Old Fashioned con ghiaccio. Garnish: ciliegia e orange peel



HERITAGE 1821 di Nicola Ruggiero Katuscia – Bari

INGREDIENTI

- 4,5 cl Gordon & MacPhail Linkwood 15 yo
- 2,5 cl Vermouth Tomaso Agnini al mallo di noci
- 2 cl cordiale limone e polline
- 1 bsp Varnelli

Tecnica: stir & strain con ghiaccio a scaglie. Glass: tazza in legno di ulivo. Garnish: zest di limone



MR SMITH di Enrico Nicolini Nazionale – Lecce

INGREDIENTI

- 4,0cl Gordon & Macphail Glen Rothes 8yo
- 2,0cl succo di lime
- 1,0cl cordiale alla vaniglia
- 1,0cl Crème de Cassis Briottet
- velluto di liquore di mela verde



Tecnica: stir & strain. Glass: coupette. Garnish: lemon twist e crustas di zucchero alla cannella

EAST ISLAY SOUP di Andrea Clerici ed Emilio Masdea La Magda Underground Club Vedano al Lambro (MB)

INGREDIENTI

- 5 ml lime
- 2 spoon caster sugar
- 7,5 ml nettare di agave infuso con habanero*
- 40 ml acqua di cocco**
- 30 ml Gordon & MacPhail Bunnahabhain 8 y heavily peated
- 5 ml Francois Peyrot Poire Williams e Cognac

Tecnica: stir. Glass: tazza con ghiaccio. Garnish: zest di arancia e lime.

*Nettare di agave infuso con habanero: 300 ml nettare di agave con 100 ml di acqua. Riscaldare e amalgamare gli ingredienti. Togliere dal fuoco e aggiungere un habanero tagliato a fette. Lasciare in infusione per 60' e poi filtrare.

**Acqua di cocco: 100 gr polpa di noce di cocco, 70 gr. zucchero, 200 ml acqua. Portare a ebollizione, raffreddare e filtrare.



THE CLAN di Massimo Dabbicco Le Grand Taboo – Bari

INGREDIENTI

- 5,0cl Gordon & MacPhail Caol Ila 2004 distilled- cask strength
- 1,0cl riduzione di vaniglia e noce moscata
- 6,0cl estratto fresco di mela verde e ananas
- 3,0cl Pedro Ximenez Sherry

Tecnica: stir & strain. Glass: Old Fasion con ghiaccio. Garnish: crustas di zucchero affumicato con bacche di vaniglia e Macis dello Sri Lanka



DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



DIVENTA NOSTRO PARTNER

scrivici a info@puroghiaccio.it

www.puroghiaccio.it





SPIRITI DI SORGO

La necessità di un disciplinare più rigoroso per i produttori di Rum e Whiskey

DI FABIO BACCHI

I sorgho, è tra i primi cinque cereali per importanza nell'economia agricola mondiale. E un cereale ricco di fibre, ma privo di glutine, particolarmente indicato nelle diete per celiaci. Nella spirit industry esistono molti distillati a base di sorgho, dei veri e propri mutanti che sono a volte Rum, altre Whiskey, e molti altri prodotti semplicemente etichettati come

“sorghum spirit”. Tra i cereali il sorgho è visto come “né carne e né pesce”, ma è una pianta dalla quale si possono ottenere una varietà di spiriti.

Cosa è il sorgho, cosa possono farci i distillatori? Il sorgho si presenta in diverse varietà, guardandolo a distanza potrebbe essere scambiato con la canna da zucchero, a volte con il mais, la sua infiorescenza

Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire



- | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|---|--|--|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crisp Apple Real
Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States | Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica | Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries | Blueberry Real
Infused with premium Goldblau Blueberries from the Pacific Northwest | Peach Real
Infused with Elgart, Summer & Rich Lady Peaches | Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India | Raspberry Real
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest | Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts | Strawberry Real
Infused with hand-picked Camorra, Verona and Albion Strawberries from California | Pumpkin Real
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove | Agave Real
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico | Ginger Real
Infused with premium Luwa Ginger from | Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam | Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand |



www.realingredients.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
 vendite@onestigroup.com



COLTIVAZIONI
 IN ALTO, PIANTE
 DI SORGO
 ROSSO.
 AL CENTRO
 PHIL
 PRICHARD.
 QUI SOPRA GLI
 OMONIMI RUM.

è costituita da delle bacche che spuntano a grappoli sulla cima della pianta.

Originaria dell’Africa, la pianta arrivò in America nel 17° secolo, probabilmente durante il commercio di schiavi. I coloni apprezzarono sin da subito questa pianta resistente a siccità e inondazioni e che

poteva crescere in climi più temperati rispetto a quelli della canna da zucchero. Fu così che il sorgo divenne una pianta popolare nel Midwest e nel Sud degli USA: Kentucky e Tennessee sono gli stati leader nella produzione.

Se usati per la produzione di birra i grani di sorgo subiscono lo stesso trattamento di altri cereali. Per altre produzioni e usi i grani sono processati con delle macine e dopo una serie di stadi di lavorazione si ottiene un succo sciropposo dall’alto potere dolcificante chiamato anche melassa di sorgo. Questo sciroppo è usato come dolcificante ma anche per la produzione di biocarburanti.

L’utilizzo di sorgo nell’industria dell’alcol non è recente. Il sorgo è stato utilizzato durante la Guerra Civile americana quando furono interrotti i commerci di alcol con il Sud, e durante il Proibizionismo quando era miscelato ad altre materie prime tradizionali. Un altro vantaggio del sorgo è che cresce molto più in fretta ed è più facilmente gestibile del mais.

Nel 1997 Phil Prichard tentò un prodotto sperimentale ottenuto dal sorgo. Il suo piano originario era quello di lanciare sul mercato un Rum, Prichard’s Rum, ottenuto da una materia prima diversa dalla canna da zucchero. Gli agenti federali dell’Alcohol, Tobacco and Tax Bureau (TTB) fecero notare che un Rum può essere ottenuto solo da derivati della canna. L’idea di Phil Prichard partiva dal fatto che i ricercatori dell’Università del Tennessee ai quali aveva commissionato delle ricerche gli relazionarono che le molecole di glucosio del sorgo erano identiche a quello della canna da zucchero e se ne poteva parlare.

Prichard realizzò che si profilava un lungo braccio di ferro con le autorità del TTB



e decise di ritardare il lancio del prodotto. Cambiò quindi i suoi piani e fece arrivare in Tennessee della melassa ottenuta dalle canne da zucchero utilizzate in Louisiana per la produzione di Rum. «If I were starting over again and had Internet and Wikipedia I might have done differently, believing he could have made the case to TTB», disse, immaginando il caso con il TTB.

Tra coloro che pensavano si potesse fare diversamente vi erano anche Shane Baker e Pat Heist di Wilderness Trail Distillery in Kentucky. Anche loro avevano tentato un esperimento come quello di Phil Prichard. Heist e Baker conoscevano Danny Townsend, un coltivatore di lunga data di sorgo, che li riforniva di melassa di sorgo. Dalla distillazione di questa melassa si ottenne un Rum. Il brand Harvest Rum fu subito sottoposto al TTB che, ovviamente, rigettò la richiesta. La distilleria inviò una serie di documenti storici e scientifici che presentavano e argomentavano le similitudini genetiche tra le melasse di sorgo e di canna da zucchero. I distillatori non si arresero e alla fine la loro persistenza fu parzialmente premiata. Il TTB autorizzò



PRODUTTORI
 IN ALTO DANNY
 TOWNSEND.
 QUI SOPRA
 SHANE BAKER
 E PAT HEIST DI
 WILDERNESS
 TRAIL
 DISTILLERY.

l'etichetta che riportava "Handmade from Kentucky sorghum Molasses".

Questa notizia calamitò subito l'attenzione degli addetti al settore che chiesero a Pat Heist e Shane Baker come fossero arrivati a quel risultato. Jared Smith, portavoce della distilleria, pur essendo ormai certo che avevano l'autorizzazione a etichettare come Rum rimase molto sul vago per non creare fraintendimenti tra le parti. Conseguentemente, si poteva dedurre che anche altre distillerie potessero produrre Rum da sorgo con l'autorizzazione del TTB? Tom Hogue, alto dirigente del TTB, intervenne autorevolmente precisando che il Rum aveva una sua identità originaria dalla canna da zucchero, con



caratteristiche generalmente attribuibili a tale prodotto e che in questa identità il sorgo non rientrava. Ma sul come e perché Harwest Rum fosse così etichettato declinò qualsiasi commento tranne una frase alquanto sibillina e vaga: «Se ammettiamo un brand che definisce erroneamente un prodotto che non potrebbe essere dobbiamo rilevare che l'errore è solo nell'etichetta».

*Negli USA
è lecito
etichettare
come
Whiskey
un distillato
di sorgo*

In USA etichettare come Whiskey un distillato di sorgo è ammesso, molte distillerie lo fanno, il procedimento per la lavorazione della materia prima è fondamentalmente lo stesso che per il presunto Rum; macinatura dei grani, ottenimento del suc-

co, fermentazione, distillazione. Tuttavia anche nel caso del Whiskey di sorgo si potrebbe porre la domanda: è il risultato di una massa fermentata di cereale?

Oggi altre distillerie hanno etichettato spiriti di sorgo come Rum pur apportando alcune specifiche in etichetta. Pecan Street Rum, prodotto da Spirit of Texas scrive in etichetta "Distilled Spirits Specialty"; Petzold Distilleries in North Carolina produce Carl's Carolina Original Spiced Sor-



ghum Rum scrivendo in etichetta "Spirits Distilled from Sorghum with Cinnamon".

I produttori di Whiskey di sorgo sono più numerosi. Tra questi vi sono Wisconsin's Old Sugar Distillery e High Wire Distilling in South Carolina. Come già detto questi Whiskey sono ottenuti da melas-

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



HIJA ILEGÍTIMA

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DE QUALITÀ

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. Bevi responsabilmente.



ETICHETTE

SOPRA, PECAN STREET RUM, PRODOTTO DA SPIRIT OF TEXAS. QUI A FIANCO LE BOTTIGLIE DI PETZOLD DISTILLERIES.



sa di sorgo spesso prodotta dagli stessi coltivatori e alcuni distillatori sostengono che il profilo aromatico è quello del grano saraceno ma molto più selvaggio.

Anche per i produttori di Whiskey di sorgo non è stato facile con il TTB. Oltre a richiedere l'invecchiamento in botti nuove il TTB disse che i prodotti che non rientravano nelle categorie tradizionali dovevano recare in etichetta un nome "fantasioso" e la dichiarazione della composizione degli ingredienti. La richiesta di questa etichettatura era a tutela dei consumatori e

della loro informazione sui prodotti. Tuttavia gli osservatori di settore si chiedono se questa etichettatura con informazioni specifiche sia sufficiente a rendere chiare le idee ai consumatori. Ed Hamilton, produttore di Hamilton Pot Stilled Rum e importatore USA di Rum agricoli afferma che «questa produzione declassifica la categoria Rum che è già di per sé declassificata. Ulteriori eccezioni alle regole già lacunose del Rum».

Secondo il Rum consultant Luis Ayala, giocare con le categorie diverrebbe un boomerang per quei produttori artigianali che ambiscono ad entrare in quei mercati dove il Rum è percepito esclusivamente come un derivato della canna da zucchero. La percezione sarebbe quella di una ulteriore mancanza di rispetto di alcune regole che a fatica si cerca di stabilizzare. Forse sarebbe il caso che i produttori di distillati di sorgo ambissero a creare una loro categoria senza il bisogno di provare a distinguersi come qualcos'altro in un preciso genere.

Fabio Bacchi

(Fonte Distiller- Thanks Wayne Curtis)



Distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Bevi responsabilmente

LA SFIDA DI JALISCO

Vince la Scozia con il trionfo di Magic Mike

DI FRANCISCO DELGADO



È Mike McGinty, detto “Magic Mike” del Voyage of Buck di Edimburgo il Patron Perfectionist 2016. Il global event della prima edizione di Patron Perfectionist’s Cocktail Competition si è svolto in Messico, nello Stato di Jalisco, presso la Casona, guest house di Hacienda Patron, dal 23 al 25 gennaio 2017.

La cocktail competition lanciata in UK nel 2015, si è evoluta con un profilo internazionale coinvolgendo altri paesi nel 2016. All’evento finale hanno preso parte i rappresentanti delle sette nazioni precedentemente coinvolte in selezioni nazionali. In rappresentanza dell’Italia vi era Nicola Ruggiero del Katiuscia Drink & People di Bari, vincitore, a dicembre, della finale italiana svoltasi presso “La Punta” di Roma. Gli altri concorrenti erano Brice Martaud, Fernando Fastuca, Macario Vazquez, Nick Cozens e Suudera Fernando in rappresentanza rispettivamente di Francia, Spagna, Messico, Australia e Dubai.

La città di Jalisco ha accolto i bartender chiamati a mostrare le loro capacità ed evidenziare le qualità e versatilità di Tequila Patron in un “perfect Patron cocktail”.

L’estrema cura dei dettagli alla ricerca della perfezione possibile è stata la





PH VINCENT LONG



costante emersa dall'osservazione dei 7 bartender.

La tre giorni messicana ha coinvolto i partecipanti in una serie di attività di educational molto importanti. La prima giornata è stato dedicata a un tour nella zona di Tlaquepaque cittadina praticamente contigua a Guadalajara, per immergere i bartender nella cultura messicana. Questa città, il cui nome in lingua nahuatl



significa “città costruita sulla creta”, è nota per le sue preziose ceramiche in vetro soffiato e per “El Pario” la piazza porticata e circondata da bar e ristoranti che trasportano il visitatore nella cucina messicana.

Il Patron blind tasting tenuto dal master distiller Francisco Alcarz nella tasting room di La Casona ha guidato i bartender alla scoperta di Tequila Patron e della sua complessità organolettica nelle varie declinazioni.

Il 24 è stata la giornata probabilmente

* *Wildly Sophisticated* SCOTTISH GIN.

Carefully handcrafted in the Scottish Highlands, Caorunn expertly infuses locally foraged botanicals, beautifully mixing the rugged charm of Speyside with urban sophistication.

- * Multi award-winning Caorunn is the only gin made in the acclaimed Speyside region and has rapidly secured a place within the top Super Premium Gin in the UK. (Nielsen 2015)
- * Handcrafted in the world's only working Copper Berry Chamber, Caorunn offers an aromatic, versatile taste that works perfectly in any classic and modern cocktail. In recognition, Caorunn is now proudly served in 12 of the world's leading bars.
- * Invigorating, dry, crisp and perfectly served with red apple, Caorunn is the Modern London Dry Gin that's attracting a whole new generation of gin drinkers – generating 75% growth globally between 2012 and 2014.



Discover at www.caorunngin.com

Please savour Caorunn Gin responsibly

Importato e distribuito da **Compagnia dei Caraibi** | www.compagniadeicaraibi.com





PH VINCENT LONG



più emozionante per tutti. La visita mattiniera alle piantagioni di agave è stata una esperienza coinvolgente e affascinante per i bartender improvvisatisi jimadores. Il tour aziendale pomeridiano è stato il preludio della cocktail competition che si è svolta nel tardo pomeriggio dello stesso giorno.

I rituali di servizio hanno mostrato lo studio su cultura e tradizione messicane

sulle quali i bartender si sono applicati. Molto particolare quello del concorrente italiano che si è ispirato a un tipico drink messicano consumato durante il periodo natalizio e nelle posadas, l'Atole. Questa è una bevanda calda tipica dell'America centrale. La versione che comprende il cioccolato è nota come Champurrado. È solitamente accompagnata con tamale ed è molto popolare durante le festività

Consumare Diplomaticamente

DIPLOMÁTICO



DISCOVER DIPLOMÁTICO'S NEW TRADITION RANGE.

rondiplomatico.com



Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi | www.compagniadecaraibi.com

**PARTECIPANTI**

PRIMA FILA DA SINISTRA: L'ITALIANO NICOLA RUGGIERO; FERNANDO FASTUCA E BRICE MARTAUD. SECONDA FILA: SUDEERA FERNANDO; MACARIO VAZQUEZ; NICK COZENS; MIKE MCGINTY.

natalizie, soprattutto nelle posadas.

Dopo avere attentamente osservato i bartender on stage e valutato le loro creazioni i giudici hanno decretato vincitore il concorrente scozzese.

L'ultima giornata è stata dedicata a Città del Messico dove i partecipanti

hanno trascorso la giornata lasciandosi rapire dal frenetico ritmo della movida di una delle metropoli più grandi del mondo.

L'appuntamento con Patron Perfectionist's Cocktail Competition è per l'edizione 2017.

Francisco Delgado

LE RICETTE**RICETTA VINCENTE**

THE BELL OF JALISCO di Mike McGinty
Voyafe of Buck - Edimburgo - Scozia

INGREDIENTI

- 30ml Patron Reposado
- 12,5 Dry Vermouth infuso alla camomilla
- 25ml succo di pompelmo
- 20 ml succo di limone
- 20ml yellow bell shrub*

Tecnica: shaker. Glass: Old Fashioned con ghiaccio.

*Shrub ottenuto con: peperoni gialli, zucchero, sale affumicato, peperoni gialli arrostiti.

RICETTA CONCORRENTE ITALIANO

PATRON ATOLE di Nicola Ruggiero
Katiuscia People & Drink - Bari

INGREDIENTI

- 50ml Patron Silver
- 15ml riduzione di liquore alla cannella con zucchero panela
- 30ml centrifugato di mais
- 25ml succo di lime

Tecnica: trowing. Bicchiere: cup. Garnish: crusta di cioccolato, galletta di mais con polvere di limone

BEVI RESPONSABILMENTE

RISERVA CARLO ALBERTO

THE ENCHANTING VERMOUTH



VERMUT . TORINO . SINCE.1837
RISERVACARLOALBERTO .COM

IDENTITÀ NASCOSTE

Bagnò, Sorbolino e Tabar: il meglio delle specialità emiliane

DI ALESSANDRO PALANCA

La ricchezza territoriale del comparto enoagroalimentare italiano si esprime con una moltitudine di specialità che pochi paesi al mondo possono vantare. Prodotti conosciuti nel mondo intero e altri che potrebbero vantare, o meriterebbero, eguale visibilità se trovassero più spazio e utilizzo a cominciare dalle *shelf* dei bar italiani. Questa precisazione è obbligata se si pensa a quelle nicchie della liquoristica tradizionale che gran parte del bartending italiano ignora.

Lo Sloe Gin inglese, del quale abbiamo parlato sullo scorso numero di *BarTales*, è comparabile a un prodotto italiano diffuso localmente in una delle regioni italiane più ricche di specialità: l'Emilia. Questa regione nasconde piccoli tesori della liquoristica e di alcuni, come il Sassolino di Modena, abbiamo già raccontato.

Un altro tipico liquore del territorio è il Bagnolino, ottenuto dai frutti del prugnolo selvatico, diffuso nei territori di Piacenza, Parma e anche in alta





LIQUORE
 SOPRA IL
 SORBO
 DOMESTICO. A
 SINISTRA I
 FRUTTI.
 AL CENTRO
 ALCUNE
 BOTTIGLIE DI
 BARGNOLINO.
 IN BASSO LE
 BACCHE DI
 PRUNUS
 SPINOSA.

Lunigiana dove è più conosciuto come Prugnolino. È un liquore della tradizione, da sempre prodotto anche in casa.

Il *bargnò*, in dialetto piacentino è il prugnolo spinoso, un arbusto selvatico con rami spinosi che produce dei frutti bluastri a bacca che vengono messi in infusione alcolica. Il folto alberello, alto tra i 2,5 e i 5 metri, può crescere in altura sino ai 1.600 metri e ha numerosissimi fiori bianchi che compaiono in primavera, è irto di spine dure e lunghe e la maturazione dei frutti avviene tra settembre e ottobre.

La pianta è usata anche per formare siepi, in passato la sua corteccia era utilizzata per produrre un colorante rosso per lana, e, come in Irlanda, il suo legno è utilizzato per bastoni di passeggio e ornamenti artigianali. Data la presenza di spine i frutti vengono raccolti con dei guanti.



Il Bargnolino è un rosolio che racchiude in sé i valori di una tradizione che nel tramandarsi ha arricchito il liquore di diverse sfumature che sono tipiche dei territori di produzione. Diverse speziature che privilegiano ora la cannella, ora la vaniglia, a volte vino bianco o rosso, con o senza zucchero. In conseguenza di ciò ne esistono diverse varianti a con una caratteristica comune; il tempo che il Bargnolino impiegherà



FRUTTI

SOPRA, LE
SORBE. A
DESTRA LA
CORTE DEI
GONZAGA.
QUI A FIANCO
LA FASE DI
AMMEZZIMENTO.



LA RICETTA

BARGNOLINO "ALLA PIACENTINA"

INGREDIENTI

- Bacche di prugnolo
- Scorza di limone
- Chiodi di garofano
- Cannella
- Alcool per liquori
- Acqua e zucchero

Per preparare un ottimo "Bargnolèn" occorre immergere circa 140 bacche di prugnolo, insieme alla scorza di un limone, ad alcuni chiodi di garofano e a un poco di cannella in un litro di alcool per liquori a 90°. Una volta mischiati gli ingredienti in un recipiente di vetro abbastanza capiente, bisogna lasciare macerare l'infuso in un ambiente buio per un periodo non inferiore a quaranta giorni. Passato questo periodo si prepara uno sciroppo con 70 cl di acqua e 500 grammi di zucchero, lo si unisce all'infuso e si lascia riposare ancora. Dopo circa quindici giorni, si filtra il composto e lo si versa in bottiglie ben sigillate. Dopo sei mesi il vostro "Bargnolèn" sarà pronto da bere.

Fonte portale Piacenza Antica

a rifinirsi, mesi durante i quali prende consistenza il suo gusto intenso leggermente amarognolo con abv intorno ai 40°.

Andare per "bagnoli" come si dice a Piacenza, significa immaginare freddo e nebbia, atmosfere e colori autunnali che rivivono nelle note di gusto del liquore. Tradizionalmente consumato come dopo pasto o correttivo del caffè il Bargnolino ha un alto grado di miscelazione in freschi long drink e summer cup. Sono in pochi a conoscerla, ricordarne il sapore, eppure un tempo la sorba era molto comune tra pastori e contadini. Da questo frutto di albero si ricavano marmellate, liquori, maschere di bellezza.

Tra i liquori il più noto è un altro tipico prodotto casalingo chiamato Sorbolino. Questo liquore è tipico delle zone di Coenzo e Parma e per la sua produzione si utilizzano bacche di sorbo domestico normalmente raccolte nel mese di ottobre. A completa maturazione le sorbe sono dolciastre e farinose, motivo per cui in passato se ne ricavava anche una farina. Questo frutto antico e dimenticato era già utilizzato nell'antichità per ricavarne una bevanda molto simile al sidro.

Le sorbe ricordano piccole mele o pere, sono polpose, vengono raccolte



MARCHI
SOPRA,
L'ANTICA
FABBRICA DEI
CASOLI.
QUI ACCANTO
IL TABAR, GIN
DELLA CASA.

non perfettamente mature in autunno e sottoposte a una post-maturazione su della paglia o in cassette di legno. Questo periodo di maturazione è chiamato “ammezzimento” e lo si pratica anche con altri frutti. In tempi di scarsità le sorbe erano una fonte alimentare molto importante in quanto frutto energetico e ricco di vitamine.

L'origine del liquore di sorbe è storicamente mantovana. Documenti storici riportano di questo liquore già servito nel 1600 alla corte dei Gonzaga durante i banchetti.

Probabilmente il nome prende origine da un paese, Sorbolo, dove le piante di sorbe dovevano essere veramente numerose. Delle sorbe parla anche Vincenzo Tanara, nobile e agronomo bolognese del 1600, nella sua opera di ben 7 libri “L'economia del cittadino in villa”, dove descrive l'organizzazione della “villa” una fattoria di proprietà di nobili o alta borghesia. Liquore antico dunque, e oggi anche molto raro.



Il “Sorbolino”, “Liquore nobile di sorbe” è tipico di Sorbolo e della sua frazione, Coenzo, ma la produzione è ormai quasi esclusivamente casalinga. In Emilia le tradizioni sanno anche innovarsi. Nel 1814 a Finale Emilia i fratelli Giuseppe e Pietro Casoni fondarono l'omonima azienda liquoristica giunta fino



RICETTE LIQUORI EMILIA

Di Andrea Lazzaretti – Cotton Club – Modena



EMILIANO

INGREDIENTI

- 30 ml Vermouth Tomaso Agnini al mallo di noci
- 30 ml di Gagliardo Bitter
- Soda all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Tecnica: build. Glass: Old Fashion. Garnish: orange twist.

FUGA D'AMORE

INGREDIENTI

- 30ml Vermouth Tomaso Agnini all'aceto balsamico
- 30 ml Amaro del ciclista
- soda al pompelmo e salvia

Tecnica: build. Glass: Old Fasion. Garnish: scorza di pompelmo e foglia di salvia candita.

ai giorni nostri.

Era il tempo nel quale si andava formando la classe imprenditoriale della futura Italia. Tra le loro specialità vi erano altre tipicità emiliane, il Nocino e l'Agnicione. Il Vermouth piemontese era già diffuso anche in Emilia.

Un'usanza locale prevedeva che il Vermouth venisse infuso con del mallo di noci. Si creavano così ibride tipicità frutto della miscelazione di alcuni dei più noti prodotti liquoristici del tempo con prodotti tipici delle campagne emiliane. Mallo di noci e Aceto Balsamico di Modena sono stati, e sono tutt'ora, due tra gli elementi che meglio rappresentano e conducono lo scorrere del tempo della bassa padana.

I Casoni seppero mescolare ai Vermouth i sapori delle loro terre creando una composizione unica. Oggi, dopo duecento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste dalla nuova generazione alla guida dell'azienda.



L'innovazione spesso si presenta come capacità di saper dare nuova vita alle cose. Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto da sempre usato per il Nocino, liquore tipico di tutta la provincia di Modena, viene usata per aromatizzare il Vermouth. Negli anni la tradizione emiliana avrebbe portato anche a miscelare i due liquori tra loro. Il Vermouth Tomasi Agnini al mallo di noce, riporta alla ribalta questa tradizione dove due sapori fortemente conosciuti si uniscono in un gusto ricco e corposo.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto la cui fama non ha bisogno di presentazioni. Storicamente, per renderli più gradevoli, si interveniva sugli aceti prodotti in casa mediante aromatizzazioni, oppure producendoli con differenti materie prime, uve di vini diversi o differenti lavorazioni. L'uso dell'aggettivo "balsamico" per l'aceto comparve nel 1747 per distinguere una particolare tipologia di aceto dalle altre presenti nel territorio.

In un momento in cui il Vermouth è assunto a nuovi splendori, Tomaso Agnini Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena si presenta in modo distintivo come un prodotto che unisce la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth. I due Vermouth Tomaso Agnini hanno entrambi una gradazione di 18°. Il nome dei Vermouth, Tomaso Agnini, è un tributo a una delle figure storicamente più importanti dell'azienda Casoni, nonché padre di quel Gregorio Agnini deputato dell'Assemblea Costituente della nascente Repubblica Italiana nel dopoguerra.

Ma è anche il tempo di una nuova Gin Craze che ha investito la regione. Anche in questo caso è il nuovo ven-

*Nel Vermouth
Tomaso Agnini
il mallo
di noce viene
utilizzato
per aromatizzare
la ricetta*



to che soffia in casa Casoni a portare novità. Il tabarro è il tipico mantello a ruota da uomo, normalmente in panno, grosso e pesante, che viene chiuso buttando una estremità sopra alla spalla opposta in modo da avvolgere il mantello intorno al corpo.

Nella nebbiosa pianura padana era un indumento di utilizzo comune nelle zone rurali. Il tipico indumento ha ispirato il nome di Tabar, un Gin dai forti aromi e dalla sapiente miscelazione di nove botaniche.

La miscela unica di bacche di ginepro viene scaldata a 60° e lasciata in infusione per 3 giorni per poi essere distillata goccia a goccia in alambicchi discontinui. Il cuore del distillato così ottenuto rimane in affinamento in tank di acciaio per almeno tre mesi. È il tempo necessario perché il distillato si amalgami e i composti aromatici si completino tra loro. Analoga tecnica

di lavorazione viene applicata alle altre botaniche che compongono il corpo aromatico di Tabar Gin.

All'olfatto prevalgono gli aromi di arancia dolce e amara, in bocca spicca la complessità aromatica del restante corpo botanico composto da ginepro, angelica e coriandolo, cardamomo e rosmarino, la delicatezza della camomilla e la freschezza dell'anice.

L'abv di Tabar per esprimere al meglio la sua complessità aromatica è di 45°. Questi prodotti sono prossimi ad arrivare sul mercato.

L'Emilia Romagna è una terra ricca e naturalmente generosa, animata da genti e produttori che mantengono salda l'identità culturale e tipica di prodotti che, speriamo, possano trovare nuova e felice attenzione da parte di quel bartending curioso del territorio e della sua storia.

Alessandro Palanca

“Solo gli imbecilli non sono ghiotti, si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti,,

GUY DE MAUPASSANT

THE GREEDY
PREMIUM ITALIAN GIN



...ABBIAMO VOLUTO INTERPELLARVI! COSA ABBIAMO CHIESTO? DI "INTERPRETARCI" ...

...Siamo lieti di proporvi l'interpretazione di Alessandro Zampieri, Co-founder del MERCANTE di Venezia



THE WHITE WOODPECKER

40 ml greedy gin; 20 ml sciroppo incenso e mandorla*; 15 ml succo di limone; 30 ml succo pompelmo giallo; 15 ml vermut dry infuso alle foglie di shiso; 5 ml house oak bitter. Shake. Guarnire con stecca di cannella bruciata e timo. Enjoy!

*sciroppo incenso e mandorla: 15 gocce olio essenziale incenso (edibile); 200 gr sciroppo di latte di mandorla; 50 gr acqua naturale

#cinicheinterpretazioni #greedyinterpretations #greedygin #cinicoliquore #thegreedygin #cinico – www.abouten.it



“Cinico è colui che possiede l'arte di vedere le cose come sono, non come dovrebbero essere,,

OSCAR WILDE

ITALIAN PREMIUM LIQUEUR

On the rocks or Shake...

ABOUT
TEN

www.abouten.it



www.facebook.com/cinicoliquore

Tel. +39 393 9901367

BEVI RESPONSABILMENTE

TONKA, LA FAVA

Dolce e avvolgente
è un plus in miscelazione

DI GIOVANNI CECCARELLI



D*ipteryx odorata* (o *Coumarona odorata*) è una pianta appartenente alla famiglia delle Fabaceae o leguminose. Il suo seme, la fava di Tonka, è molto utilizzato in cucina ed in miscelazione. È originaria del Centro America e della parte nord del Sud America dove si estende la foresta pluviale. Brasile, Perù, Colombia, Venezuela e Guyana sono le nazioni dove è possibile trovarla. Nelle zone di origine è conosciuta con diversi nomi ma i più comuni sono: Cumaru, Kumaru, Sarapia, Charapilla o semplicemente Tonka.

La pianta può raggiungere i 50 metri di altezza nel suo habitat naturale, mentre

difficilmente supera i 20/30 metri se coltivata. Il tronco può superare il metro di diametro, la corteccia è grigiastra mentre il colore del fiore sfuma dal bianco a lilla. Il frutto è una drupa dalla forma allungata, esteticamente assomiglia a un mango, lungo circa 9cm e largo circa 4cm. All'interno del frutto c'è un unico seme: la fava di tonka. Quando il frutto raggiunge la maturazione si estrae il seme che viene fatto prima essiccare, poi immerso nel Rum per 24h e infine fatto essiccare nuovamente. Durante il secondo processo di essiccazione il seme diventa nero (esternamente) e si formano dei piccoli cristalli di cumarina. Da ogni raccolto si ottengono dagli 1 ai 3 kg di fave.

Le popolazioni locali utilizzano questa pianta per ricavarne legno destinato alla costruzione e per le presunte proprietà curative. Nella medicina tradizionale di quelle zone, soprattutto tra le popolazioni tribali, si utilizza il decotto di corteccia (a uso esterno) per curare la febbre, mentre il seme è utilizzato in caso di morsi di serpente, contusioni e addirittura come shampoo.

In Occidente, la fava di Tonka è utilizzata nell'industria alimentare e cosmetica perché all'olfatto è dolce, calda, con note



—RON— Malteco

AL ESTILO DE GUATEMALA



BEVI RESPONSABILMENTE

THE PRESTIGE
OF AN EXCLUSIVE CHOICE

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



di vaniglia, mandorla, caramello e tabacco. È utilizzata anche come agente aromatizzante per tabacco.

La cumarina, che abbiamo citato prima, è la componente aromatica caratteristica della fava di Tonka. Ogni fava ne contiene una percentuale variabile dall'1 al 3% nonostante siano stati registrati anche dei quantitativi prossimi al 10%. Il nome cumarina deriva proprio da "Coumarona odorata". Questa componente aromatica è epatotossica e per questo motivo se ne deve limitare l'utilizzo a piccole quantità. Nonostante sia improbabile assumerne dosi letali, il consumo costante e prolungato può provocare danni a fegato e reni. Per questo motivo l'utilizzo nell'industria alimentare è severamente regolamentato. La German Federal Institute for RiskAssessment consiglia di non superare lo 0.1 mg/kg di peso corporeo. La cumarina è presente anche in altri vegetali come la cassia.

In cucina la fava di Tonka è utilizzata da tempo con successo. Gli chef francesi la utilizzano per aromatizzare dolci, gelati, crema pasticcera ma anche soufflé salati. Anche nella miscelazione ricopre un ruolo importante e attira l'interesse di giovani bartender alle prese con le prime ricette più elaborate, per via delle sue note gustative avvolgenti e facili da abbinare. Questo



seme può essere utilizzato in diversi modi. Il mio consiglio è quello di grattugiare una piccola quantità sopra il drink che si è scelto di aromatizzare. È possibile utilizzare una piccola grattugia, la stessa che si utilizza per la noce moscata.

Chiaramente non può essere utilizzato sopra qualunque drink: veder galleggiare della polvere su un drink completamente liquido non è il massimo, mentre su drink con una consistenza più schiumosa, come i sour, è un abbinamento perfetto. Può essere aggiunto con successo anche sopra le spume o direttamente all'interno del sifone. La fava di Tonka è ottima anche per aromatizzare prodotti alcolici, tuttavia, prima di procedere, è necessario verificare presso le autorità competenti che questo tipo di operazione possa essere effettuata nel vostro bar.

Giovanni Ceccarelli

50
ANNI



AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO

BEVI RESPONSABILMENTE



Dalla nostra antica Teriaca nasce l'Amaro Pugliese.
China, Rabarbaro, Assenzio, Menta e Aloe,
sono solo alcune delle erbe e spezie che ne compongono l'antica ricetta.

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

LUXARDO®

BEVI RESPONSABILMENTE

*The craziest
Negroni is
White*



White Negroni



- 20 ml - 3/4 ounce of Luxardo Bitter Bianco
 - + 20 ml - 3/4 ounce of Luxardo London Dry Gin
 - + 20 ml - 3/4 ounce of white Vermouth
- Garnish with Lemon Peel



www.luxardo.it

La sesta edizione di **Spirit Of Scotland**, l'evento più importante dedicato a Whisky e Whiskey nel panorama italiano, si svolgerà il 4 e il 5 marzo nell'esclusiva cornice del Salone delle Fontane di Roma. La kermesse coinvolge ogni anno migliaia di appassionati e addetti ai lavori. I numeri sono sempre in crescendo: quest'anno saranno presenti più di 250 brand per un totale di oltre 1000 etichette in esposizione.



L'edizione 2017 si presenta con alcune significative novità. Il format prevede una programmazione ancora più ricca di eventi, tasting, masterclass e seminari di mixology condotti dai massimi esperti di settore. Un'area del

salone diventerà una cocktail lounge nella quale prenderanno posto i *pop up* bar di alcuni noti cocktail bar italiani; un'altra zona sarà dedicata al food pairing e ai tipici abbinamenti con Whisk(e)y. Tra le molte novità, una masterclass dal titolo Whisk(e)y vs Mezcal condotta dalle coppie Pino Perrone/Antonio Parlapiano e Cristian Bugjada/Roberto Artusio. Tra i mixologist on stage vi saranno, tra gli altri: Filippo Sisti di Carlo & Camilla in Segheria, Erik Lorincz del Savoy American Bar e i bartender dell'Oriole di Londra. Ma il clou di quest'anno sarà una cocktail competition promossa da Balan Distribuzione, importatore e distributore di vini e spirit di qualità.

La 1ª edizione del Balan & Partners Mixology Contest si svolgerà il 4 marzo e vedrà la sfida tra otto bartender in un contest a eliminazione diretta, su tre turni. La selezione dei partecipanti sarà curata da un panel di esperti bartender sulle ricette pervenute entro il 15 febbraio 2017 al sito info@spiritofscotland.it. Ad ogni turno gli sfidanti dovranno preparare un cocktail per ognuno dei distillati che troveranno nella *black box*; nei quarti e in semifinale saranno presenti le "coppie" Gin e Vodka e Tequila e Rum mentre la finale vedrà protagonista lo Scotch Whisky. Ad ogni turno la *black box* conterrà anche un Prosecco, un Bitter ed un Amaro. Decretati da una giuria composta da giornalisti di settore, produttori e master bartender, ecco i premi: 1.000 euro al primo classificato e una selezione di distillati Balan al secondo e terzo classificati. Info, regolamento e scheda di iscrizione su, www.balan.it/mixologycontest/schedaiscrizione.



SPIRIT OF SCOTLAND ROME WHISKY FESTIVAL

SABATO 4 MARZO DALLE 14:00 ALLE 23:00
DOMENICA 5 MARZO DALLE 14:00 ALLE 21:30
SALONE DELLE FONTANE - ROMA

VI EDIZIONE

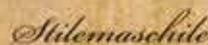
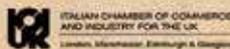


WE WANT YOU

**TASTING MIXOLOGY EVENTS MASTERCLASS
COLLECTOR AREA FOOD CIGARS**

Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival, un imperdibile appuntamento per tutti coloro che vivono il mondo del whisky. Il format di quest'anno propone una programmazione ancora più ricca di eventi, degustazioni libere, masterclasses, seminari sulla mixology, incontri affidati ad esperti del settore con l'obiettivo di creare appuntamenti ad alto contenuto di "single malt".

**SALONE DELLE FONTANE VIA CIRO IL GRANDE 10 ROMA
INGRESSO 10€ - INFO@SPIRITOFSCOTLAND.IT
WWW.SPIRITOFSCOTLAND.IT - INFO 06 50081251**



LE RICETTE DI BOUDREAU

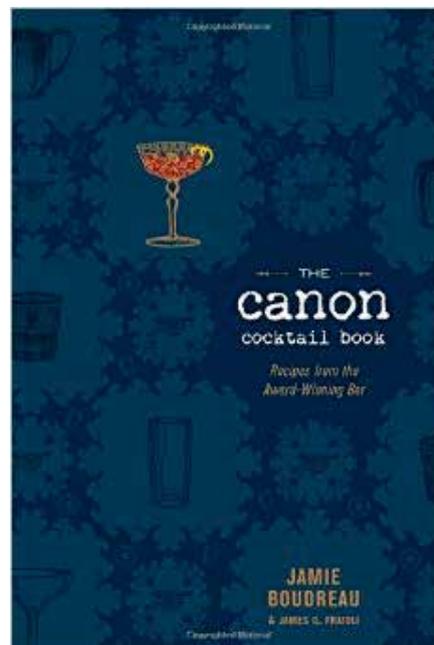
CANON COCKTAIL BOOK

di Jamie Boudreau e James O. Fraioli
Houghton Mifflin Harcourt – euro 23,81

I Canon Bar Whiskey and Bitters Emporium di Seattle con le sue 3.500 referenze possiede una delle più grandi collezioni di spirit al mondo.

Pluripremiato bar fondato da Jamie Boudreau, il Canon Bar è un influencer molto importante sul bartending mondiale oltre che essere una tappa fondamentale per il bartending che visita la costa est degli States. Dopo *Gentleman's Companion*, Jamie Boudreau si ripresenta con *Canon Cocktail Book*. Il libro esplora l'universo bar fornendo consigli su come pianificare l'apertura di un bar, ideare un concept, trovare partnership con le aziende, come negoziare un leasing, sino alla scelta del nome e a come condurre il business. Il libro illustra anche i bar tool usati al Canon, le tecniche di preparazione e il glassware.

Le numerose ricette presenti nella cocktail list del Canon sono illustrate nella preparazione e con bellissime foto. Tra queste vi sono grandi classici come Daiquiri, Sidecar, Corpse Reviver No. 1 e No. 2, ma anche i Canon signature come Canon Cocktail, il Duboudreau Cocktail e il Campfire in Georgia (servito affumicato sotto una cloche) incluse le ricette di infusioni, tinture e sciroppi. Boudreau non manca di esternare le sue impressioni circa i classici, specificando ad esempio che secondo lui il French 75 è meglio



servirlo in un Collins con ghiaccio piuttosto che in una flute, che preferisce l'Old Fashioned senza ghiaccio rifacendosi al Sazerac.

Alcune ricette sono accompagnate da aneddoti come per The Hoocker, (dal nome del cantante John Lee Hooker) o, come nel caso del Shrouded Roulette Cocktail, dalla spiegazione del concetto alla base della ricetta: al cliente si chiede lo spirito preferito e si procede alla preparazione di un cocktail su misura che non potrà essere più replicato durante quella serata.

L'autore dispensa anche alcune sue teorie, come quella che ammette la sostituzione, in alcune ricette, di ingredienti chiave senza avere sostanziali cambiamenti e mantenendo un alto livello di qualità. In più, il libro è confezionato in modo molto elegante. Da non perdere.

Alessandro Palanca



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com



TARGA ILVA



 Gin Dolce Vita

targailvazita.com/dolcevita

Prodotto e imbottigliato nella propria distilleria
in esclusiva per

TARGA ILVA S.R.L.
PADOVA - ITALIA