

# BarTales



ANNO V | N. 7 | MARZO 2018

## *Face to Face*

LORENA VASQUEZ,  
MEZCLADORA  
OLTRE LE NUVOLE

## *Report*

QUELLA CERTA  
BREZZA

## *Liquid Story*

AL POSTO  
DELL'ASSENZIO

BAR STORY/TRICK TRA SHAKER

# MAGHI DA BAR

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
UN PIZZICO DI MAGIA
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to Face** di Melania Guida  
LORENA VASQUEZ, MEZCLADORA  
OLTRE LE NUVOLE
- 16** **Bar Story** di Fabio Massimo  
MAGHI DA BAR
- 26** **Liquid Story/1** di Luca Rapetti  
LA SCOPERTA DELL'ACQUA (GASSATA)/1
- 40** **Liquid Story/2** di Fabio Bacchi  
AL POSTO DELL'ASSENZIO
- 50** **Report/1** di Alessandro Palanca  
GHIACCIO D'ANTAN
- 60** **Report/2** di Giulia Arselli  
QUELLA CERTA BREZZA
- 68** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
LA FORZA DEL SALE
- 76** **Zoom/2** di Theodora Sutcliffe  
AD ATENE, UN NUOVO INIZIO
- 82** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli  
LACRIME DI RESINA
- 86** **Book corner** di Alessandro Palanca  
IL FANTASTICO MONDO DI HENNESSY



10



16



26



40



50



60



76



68



82

**DIRETTORE RESPONSABILE**

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

**REDAZIONE**

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

**GRAFICA**

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

**HANNO COLLABORATO**

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Fabio Massimo, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, Theodora Sutcliffe**

**EDIZIONE WEB A CURA DI**

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

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

**© COPYRIGHT**

**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**

giassgin.com



MILANO

GIASS

DRY GIN



DESIGN  
AWARD  
2018



distribuito da:



Da 30 anni il punto di riferimento  
nel mondo degli spirits.

vargros.com

# VERMOUTH

*Tommaso Agnini*

## LOCAL IS GLOBAL EDUCATIONAL

12 MARZO – RICCIONE  
C/O PEPPER BAR

27 MARZO – PADOVA  
C/O FLAIRTENDER

28 MARZO – PESCARA  
C/O EQUILIBRIUM

16 APRILE – BAGHERIA (PA)  
C/O NOVE COLONNE



Due anime, un solo spirito.

### Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



### Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.



# UN PIZZICO DI MAGIA

**P**otrebbero stupirci con effetti speciali. E invece usano bicchieri, bottiglie, shaker. Attrezzi comuni e semplici, strumenti da bar. Qualcuno con due tappi sistemati tra il retro del pollice e l'indice gli fa cambiare lato senza farli cadere.

Qualcun altro con una coppa di metallo e una pallina di schiuma rossa la fa sparire in un istante mentre tre piccoli lime compaiono sotto la coppa ogni volta che la solleva. C'è chi beve da una bottiglia perfettamente chiusa e chi, in rapida sequenza, ne estrae un tappo, spegne una candela per poi riaccenderne lo stoppino: il tutto in soli 15 secondi. Roba da maghi. *Bar magician*, per l'appunto. Prodezze con cui Heba Haba Al, al secolo Al Andrucci, e prima ancora di lui Matt Schulien, precursore della magia da bar (*a pag. 16*) avevano stupito tutti. Ed era appena il 1930. Nella grigia Chicago del Proibizionismo, al riparo di un piccolo occulto speakeasy.

C'è della magia anche nella "casa sopra le nuvole", a oltre duemila metri sul livello del mare, tra le alture del Guatemala, dove un invecchiamento particolare produce uno dei migliori Rum del mondo. È un mondo segreto quello della distillazione, un mondo antico, arcano e maschile che solo la conoscenza, la pazienza e l'umiltà di una donna speciale come Lorena Vasquez Ampie (*a pag. 10*), maestra *mezcladora*, hanno saputo penetrare. Così come un alone di fascino e mistero circonda da sempre l'assenzio, pianta amara conosciuta fin dall'antichità, "la fata verde", utilizzata in forma di liquore per le sue doti inebrianti e allucinogene, bandito poi nel 1912. Ma la malia dell'Absinthe ebbe la meglio tanto che Marion Legendre distillatore francese, lanciò quasi immediatamente sul mercato un prodotto capace di sostituire quello vietato. Si trattava dell'Herbsaint, sostituto dell'Assenzio (*a pag. 40*). Fondamentale nel Creole Cocktail, e ingrediente "segreto" di alcuni Tiki di Don Beachcomber.

Ma quella, come molti di voi sanno, è ancora un'altra storia.



## EFFETTO MIZUNARA

L'irlandese Glendalough Distillery ha annunciato la prima release di Irish Whiskey in botti Mizunara. Questo single malt ha passato 13 anni in botti ex Bourbon prima di avere il finishing in botti Mizunara. Il 13yo è parte di un trio di nuovi Whiskey Glendalough che comprende anche un 7yo e un double barrel expression. Note di sandalo, agrumi e miele per questo Whiskey con 46% abv in vendita a 120 usd. La bottiglia rappresenta il nuovo packaging di Glendalough che riguarderà tutta la gamma.



## SKAKER CON SCIVOLO

Il brand scozzese Monkey Shoulder ha realizzato uno shaker gigante, della capienza di 2.400 galloni, che girerà per gli USA a bordo di un bilico. Il tour promozionale di The Monkey Mixer ha appena debuttato all'Arizona Cocktail Week nel mese di febbraio. All'interno dello shaker il cocktail Monkey Mixed Up che viene servito direttamente dagli scivoli del bilico. Monkey Shoulder è già conosciuta per le sue eccentriche invenzioni, l'anno scorso apparve l'artiglio per il ghiaccio.

## PUREZZA NUDA

La nuova campagna di Absolut Vodka presenta il film *The Vodka With Nothing To Hide*, nel quale il senso della nudità viene usato come metafora per sottolineare la naturalezza del prodotto nel suo processo produttivo, ed evidenziarne l'approccio progressivo e sostenibile. Per la realizzazione del film sono stati impiegati 28 dipendenti Absolut. *Vodka With Nothing To Hide*, è parte della piattaforma comunicativa Absolut "Create A Better Tomorrow, Tonight", che sostiene la visione a lungo termine dell'azienda per creare un "mondo più sostenibile".



## THE DEAD RABBIT

Per celebrare i 5 anni del The Dead Rabbit Bar di New York, i proprietari, Sean Muldon e Jack McGarry, lanceranno un Irish Whiskey realizzato in collaborazione con The Dublin Liberties Distillery. Sotto la supervisione del master distiller Darryl McNally, il Whiskey sarà un blend di single malt e grain Whiskeys, invecchiato 5 anni in botti stagionate ex Bourbon e poi finito in piccole botti nuove di quercia. L'etichetta riporta il coniglio morto simbolo della famigerata gang irlandese del tempo.



## NAPOLI, QUATTRO PUNTO ZERO

Incastonato nell'edificio Liberty della Funicolare Centrale, ha riaperto, dopo un'elegante ristrutturazione, il Bar Centrale, storico punto di riferimento del Vomero. "Quattro punto zero" è la cifra di riferimento del nuovo corso che esprime al meglio la qualità dell'offerta. Come il "Babà arrostito" di Pietro Parisi e la "Scarpetta autorizzata", una delle invenzioni del barchef Salvatore Falco.

## SCOTCH, REGOLE NUOVE

Riguardo alla possibilità di modificare le regole che governano la produzione di Whisky scozzese, Pernod Ricard concorda sulla creazione di una nuova categoria di Whisky miscelato, che potrebbe includere estensioni aromatizzate di marchi esistenti, nonché la possibilità di maturare e finire lo Scotch in botti non considerate "tradizionali", come quelle di Tequila.

«Vogliamo innovare il settore», ha affermato Glen Brasington, direttore marketing,

strategia, sviluppo del business e servizi di Chivas Brothers, Whisky scozzese di Pernod Ricard. «Penso che il nostro lavoro sia innovare per spingere la categoria e confermare il successo riscosso sino ad oggi».





DAVE GARZON E FRANCESCO MORTAI

## The Greedy Gin

### - L'IDENTITÀ -

Greedy Gin nasce dall'idea di creare un gin profumato, saporito e dal gusto persistente in bocca, con un'ottima base alcolica di partenza.

Per ottenere ciò abbiamo scelto di:

- utilizzare di base un distillato di grano puro ridistillato più volte
  - macerare i botanici in una soluzione idroalcolica
  - ridistillare con un alambicco discontinuo in rame dalla forma molto concentrata che ci consente di imprigionare tutti gli aromi dei botanici
    - compiere la distillazione in Inghilterra
    - filtrare il Gin in maniera MOLTO leggera
    - riposare il distillato per circa 70 giorni

I nostri tempi di produzione ammontano a circa 100 giorni.



GUY DE MAUPASSANT

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



OSCAR WILDE

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

## Cinico Liquore

### IO SONO CANNELLA

La cannella è un albero sempre verde originario dello Sri Lanka. La parte dell'albero dalla quale otteniamo la cannella è quella della corteccia che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli alberi; generalmente più giovane è l'albero maggiore è la qualità.

## Liquore Eccentrico

### LA FAVA DI TONKA

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka. La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi, nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente secondario nei vermouth e nei gin. Le note olfattive della Fava di Tonka ricordano la vaniglia, la mandorla, la camomilla e il cocco, con sentori di tabacco.



JOHN STUART MILL

*Il fatto che così pochi osino essere eccentrici indica il principale pericolo di questo tempo.*

# ABOUT TEN

VIA DELLE GRAMOGNE, 65 – 35127 PADOVA  
TEL. +39 393 9901367

www.abouten.it  Cinico & Greedy



# LORENA VASQUEZ, **MEZCLADORA** **OLTRE LE NUVOLE**

Energica e perfezionista è l'*anima* di Zacapa. Una delle poche donne ai vertici in un mondo quasi esclusivamente maschile

DI MELANIA GUIDA

«Col tonno, innanzitutto. Piastrato, con una crosta di sesamo e uno spruzzo di aceto balsamico. Ma il Rum – dice Lorena Vasquez Ampie – sarebbe perfetto anche col sashimi e col cordero (l'agnello)». E se lo dice lei, una delle pochissime Master Blender al mondo, maestra *mezcladora* di Zacapa, uno del Rum più apprezzati del pianeta, c'è da starne certi. Perché questa simpatica e minuta signora nicaraguense ha un dono speciale, quello di un'innata predisposizione sensoriale agli aromi e ai sapori. «L'ho scoperto da bambina – racconta mentre lentamente assapora un Marsala appena dopo aver guidato, all'Octavius di Milano, una degustazione di *Royal*, la nuova referenza extra lusso di Zacapa – avevo solo sei anni. Me ne sono accorta attraverso i cibi, in cucina. Una passione che coltivo anche adesso».

Il resto è un mosaico perfetto di passione, profonda conoscenza tecnica (ha studiato Chimica farmaceutica con specializzazione in Tecnologia degli alimenti e Amministrazione d'impresa) e potente energia. Quella di farsi largo in un mondo quasi esclusivamente declinato al maschile. «Trentatré anni fa ero davvero l'unica donna in un mondo difficile, complesso. Un mondo arcano, soprattutto. Intriso di sapienza artigianale tramandata in segreto da uomo a uomo. Non è stato facile. Oggi però è diverso. La mentalità è completamente cambiata. La conoscenza è passata al vaglio della scienza».

Qual è stata l'arma segreta? «L'umiltà. Perché fondamentale è saper condividere quello che si impara. Devi essere umile e allo stesso tempo forte, abbastanza forte per non soccombere».

Sorseggio il *Royal*. È affinato in bot-



ti d'eccezione, fatte di rovere francese proveniente esclusivamente da quattro foreste, in passato appartenute ai reati di Francia, e conosciute col nome di Le Bois du Roy. Assolutamente squisito. Un sontuoso bouquet con punte intense di chiodo di garofano, cioccolato, frutta secca, noce moscata e mandorle tostate, accompagnate da note ricche e cremose di vaniglia e caramello. «Che si apprezzano al meglio se bevuto liscio per consentire al suo intenso aroma e al suo gusto ricco di svilupparsi pienamente. Personalmente – continua la signora



Vasquez – preferisco degustare il suo carattere sublime in accompagnamento a una cena speciale o come digestivo, da sorseggiare senza fretta». Non lo dimenticherò.

Come nasce *Zacapa Royal*? «È il frutto di una selezione dei Rum più rari e maturi, invecchiati fino a 30 anni, che custodiamo nelle vaste cantine degli altipiani guatemaltechi fino a sviluppare, applicando il Sistema Solera, un lento processo di invecchiamento (messo a punto oltre 500 anni fa, in Spagna) che attraverso botti diverse conferisce al distillato una complessità e intensità di note unica».

La maturazione avviene in una serie

di botti precedentemente utilizzate per Bourbon, Sherry e vini Pedro Ximenez. Per una “mezcla perfecta”, che è la struttura aromatica di Zacapa. Nel caso di *Royal*, la storia ha inizio nella “Casa sopra le nuvole”, a 2.300 metri sul livello del mare, sugli altipiani del Guatemala dove il tempo scorre accompagnato dall’arte della lentezza, autentica filosofia Zacapa.

Qualcuno dice che nel Rum non dovrebbe essere aggiunto alcun tipo di zucchero. Che cosa ne pensa? «Zacapa nasce da una combinazione più unica che rara di suolo e clima. È un vero privilegio, un’autentica fortuna. Abbiamo un suolo

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

# Bubbles

ASK FOR MORE



Three Cents Aegean Tonic is one of the best 'flavoured' tonic waters we've sampled, with distinctive cucumber, celery and basil flavours.

— [DIFFORDSGUIDE.COM](http://DIFFORDSGUIDE.COM) —

When the sweeteners are perfectly balanced in a grapefruit soda, such as in the Three Cents Grapefruit Soda, I love to ask for a Paloma.

— [TOMAS ESTES / TEQUILA AMBASSADOR](#) —



THREE  
CENTS  
GR



GHILDARISELEZIONI  
.COM



che è insieme vulcanico e argilloso. A 300 metri sul livello del mare, davanti l'Oceano Pacifico. Pensi che la maggior parte dei produttori distilla con l'aria condizionata. Noi ne possiamo fare a

*È necessaria una definizione comune di Rum, a tutela dei consumatori e dei produttori*

meno. È questa speciale combinazione che permette di realizzare un distillato estratto dal "miele vergine di canna da zucchero" più pregiato e invecchiato lentamente nelle fresche alture guatemalteche. Non c'è certo bisogno di aggiungere zucchero. E

se Zacapa 23 Años risulta di una dolcezza particolare non è certo per l'aggiunta di zucchero. È perché l'ultima barrique è quella di Pedro Ximenez che gli conferisce una dolcezza speciale».

Il mondo del Rum vive momenti al-

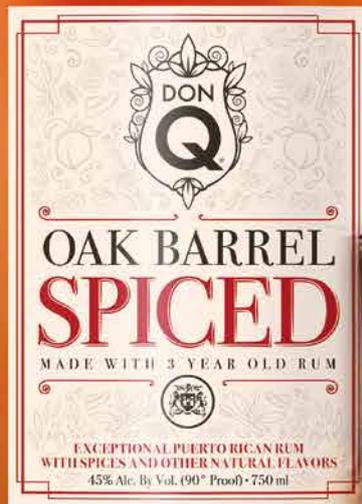
quanto confusi: pensa che sia necessario un disciplinare che metta ordine in un segmento dove sempre più spesso regna l'incertezza? «Assolutamente sì. Noi abbiamo una denominazione di origine, il Ron di Guatemala, che è riconosciuta dall'Unione Europea. Sono però convinta che sia necessario uno sforzo congiunto tra tutti i produttori di Rum per una definizione comune con obbligo di invecchiamento, a tutela del consumatore e del produttore».

Come vede l'attuale mondo del bartending? «Credo che sia molto cambiato, negli ultimi anni. L'ho visto per esempio attraverso una competition come World Class. È cresciuta di molto la competenza tra i bartender e questo credo in risposta al consumatore che è sempre più attento, informato».

Chi raccoglierà l'eredità di Lorena Vasquez? «Ho due collaboratori: un maschio e una femmina. Bravissimi».

**Melania Guida**

IT TAKES 3 YEARS  
TO CRAFT AN  
EXCEPTIONAL SPICED RUM



DON  
UNQUESTIONABLE

BEVI RESPONSABILMENTE  
INFO@GHILARDISELEZIONI.COM

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM  
Produced by Destilería Serrallés, Inc. Ponce, PR and distributed by Serrallés USA, Stamford, CT. Rum 45% ALC/VOL.



## MAGHI DA BAR

Senza carte, conigli o monete  
le prodezze si fanno con i bar tools

DI **FABIO MASSIMO** HA COLLABORATO **ALESSANDRO PALANCA**

**L**a storia della magia e dell'illusio-  
nismo coincide con la storia dell'u-  
manità, svelare le vite di chi ha con-  
tribuito a scriverne la storia è un  
viaggio affascinante e ricco di sorprese.  
Molti personaggi storici (capi di governo,  
esploratori, scienziati, scrittori) sono stati

affascinati dalla magia e hanno spesso  
contribuito al suo sviluppo in modo signi-  
ficativo.

La storia della magia è fatta di ere e  
personaggi, persone dotate e capaci di  
trasmettere sogni ed emozioni attraverso  
l'ingegno e la fantasia. Chi non è affasci-

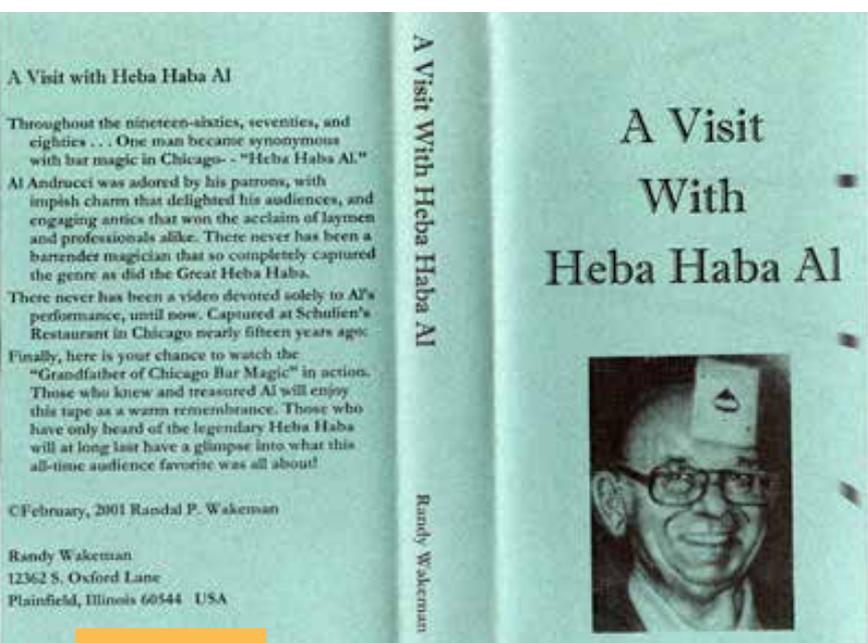


nato dal vedere realizzato l'improbabile, l'impossibile o il bizzarro? La nostra attenzione ci porta inevitabilmente a essere dei curiosi verso ogni forma di mistero, verso tutto quello che ci fa chiedere, "come ha fatto? Come ci è riuscito?". Siamo come trasportati su un altro mondo.



**BAR  
MAGICIAN**  
DUE IMMAGINI  
DI AL  
ANDRUCCI,  
CONOSCIUTO  
COME "HEBA  
HABA AL".

Riconoscere delle abilità fisiche dietro uno spettacolo circense fatto di incredibili movenze è ammirevole e ci strappa applausi. Non abbiamo le stesse capacità e siamo felici di riconoscere i nostri limiti quando vediamo altri superarli. In questo troviamo una sorta di ammirazione



#### PROTAGONISTI

QUI SOPRA IL LIBRO DI AL ANDRUCCI. NELLA ALTRE IMMAGINI MATT SCHULIEN.

che ci fa immedesimare, colpiti da tanta maestria. Ma tutto inizia e finisce in quel momento. Diversa invece è la reazione di fronte a qualcosa che non riesce a essere svelato. Appunto, una illusione, una magia. A livello emozionale ne saremo sempre più attratti e coinvolti, e la nostra mente si comporterà in maniera diversa.

Al bar la magia fu introdotta dai “bar magician”. Il più famoso bar magician è stato sicuramente Al Andrucci, conosciuto come “Heba Haba Al”. Nato nel 1914, Al Andrucci, giovanissimo, si trasferì da Pittsburgh a Chicago nel 1930 per diventare un prestigiatore. Ricordato come tra

i più famosi “bar magician” di sempre, per più di sessant’anni si è esibito nei bar e nei ristoranti americani stupendo gli avventori con i suoi giochi di prestigio eseguiti con carte, zollette di zucchero, coniglietti di spugna e altri oggetti di uso comune. Al Andrucci si ispirò a Matt Schulien, precursore della magia da bar a Chicago durante il Proibizionismo.

Lo Schulien's era un tavern bar aperto nel 1886 all’800 North Halsted Street, molto frequentato dai tedeschi immigrati che vi si recavano per la cucina di origine germanica. Ai tradizionali antipasti tedeschi si affiancavano piatti di pesce, ostriche alla Rockefeller, capesante avvolte nella pancetta, hackepeter (controfiletto macinato mescolato con cipolle e capperi tritati), weinerschnitzel, spätzle e l’immane strudel di mele. Durante il Proibizionismo gli Schulien mantennero in funzione la parte ristorativa del locale ma si dotarono di uno speakeasy nascosto nel seminterrato del loro locale.

La magia era un hobby di Matt Schulien sin da ragazzo. Matt iniziò ad eserci-

Votato Pisco  
N°1  
dai migliori  
bar del  
mondo!  
2017 & 2018



The Spirit of Peru!

**BARSOL**  
PISCO



Proudly  
made in Peru



**BARSOLPISCO.COM**

Please enjoy BarSol responsibly. BarSol Pisco 41.3% / 41.8% Abv.

[info@ghilardiselezioni.com](mailto:info@ghilardiselezioni.com)



bevi responsabilmente



# Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

*Originale per Tradizione*

Dal 1942



— Distribuito da —  
[WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)



Heresto Pands Pen Dasoci Alhou Rinhar M Les Smirt Hand Funl Etfri  
Ends Hipre Ign Bejus Tand Kindan Devils Peakof No Ne!  
Nei Luhest Tam.

ED **SCHULIEN'S** MATT  
1800 N. HALSTED STREET  
CHICAGO  
Telephone: WHItehall 9257

**THE MAGIC OF  
MATT SCHULIEN**

BY PHILIP REED WILLMARTH

tarsi quando già lavorava nel bar con suo padre Joseph Schulien. Caratteristica del bar era quella di avere le pareti ricoperte di vecchie prime pagine di giornale con i titoli più eclatanti e di foto autografate di celebrità del tempo. La passione sfrenata per l'hobby della magia indusse gli

Schulien a introdurre l'argomento nella loro birreria/speakeasy nel 1920. Era un modo per dare al loro bar un'impronta alternativa e una forma di spettacolo.

Il primo grande magician a esibirsi a Schulien's fu Harry Blackstone Sr. Il leggendario magician girava per i tavoli tra i clienti



**ARTISTI**

QUI SOPRA  
ED MARLO,  
TRA I BAR  
MAGICIAN CHE  
SI ESIBIRONO  
DA SCHULIEN'S.

facendo giochi di prestigio. Una cameriera chiedeva agli avventori se volevano partecipare allo spettacolo durante o alla fine del servizio. L'artista si esibiva in spettacoli ciclici che duravano circa dieci minuti. Non vi era un pagamento imposto se non

una mancia solitamente compresa tra i 5\$ e 10\$. Questa forma di intrattenimento continuava anche al bar dove un bartender diventava prestigiatore durante il servizio al banco proponendo brevi trick di illusionismo.

Anche Matt cominciò a intrattenere i clienti con i giochi di magia. Uno dei suoi trucchi più popolari consisteva nel chiedere al cliente di scegliere una carta da un mazzo, osservarla e reinserirla nello stesso mazzo di carte. Quindi le carte venivano lanciate contro un muro e la carta in questione, unica, rimaneva bloccata tra le fessure del muro mentre le altre ricadevano in terra. Altre sue specialità erano le carte sotto la tovaglia e la moneta nella bottiglia. Un altro bar magician

che si esibì da Schulien's fu Ed Marlo.

Al Andrucci si esibì a da Schulien's per molto tempo, tra il 1960 e il 1980, per almeno due sere a settimana. "Heba Haba Al" divenne un termine assimilato al magico "abracadabra" di conoscenza popolare. Tuttavia Al si esibì anche in altri bar. Tra questi vi erano anche il suo, aperto nel secondo dopoguerra all'interno del Rogers Park Hotel, il Johnny's New York Lounge e il Pickel Barrel sempre a Chicago.

La magia di Al Andrucci era veloce e molto divertente, a volte anche osè, ma con quel fascino malizioso che gli permetteva e garantiva una certa licenza nel fare. Uno dei trucchi più importanti era il trucco del cubo di zucchero, ancora oggi riportato in molti testi basici di giochi di magia. Questo trucco consisteva nel disegnare su una zolletta di zucchero una lettera dell'alfabeto. Quindi Al poneva la zolletta in un bicchiere con acqua e invitava una signora a poggiare il palmo della mano sulla bocca del bicchiere. Dopo il

*Uno dei trucchi più famosi è quello del cubetto di zucchero, ancora oggi riportato nei manuali*



discioglimento dello zucchero, sul palmo della mano della persona rimaneva impressa la lettera precedentemente scritta sulla zolletta. Al Andrucci “Heba Haba Al” morì di infarto a 77 anni, nel 1991.

Nel 1949 Schulien si era trasferito al 2100 W. Irving Park Road con il nome di Schulien & Sons. Dopo la morte di Charlie Schulien, 4<sup>a</sup> generazione, avvenuta il 5 agosto 1998, il bar chiuse definitivamente i battenti il 27 gennaio 1999. I 110 anni e passa di attività avrebbero garantito a Schulien's il record di longevità di un bar nella città di Chicago. Nella sede originaria di Schulien's oggi vi è il The Black Duck, dove esisteva Schulien & Sons vi è attualmente il bar O' Donvan's.

Delle esibizioni di Al Andrucci esiste la registrazione video di una sua performance risalente al 1980 a Schulien's. Qualora volette rendervi conto dello spettacolo del “Grandfather of Chicago Bar Magic”, il video può essere acquistato presso i rivenditori Misdirections Magic Shop.

A mio personale avviso, la differenza



**CHICAGO**  
QUI SOPRA  
DUE IMMAGINI  
DELL'O  
DONOVAN'S  
COM'È OGGI.  
A SINISTRA  
MATT  
SCHULIEN.

del classico mago illusionista e il real bar magic è una. La regola fondamentale è utilizzare esclusivamente trick che siano inerenti al mondo del bar. Ecco allora che mazzi di carte, palline di spugna, cilindri e monete vengono sostituiti da bar tools. E qualsiasi spettacolo da palco tradizionale viene adattato per essere eseguito su un banco. Bisogna improvvisare routine di costruzione di cocktail elaborando tecniche e storie legate alla magia, al mondo del bizzarro. La teatralità è d'obbligo in questo processo. Coinvolgere il cliente e creare un collegamento non è facile, si deve emozionare non solo per l'effetto visivo, ma anche per la spiegazione che ne viene data.



Una delle armi segrete del bar magician, essenza fondamentale dell'arte magica è la Misdirection. Questa è la capacità di attrarre l'attenzione del pubblico che ci guarda, portandola dove si vuole in un determinato momento. Si causerà quella distrazione che permetterà di manipolare il tempo in modo "furbesco" ed

eseguire il trucco magico. Lo sguardo e i movimenti dietro il bancone devono essere curati nei minimi dettagli per rendere credibile la performance. È imperativo non sbagliare o l'effetto sarà sicuramente deludente.

Se si vuole essere degli artisti dell'intrattenimento c'è bisogno di preparazione e allenamento. Studiare i dettagli per le posizioni e le prospettive, avere un'ottima capacità di manipolazione per il controllo delle microillusioni, conoscere le modalità di setup per la postazione con tutti i punti di carico e scarico, saper combinare e costruire i gimmick giusti per ogni occasione.

Ma cosa sono i gimmick? Lo vedremo con più attenzione in un prossimo numero. Sperando che il mago abbia voglia di svelarci i suoi segreti. Al momento rimaniamo in attesa di goderci lo spettacolo.

**Fabio Massimo**

(ha collaborato Alessandro Palanca)

# Carattere senza tempo

Ron Abuelo 12 años viene invecchiato in botti di rovere bianco americano selezionate a mano, a una gradazione alcolica più bassa per creare un rum dal carattere eccezionale con un perfetto equilibrio di spiccate note di frutta seccata.

[ronabuelo12.com](http://ronabuelo12.com) #CarattereSenzaTempo



DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

# LA SCOPERTA DELL'ACQUA (GASSATA)/1

Un fenomeno a stelle e strisce, nato in Europa, alla base degli American Diners

DI LUCA RAPETTI

**S**oda Fountain è un concetto, un'espressione della vita sociale americana che ebbe un notevole sviluppo durante gli anni del Proibizionismo americano ed evolse, tra gli anni '40 e '50 del XX secolo, in quei luoghi di ritrovo dove venivano servite tipiche preparazioni quali i Sundaes, bevande gassate di ogni tipo tra cui la già famosa Coca Cola e tutto ciò che ancora oggi si può

trovare nei tradizionali "American Diners".

Il Sundae è un dessert gelato, guarnito con sciroppo, granella, panna montata, frutta o ciliegie maraschino. Il primo Sundae storicamente documentato fu creato a Ithaca (New York) il 3 aprile 1892 da John M. Scott, ministro unitarianista, e Chester Platt, co-proprietario della Platt & Colt Pharmacy.

Lo sviluppo delle soda fountain negli



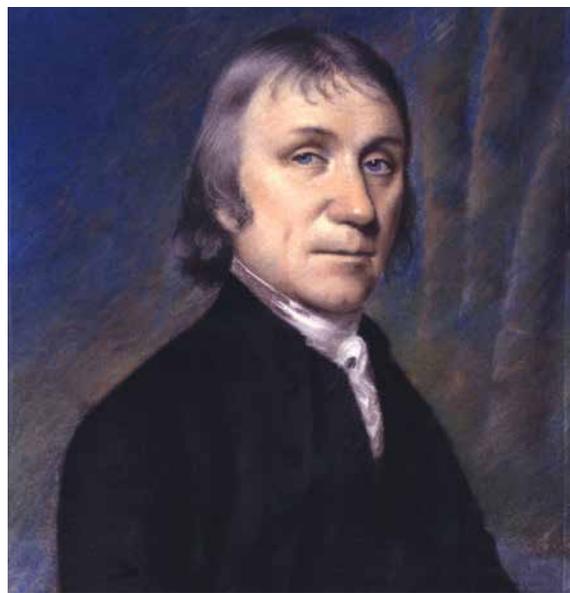


**EROGATORI**

QUI SOPRA  
UNA SODA  
FOUNTAIN.  
A SINISTRA  
JOSEPH  
PRIESTLEY.

USA fu un fenomeno unico in tutto il mondo, che tuttavia si originò in Europa partendo dai primi studi ed esperimenti per la produzione di acqua gassata. In tempi moderni, il processo di carbonizzazione dell'acqua potrebbe risultare una pratica ormai divenuta di uso comune, ma così non fu fino alla metà del XVIII secolo, quando proprio l'attenzione di alcuni studiosi inglesi diede vita ai primi progressi in questa applicazione.

Il chimico inglese Joseph Priestley nel 1768 scoprì come applicare l'anidride carbonica a una soluzione liquida che ne era priva. Nel suo "Directions for impregnating water with fixed air" del 1772, egli forniva istruzioni su come effettuare questo procedimento di aggiunta di "fixed air" durante i viaggi navali. In seguito alla dimostrazione tecnica che svolse presso i Lord Commissioners dell'Ammiragliato inglese, sulle navi *Resolution* e *Adventure*



al comando del capitano Cook, vennero installate le strumentazioni necessarie per poter distillare l'acqua marina e successivamente impregnarla con CO<sub>2</sub>. Il motivo principale di questa decisione era dovuto alla convinzione che quest'acqua artificiale avesse proprietà curative contro



**BEVANDE**  
SOPRA E IN  
ALTO ALCUNI  
CONGEGNI PER  
LA  
PRODUZIONE  
DELLA SODA.  
IN ALTO A  
DESTRA IL  
NOOTH'S  
APPARATUS  
DEL 1775.

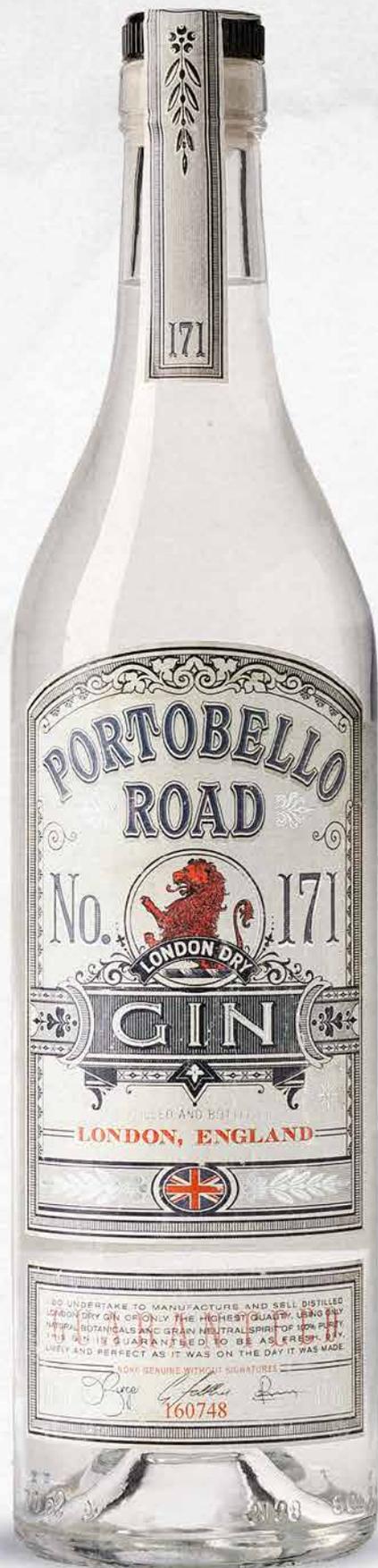
il male che affliggeva costantemente ogni equipaggio di mare: lo scorbuto.

Tre anni dopo la pubblicazione di Priestley, nel 1775, John Nervin Nooth apportò alcune modifiche e migliorie all'attrezzatura di Priestley e ne fece dimostrazione presso la Royal Society di Londra.

Quello che divenne conosciuto come "Nooth's Apparatus" era costituito da una sorta di torre in vetro, composta da 3 contenitori anch'essi in vetro, tutti messi

in comunicazione attraverso valvole. Sul fondo del contenitore di base venivano inseriti dei piccoli frammenti di marmo sui quali veniva versato dell'acido solforico diluito. Questa reazione sprigionava anidride carbonica che, essendo leggera, si spingeva verso il contenitore superiore, nel quale era contenuta acqua, che tuttavia non poteva discendere nel contenitore sottostante grazie a una particolare valvola. Questo apparecchio permetteva quindi la miscelazione di acqua e CO<sub>2</sub> ed ebbe un notevole successo grazie alla sua facilità di utilizzo.

Nello stesso periodo storico e sempre in Inghilterra, lo speziale e farmacista di Manchester, Thomas Henry, negli anni compresi tra il 1767 ed il 1781 fu probabilmente il primo a commercializzare l'acqua gassata artificialmente, seppur in piccola scala, utilizzando anch'egli il sistema sviluppato da Nooth. Nonostante non si sia a conoscenza di una precisa data che indichi quando Henry iniziò questa nuova attività, un volantino messo in circolazione nel 1781 da Henry stesso pubblicizzava l'attrezzatura da lui impiegata, che per-



Portobello Road Gin evita scrupolosamente l'utilizzo di ingredienti strani e insoliti, a favore di un blend genuino di soli nove classici botanicals.

Al palato Portobello Road Gin ha un generoso aroma di ginepro e un persistente carattere fresco di agrumi, che attraverso l'uso della noce moscata si sviluppa in un finale caldo e pepato.



*The Finest Address in Gin*

Distribuito da Onestigroup S.p.A.  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)



BEVI RESPONSABILMENTE



# AMARUM

essenzialmente unico

Fonde le virtù delle erbe aromatiche pugliesi e orientali con lo spirito del Rum giamaicano. Un'espressione unica dell'amaro italiano made in Puglia.

# LEMONADE AND SODA-WATER MACHINE.

NATHANIEL GEORGE WILCOCKS,  
ENGINEER AND  
Soda Water Machine Manufacturer.

There are over 1000 Manufacturers in the United Kingdom using these Machines for making

Soda, Potass,  
Seltzer, Carrara,  
Lithia, Magnesia,  
and  
Tonic Waters, etc. ;

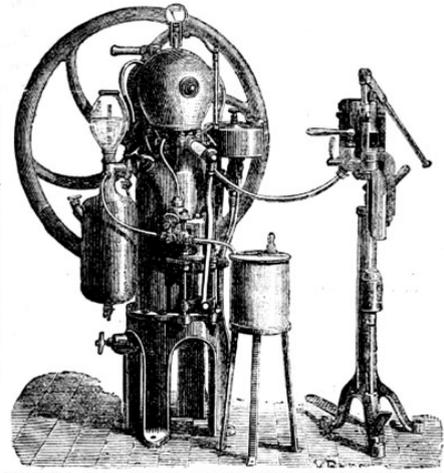
Lemonade, Ginger  
Beer, Ginger Ale,  
Orangeade,  
Gingerade, Nectar  
and  
Champagne Cider.



Directions and Recipes for the Manufacture of all Aerated Drinks given to purchasers of Machines, etc.

**MACHINES FROM £30 TO £200.**

No waste of Sulphuric Acid. No danger of Explosion.  
ALL SIZES KEPT IN STOCK IN LONDON.



No Skilled Labour required. No previous knowledge necessary.  
MACHINES TO MAKE FROM 75 DOZ. TO 1000 DOZ. PER DIEM.

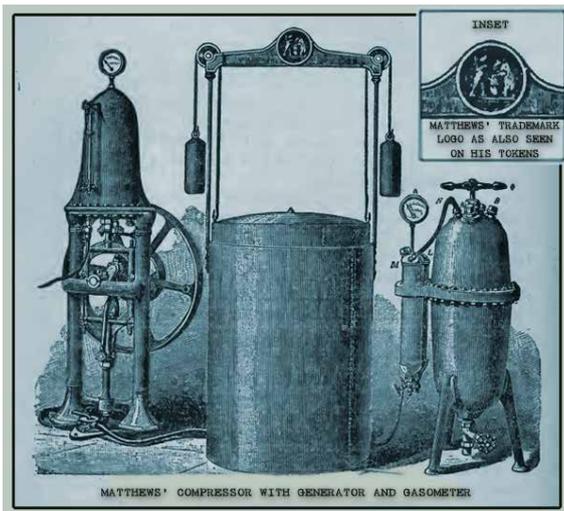
NO. 1 COMPLETE, WITH DOUBLE FILLING STAND FOR SIPHONS OR BOTTLES.

The Theory and Practice of Soda Water Manufacturing reduced to its simplest form by

MONDOLLOT'S PATENT CONTINUOUS  
**SODA WATER MACHINERY,**

Specially contrived to avoid the use of the Gasometer.  
MOST SIMPLE TO WORK AND ENTIRELY AUTOMATICAL.

GOLD MEDAL: PARIS, 1878.

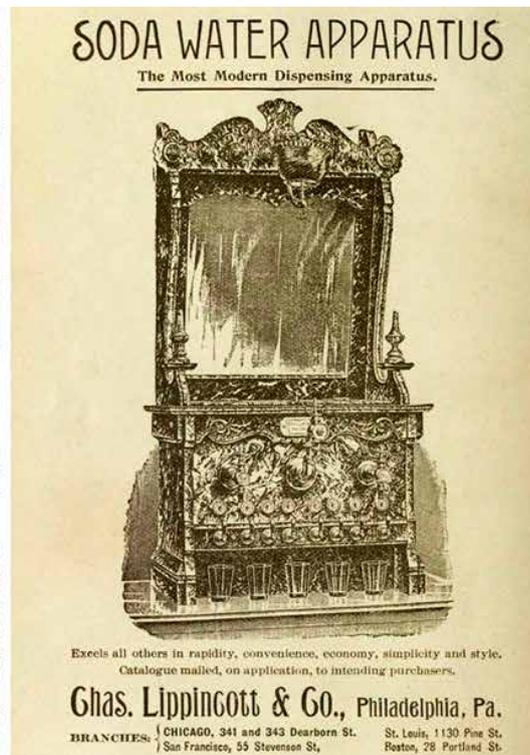


metteva di produrre maggiori quantitativi di acqua gassata.

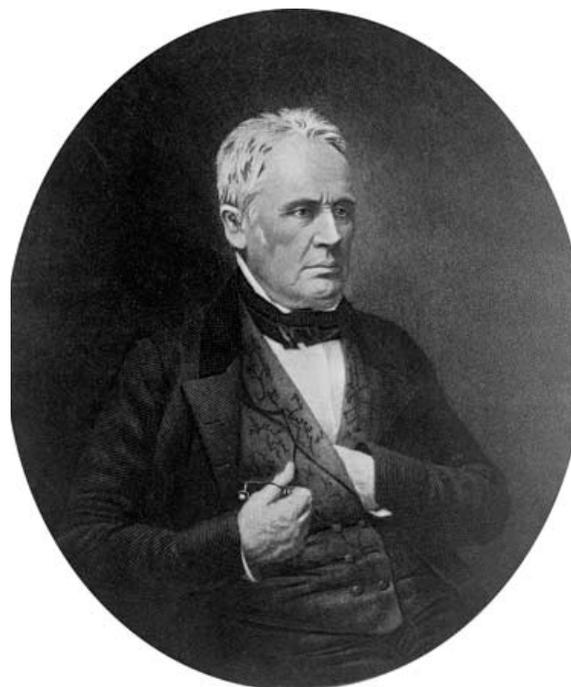
Tra la fine del 1700 sino almeno a metà degli anni '20 del 1800 comparve la dicitura "soda water", che definiva una specifica acqua gassata, nella quale "soda", ovvero la presenza di bicarbonato di sodio, rappresentava l'elemento medicinale. La popolarità e innovazione generate da queste nuove invenzioni, che trovavano importanti applicazioni in campo commerciale, diedero ulteriore stimolo alla realizzazione delle prime bevande gassate e degli strumenti per produrle. Nel 1807

Henry Thompson di Tottenham, nel Middlesex, ricevette il primo brevetto inglese per una tecnica per mescolare CO<sub>2</sub> con acqua. A seguire, nel 1809, un brevetto per un'apparecchiatura volta alla produzione di acqua gassata venne assegnato a William F. Hamilton, il quale godette di grande fama poiché il suo sistema venne largamente impiegato in Gran Bretagna, seppur per breve periodo.

Joseph Bramah, inventore e fabbro inglese, noto soprattutto per aver inventato la pressa idraulica, sviluppò un macchinario che permetteva la produzione e l'im-



**INVENTORI  
QUI ACCANTO  
JOSEPH  
BRAMAH  
E BENJAMIN  
SILLIMAN.**



bottigliamento di bottiglie che potevano sopportare una certa pressione. Uno dei suoi apprendisti, John Matthews, emigrò negli Stati Uniti ed ebbe un ruolo determinante nella diffusione delle soda fountain in territorio americano.

La pratica di aromatizzare bevande con aggiunta di sciroppi apparteneva storicamente alla cultura europea e in particolare a quei paesi dell'area mediterranea,

quali Italia, Francia e Spagna. Durante il XVII e XVIII secolo questo aspetto culturale approdò anche in Gran Bretagna e trovò applicazione, seppur in piccola scala, con l'industria delle bevande gassate. Il costante flusso migratorio dal vecchio continente verso gli attuali Stati Uniti e Canada comportò la conseguente esportazione di queste tecniche e costumi, che assunsero poi un'importanza sociale ben più marca-

RUM APPENA NATI NEL 2016  
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF  
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 13 ANNI



# Rum Malecon

RARE PROOF



RUM MALECON RARE PROOF...  
**INTENSO COME  
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",  
con una gradazione forte ma equilibrata  
che esalta il sapore del rum.  
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

- Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
- Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
- Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - [Info@saviotrading.it](mailto:Info@saviotrading.it) - [www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)

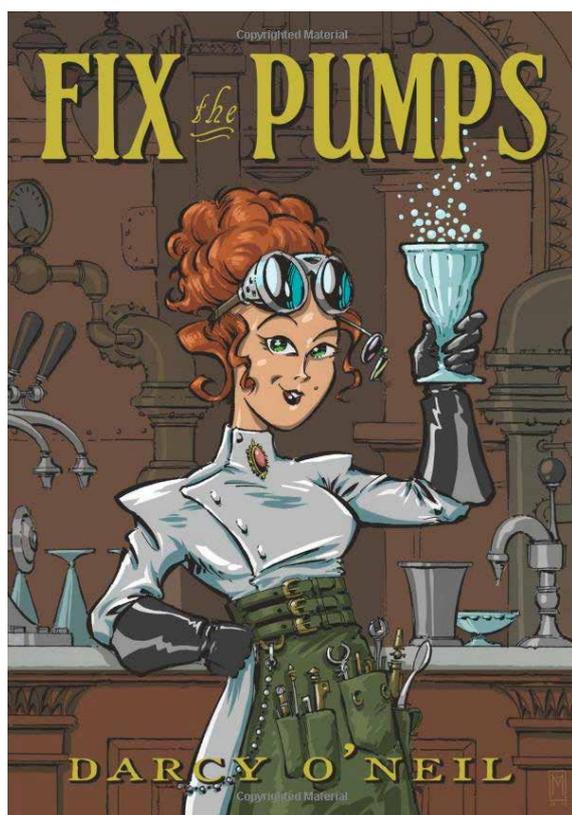
**SAVIO**

CHOOSE. TASTE. ENJOY.



#### SODA

QUI SOPRA  
UNA SODA  
FONTAIN IN  
ONICE.  
A DESTRA UN  
LIBRO  
SULL'USO  
DELLA SODA.



ta di quanto avvenne in Inghilterra.

Nella seconda metà del 1700, l'interesse verso le proprietà curative attribuite all'acqua gassata artificialmente ebbe un notevole impulso grazie alla nascita ed

espansione di numerose spa, presenti nei maggiori centri urbani e soprattutto in Pennsylvania, a Philadelphia, e nello stato di New York, a Saratoga Spring e Ballston. Come riportato da molti documenti dell'epoca, questi centri del benessere godevano anche del sostegno di fisici e studiosi di fama nazionale, i quali sottolineavano i molteplici effetti benefici che le acque in esse servite apportavano a chi ne faceva uso. Questo clima di benessere e spensieratezza si evolse presto in un vero e proprio fenomeno sociale, che mutò la tipologia di destinazione finale delle spa in luoghi dove coloro che appartenevano alle classi più abbienti della società si lasciavano andare in vere e proprie feste e occasioni, in cui spesso venivano servite anche bevande alcoliche.

Nel frattempo, anche le varie scoperte in campo tecnico, atte alla produzione di acqua gassata, giunsero negli Stati Uniti e proprio agli inizi del XIX secolo, nello specifico nel 1806, un chimico della Yale University, a New Haven nel Connecticut,



# La bellezza è nello Spirito!

Nuova bottiglia, stesso inconfondibile gin.

Prodotto a mano nelle Highlands scozzesi, combina sapientemente 5 botaniche locali nell'unica *Copper Berry Chamber* del mondo.



[www.caorungin.com](http://www.caorungin.com)



# CITADELLE

GIN DE FRANCE

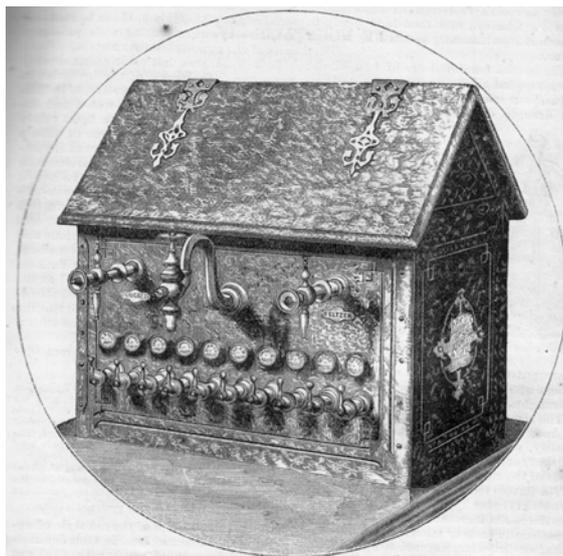
Citadelle gin, premier gin français

Importato e distribuito da **Compagnia dei Caraibi** • Bevi Citadelle responsabilmente

Benjamin Silliman, acquistò l'attrezzatura sviluppata da John Nervin Nooth trent'anni prima per miscelare CO<sub>2</sub> e acqua.

Due anni più tardi, il 4 maggio 1808, una pubblicità apparsa sul "Connecticut Journal" descriveva le due tipologie di acqua prodotte e commerciate da Silliman in persona, Soda water e Ballston water, con quest'ultima che conteneva acqua proveniente dalla già citata cittadina. La soda water di Silliman era particolarmente indicata per "correggere acidità di stomaco, combattere l'indigestione e come palliativo". Nel 1809 egli siglò una collaborazione professionale con tre suoi amici: Jeremiah Day, Stephen Twining e Noyes Darling.

Dato che il successo delle bevande vendute da Silliman e i suoi soci stava pian piano assumendo dimensioni sempre più grandi, essi si trovarono a fronteggiare un problema che, come verrà affrontato più avanti, sarà determinante per capire come lo sviluppo delle Soda Fountain abbia avuto così tanto riscontro negli Stati Uniti piuttosto che in Gran Bretagna, ove bevande gassate erano già ampiamente vendute e apprezzate. Il 18 aprile 1806 il Congresso degli Stati Uniti d'America emanò "An Act to prohibit the importation of certain goods, wares and merchandise" nel quale, fra i vari prodotti che non potevano essere importati dal territorio britannico, vi erano anche le bottiglie di vetro che dovevano contenere le bevande gassate. Ovviamente gli americani provvidero da sé alla produzione di bottiglie di vetro, ma questo richiese comunque qualche anno. Fu così che Silliman e soci, per soddisfare la crescente richiesta del loro prodotto, assunsero una persona che si dedicasse esclusivamente alla produzione e imbottigliamento dell'acqua gassata.



**SODA**  
A SINISTRA  
UNA SODA  
FUNTAIN IN  
MARMO.

Ben presto si raggiunse un volume di circa 430 bottiglie a settimana. A causa probabilmente della scarsità di bottiglie reperibili sul mercato, essi decisero di aprire un loro negozio nei pressi di una popolare taverna a New Haven e proprio qui, attraverso l'installazione di una fountain, la loro acqua veniva servita e venduta in bicchieri di vetro, cosicché il cliente poteva consumarla sul posto e loro erano certi di poter riutilizzare i bicchieri. Sebbene questa nuova attività non fosse così redditizia come sperarono, intrapresero comunque un'ulteriore avventura nella città di New York. Qui aprirono altre due fountain: una presso la Tontine Coffee House e l'altra presso il City Hotel, quest'ultimo frequentato da clientela di un certo livello. A causa però della forte concorrenza già presente, anche questi due negozi non raggiunsero il successo sperato, anche a causa di alcuni problemi meccanici degli impianti di

*La soda water di Silliman era utile contro l'acidità di stomaco e per combattere l'indigestione*



#### LOCALI

IN ALTO, IL TONTINE COFFE HOUSE DI NEW YORK (L'EDIFICIO A SINISTRA). QUI SOPRA UN BARISTA VERSA DELLA SODA PER UN CLIENTE NEL 1890.

pompaggio dell'acqua gassata. Nel 1809 Joseph Hawkins di Baltimora ricevette il primo brevetto americano per la produzione artificiale di acqua minerale. Egli fu un pioniere del business di soda water a Baltimora e New York City, ove si trovò in diretta concorrenza con lo stesso Silliman.

In generale si può affermare che nei primi anni dell'800 la città di Philadelphia divenne uno dei centri di maggiore vendita delle acque cosiddette artificiali: ciò avveniva in drogherie/farmacie, poiché inizialmente queste acque erano proposte con funzioni curative grazie alle loro proprietà benefiche.

In base alla testimonianza dell'inglese Adlard Welby, che visitò gli Stati Uniti nel

1819, le bevande sodate erano molto popolari a Philadelphia soprattutto durante il periodo estivo. L'impiego del ghiaccio, che era una delle innovazioni più significative del secolo, aveva costi molto alti poiché esso veniva ricavato dalle riserve di ghiaccio presenti presso i laghi e i territori nei territori settentrionali degli Stati Uniti e del Canada. Siccome per molto tempo l'utilizzo del ghiaccio nel servizio di bevande non era visto di buon occhio e soprattutto era sconsigliato da molti medici ed esperti del periodo, poiché a loro parere poteva causare danni all'apparato digerente, i principali gestori di soda fountain si adoperarono per raffreddare i loro impianti per ottenere un prodotto finale più fresco.

Le prime rudimentali soda fountain, come quelle che utilizzò Hawkins a New York, erano costituite semplicemente da tubi metallici, inseriti all'interno di colonne di legno, che erano connessi ai contenitori di soda water localizzati sotto il bancone oppure nello scantinato del negozio. Silliman prestò maggiore attenzione all'aspetto estetico della sua fountain della Tontine Coffe House: era costituita da delle colonne di legno sormontate da delle sorte di urne di metallo. Altri utilizzarono ancora delle colonne in marmo, ma ben presto vennero adottati delle tubazioni a forma di collo di cigno, che risultavano molto più pratiche e meno costose.

Nel corso degli anni, da semplici tubazioni quali erano, le fountain vennero progressivamente decorate sempre più, sino a ricordare in tutto e per tutto la forma di un cigno, che era anche uno dei motivi artistici, associati tra l'altro all'acqua, più in voga negli arredamenti in stile Imperiale dei primi dell'800.

**Luca Rapetti**  
(1 - Continua)



# RUTTE

DISTILLATEURS  
- SINDS 1872 -



# AL POSTO DELL'ASSENZIO

## La ricetta di Marion Legendre in sostituzione del liquore proibito

DI FABIO BACCHI

**N**el mercato globale della spirit industry pochi spiriti mantengono una stretta connessione con i loro luoghi di origine come gli aniciati. Tra i suoi tanti meriti New Orleans vanta anche le origini di un liquore chiamato Herbsaint. Questo liquore trae le sue origini come diretta conseguenza di quel periodo compreso tra la fine del 1800 e il tardo 1900, quando la città veniva considerata la capitale dell'Assenzio negli USA. L'Assenzio era utilizzato anche

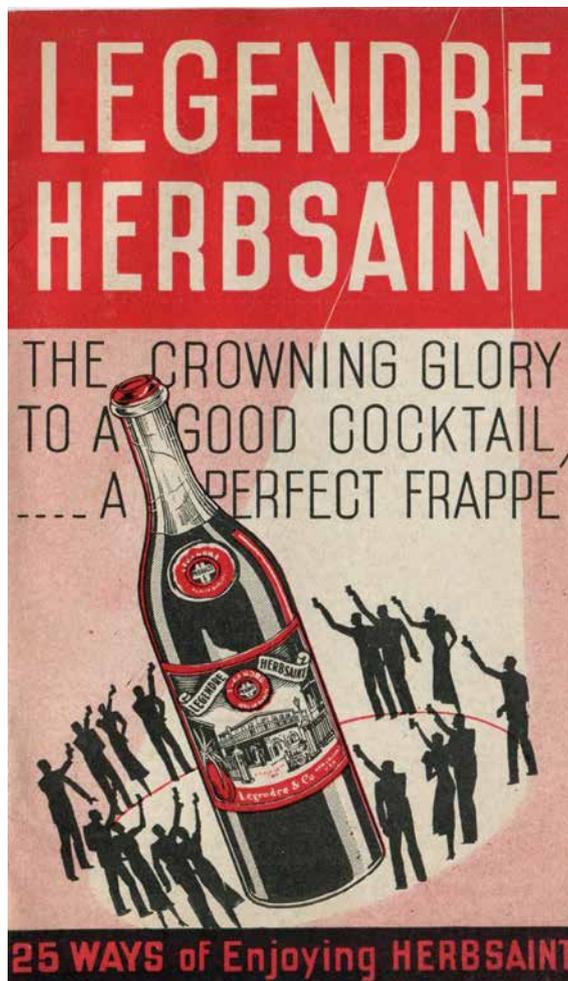
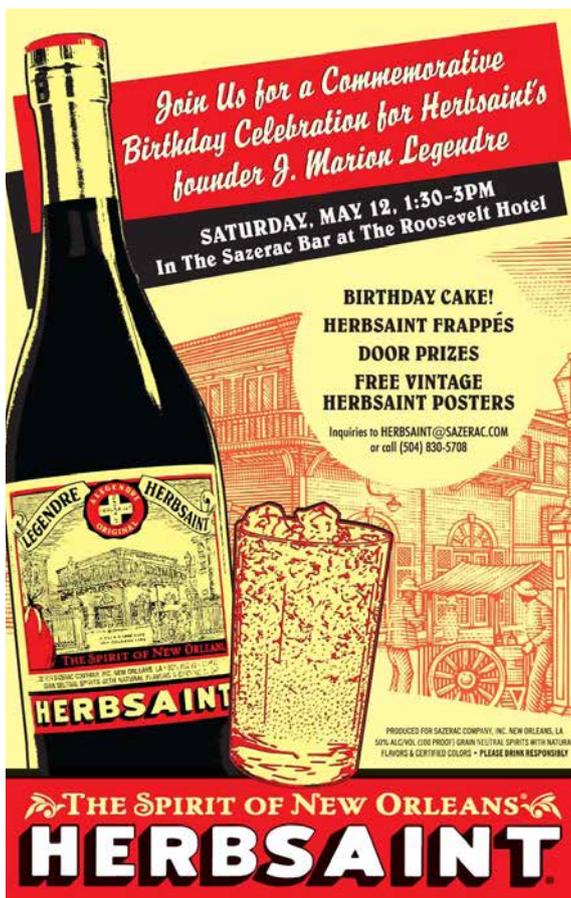
in cucina, il cui piatto più celebre rimane uno dei signature di Antoine's; le ostriche alla Rockfeller.

L'Assenzio fu bandito nel 1912, ma il suo distintivo sapore rimase molto popolare nella cultura e gusto locale. Pochi anni dopo il bando dell'Assenzio arrivò il Proibizionismo che sarebbe durato sino al 1933. In quell'anno un distillatore locale, J. Marion Legendre, immise sul mercato un simil Absinthe che nello scopo doveva essere un sostituto del prodotto vietato.





**LIQUORI**  
 ALCUNE  
 IMMAGINI  
 DELL'HERBSAINT.  
 NELLA PAGINA  
 A SINISTRA  
 J. MARION  
 LEGENDRE.



Alcune fonti citano che Legendre ottenne questa ricetta in Francia mentre prestava servizio militare durante la Grande Guerra. Chiamò il suo liquore Legendre Absinthe, ma, a discapito del nome, effettiva-

mente non vi era presenza di wormwood. Questo fatto non bastò dal far desistere le autorità dal richiedere il cambio del nome che poteva sembrare ingannevole. Il produttore ideò allora una nuova eti-



**HERBSAINT... The most versatile of all liquors** — To be used in recipes wherever ABSINTHE is called for.

**Presenting LEGENDRE HERBSAINT**

Formerly Sold Under the Name of **LEGENDRE ABSINTHE**

In many places it is unlawful to use the name Absinthe in labeling any product because the word Absinthe is usually used to mean a poisonous medicinal herb. The Legendre liquor does not contain one drop of medicinal herb, but it is an extremely palatable beverage and is sold in small bottles for sale everywhere. It is now sold in all 48 States.

There is a positive no change of formula. The new Absinthe Legendre is exactly the same as the old Absinthe Legendre. It has all the virtues of Absinthe but none of its poisons. Made from a secret French formula. It is the first genuine, non-poisonous, non-patented Absinthe of its kind, made in the United States.

**Herbsaint Frappe**  
Fill a large glass with shaved ice—One teaspoon of simple syrup—Two tablespoons of HERBSAINT—Four tablespoons of water or sherry—Cover glass with shaker and shake until well frosted—Strain into small glass and serve.

**Herbsaint Sarsaparilla**  
Fill a large glass three-quarters full of shaved ice—One teaspoon of Simple Syrup—Two tablespoons of HERBSAINT—One dash of Anisette—Two dashes of Sarsaparilla—Pour in slowly four tablespoons of water—Mix well and strain into each tall glass.

**Morning Glory Fizz**  
Into a large glass place one or three wedges of lemon—One heaping teaspoon of sugar—One teaspoon of HERBSAINT—Stir in tablespoon of water—The whole of one egg—Four tablespoons of Gin (or Sherry if preferred)—Shake well and strain into a large glass; fill with water and shake while effervescing!!!

**Herbsaint Anisette**  
One teaspoon of Anisette—Three teaspoons of HERBSAINT—Place in a glass filled with shaved ice and serve with cream.

**Coca Herbsaint**  
Into a small glass filled with shaved ice put—Two or a tablespoon of Herbsaint and slowly fill with Coca-Cola—Mix gently and serve standing.

**The Ever-Ready Cocktail**—Fill cocktail shaker with cracked ice—Add one teaspoon of simple syrup per person—Shake vigorously until shaker is well frosted—Then add 2 fingers of HERBSAINT per person—Shake two or three times—Strain into small glass.

**The Battery Charger**  
One tablespoon of Grenadine—One part of HERBSAINT—One-half glass of crushed ice—Shake in this glass; fill with lemon and mix with lemon and salt.

**Herbsaint Sarsaparilla**  
One large glass—Half fill the glass with shaved ice—1 teaspoon of Anisette—2 tablespoons of Absinthe—White of one egg—Shake until well frosted, strain into small glass and serve.

**Herbsaint Orange Blossom**  
One finger of gin—One finger of orange juice—One tablespoon of HERBSAINT—Mix gently and strain into cocktail glass.

**Herbsaint Martini**  
Teaspoonful gin—One-third French Vermouth—1 tablespoon of HERBSAINT—Mix gently and serve in a cocktail glass.

**Herbsaint Alexander**  
One-half gin—One-third sweet cream—One-third Creme de Cacao—Teaspoon of HERBSAINT for each drink—Mix well and strain into a cocktail glass.

**Careless Lure**  
White of one egg—Teaspoon of Simple Syrup—One tablespoon of Herbsaint—One tablespoon of Gin—Pour into glass of crushed ice, shake and strain into cocktail glass.

**Legendre & Co. NEW ORLEANS U.S.A.**

Always Ask for **LEGENDRE HERBSAINT**  
The ONLY DRINK OF ITS KIND in the WORLD

DISTRIBUTED BY **DELTA CORDIAL HOUSE**  
Exclusive Agent  
166 West Jackson Boulevard — Telephone Wabash 3793  
CHICAGO

**LEGENDRE HERBSAINT ORIGINAL**

**A VIEUX CARRÉ CAFÉ  
NEW ORLEANS 1798**

**THE SPIRIT OF NEW ORLEANS.**

PRODUCED FOR SAZERAC COMPANY, INC. NEW ORLEANS, LA \* 50% ALC/VOL (100 PROOF) 750ML  
GRAIN NEUTRAL SPIRITS WITH NATURAL FLAVORS & CERTIFIED COLORS

**HERBSAINT**

**TAKE HOME**  
A BOTTLE OF  
**Legendre Absinthe**  
"OLD ABSINTHE HOUSE LABEL"

**MAKES DELICIOUS DRINKS**

**Absinthe Frappe**  
Fill large glass with shaved ice—One teaspoon of Granadine—Two tablespoons of Legendre Absinthe—Four tablespoons of water—Cover glass with a shaker and shake until shaker is well frosted—Strain into small glass and serve.

**Suisse Cocktail**  
One large glass—Half fill the glass with shaved ice—Three teaspoons of Anisette—Two tablespoons of LEGENDRE ABSINTHE—White of one egg—Shake until well frosted, strain into a thin glass and fill with water and serve.

**NOTICE**  
Legendre Absinthe does not contain any poisonous or other added deleterious ingredients; the contents are manufactured with American herbs and comply fully with the Federal Food and Drug, Laws and Regulations, as well as all other States and Regulations. It is NOT a medicinal preparation, it is an Absinthe made under a special formula.

LEGENDRE & CO.  
Liquors  
P. O. Box 100, New Orleans, La. (12-11-73)  
Bottled from 12.1.73  
Imported by Sazerac, Inc.

**BE SURE TO USE LEGENDRE ABSINTHE IN**  
Absinthe Frappe  
Suisse Cocktails  
Sazerac Cocktails  
Champagne Cocktails  
and many other delightful drinks

**PRICE**  
\$ PER BOTTLE

ACTUAL SIZE (75 CC) 100% GRAIN

chetta che recitava Legendre Herbsaint. Il nome, che suonava come qualcosa di virtuoso, si ispirava comunque alla pronuncia francese "Absente". Tuttavia tra la popolazione della Louisiana di lingua

francese con il termine herbsaint si indicava proprio il wormwood.

L'Assenzio costituiva uno dei legami con la Francia e una pubblicità di Herbsaint del tempo recitava: "French in na-

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —

*tradizione  
terroir  
persone*



*Vermouth di Torino*

*Realizzato in Piemonte con i migliori  
ingredienti naturali, in gran parte raccolti  
sulle colline e sulle montagne  
che circondano la nostra distilleria.*

**VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE**

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*tradizione  
terroir  
persone*



*Aperitivo Del Professore*

*Nasce dall'accurata infusione artigianale  
di mandarino, limone, genziana ed altre  
spezie. I suoi sapori e colori mediterranei  
rievocano le atmosfere dei favolosi anni '50.*

*Da assaporare in lieta compagnia  
al calar del sole.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

me, French in origin, and French in its sophisticated appeal, Legendre Herb-saint is a drink distinctly European in character.” L’etichetta della bottiglia riportava l’immagine di uno dei bar più storici di New Orleans, l’Old Absinthe House, uno dei preferiti dai consumatori di Assenzio.

Il consumo di Assenzio negli USA era così identificato con New Orleans, che l’Old Absinthe House di New York si pubblicizzava affermando che lo servivano esattamente come a New Orleans. Un’altra pubblicità del prodotto di Legendre recitava “Always served when absinthe is called for.”, cioè, “da servire ogni volta che vi chiedono un Absinthe”.

L’Herbsaint originale era verde, imbotigliato a 60°, il suo gusto era la risultanza di un mix segreto di botaniche tra cui spiccava la nota aniciata. Il liquore era più complesso e robusto di un suo omologo francese, il Pernod. Quest’ultimo, insieme a Herbsaint, sarebbero stati i due sostituti preferiti dell’Absinthe, ma, non erano soli. Nel 1934 fu fondata la New Orleans Absinthe Manufacturers Association. È curioso osservare che questa associazione di produttori fu fondata dopo il divieto federale emesso nei confronti dell’Assenzio.

Tra i suoi competitor Herbsaint vantava altri liquori prodotti a New Orleans in sostituzione dell’Assenzio. Si trattava del Milky Way e del Greenopal prodotti da L.E. Jung poi conosciuto come L.E. Jung & Wolff. Alcune fonti citano che questa distilleria avesse riprodotto delle copie dell’Assenzio CF Berger nelle versioni bianca e verde.

Il Greenopal formulato nel 1913 in seguito al bando del 1912, può essere considerato il primo sostituto americano dell’Assenzio. Greenopal sarebbe poi





**INTERIOR VIEW LEGENDRE DRUG COMPANY, NEW ORLEANS, LA.**  
 Designed and Built by COLUMBUS SHOW CASE COMPANY, Columbus, Ga.



stato rilevato dalla famiglia Solari, ricchi commercianti cittadini che disponevano di un emporio di specialità gastronomiche in città. Altro celebre sostituto dell'assenzio sarebbe stato l'Ojen del quale abbiamo già parlato. I bartender locali preparavano gli iconici Sazerac, Absinthe Suisseuse e Absinthe Frappé, ribattezzati Herbsaint Frappé e Herbsaint Suisseuse, con il nuovo liquore.



OLD ABSINTHE HOUSE, NEW ORLEANS, LA.

J. M. Legendre gestiva il drugstore di famiglia sito in Baronne Street presso il quale produceva e vendeva vendeva il suo liquore, ma nel 1949 Legendre vendette il suo brand alla Sazerac Company. Negli anni a venire la ricetta sarebbe stata rivisitata, con meno anice e portata a 45°.

Nel 2009, in occasione del 75° anniversario del liquore è stata riproposta una versione Herbsaint Original a 50° in una elegante bottiglia vintage. Per ricreare questa ricetta Sazerac Company chiese l'aiuto di Jay B. Hendrickson, uno dei massimi esperti e collezionisti di Assenzio al mondo e, in particolare, di



SEVEN  
HILLS  
ITALIAN DRY GIN

THE PERFECT  
GIN  
FOR THE PERFECT  
NEGRONI



SEVEN  
HILLS

ITALIAN DRY  
GIN

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN  
WWW.VIIHILLS.CO.UK

**HERBSAINT**  
*The Distinctive  
 Drink for  
 Discriminating  
 People*

Legendre *Herbsaint* is a specialty liqueur, manufactured at 100 proof.

Long a favorite drink of the connoisseur, who makes drinking an art, an *Herbsaint Frappé* should be sipped leisurely to fully enjoy its delectable smoothness and subtle bouquet.

In combination with other drinks, *Herbsaint* adds an indefinable quality that makes it a *must* in a wide variety of concoctions.

Today, because of its unique appeal, *Herbsaint* is nationally and internationally known as the Distinctive Drink for Discriminating People.

Legendre  
**HERBSAINT**

Herbsaint. Il contatto avvenne nel 2005 durante Tales of the Cocktails ove Hendrickson si presentò con una bottiglia originale del 1934. Il collezionista donò all'azienda una mignon di Herbsaint 60° datata 1940 e pose due condizioni: «All I wanted back was the bottle and a note

saying this was the bottle from which the original formula was created».

Herbsaint Original utilizza tre botaniche di base: anice, finocchio e artemisia vulgaris. Pur utilizzando una “varietà da giardino” di artemisia, Herbsaint Original non è considerato un Assenzio. Rispetto al sapore dolce e di liquirizia di un liquore all'anice come il Pastis, Herbsaint Original sembra avere soddisfatto le aspettative degli interessati, è più morbido con un profilo erbaceo e minore sentore di anice.

Herbsaint rimane uno spirito molto caratterizzante per drink come il Creole Cocktail, e nota molto importante, Herbsaint era usato a dash, come ingrediente segreto, in alcuni Tiki drink creati dal nativo di New Orleans Ernest Raymond Beaumont Gantt, meglio conosciuto come Don the Beachcomber.

**Fabio Bacchi**

## LE RICETTE

### COCKTAIL A LA LOUISIANE

#### INGREDIENTI

- 3/4 oz Rye Whiskey
- 3/4 oz Vermouth rosso
- 3/4 oz Benedictine
- 3 - 4 dash Peychaud's bitter
- 3 - 4 dash Assenzio o un sostituto come Herbsaint, Pernod, Ricard

Tecnica: stir. Glass: cocktail glass. Garnish: cocktail cherry.

### THE ORLEANIAN

#### INGREDIENTI

- 1 tsp simple syrup
- 3 dash Herbsaint
- 2 oz Rye Whiskey

Tecnica: shake. Glass: cocktail glass. Garnish: lemon twist

### HERBSAINT FRAPPE'

#### INGREDIENTI

- 1 tsp simple syrup
- 2 oz Herbsaint
- 2 oz acqua o seltz

Shakerare vigorosamente e mescolare in un bicchiere ghiacciato.

### HERBSAINT SUISSESSE

#### INGREDIENTI

- 1-1/2 oz Herbsaint Original
- 1/2 oz orzata o bianco d'uovo qb
- 1-1/2 oz half-and-half

Preparare nel blender con ghiaccio spezzettato.

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*tradizione  
terroir  
persone*



*Bitter Del Professore  
Liquore di colore rosso rubino naturale  
dai sentori di arancio, ginepro e genziana.  
Nasce dall'accurata ricerca delle spezie  
e dei frutti migliori e dalla nostra  
esperienza artigiana nel lavorarli.*

BEVI RESPONSABILMENTE

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE  
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

# GHIACCIO D'ANTAN

## Dalle Alpi alla Sicilia, grotte e buche per preservare la neve e conservare il freddo

DI ALESSANDRO PALANCA

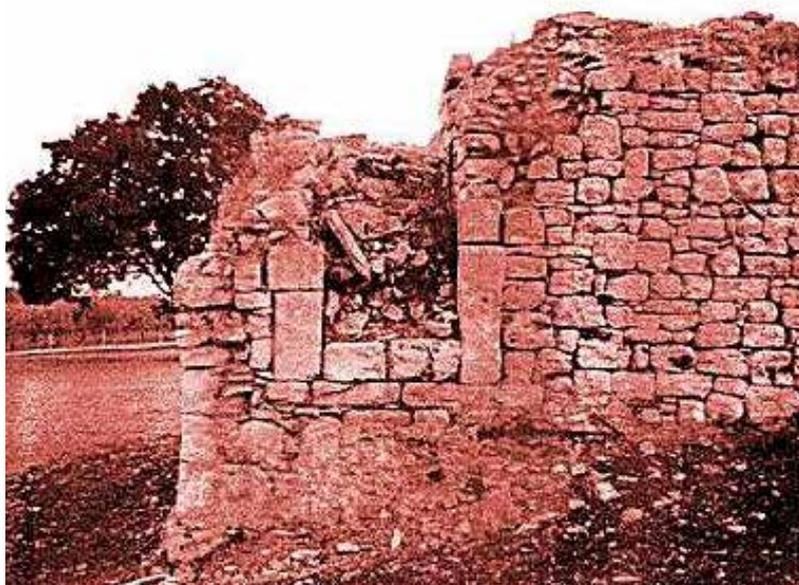
**U**na delle esigenze dell'uomo è sempre stata quella di trovare refrigerio attraverso l'assunzione di cibi e bevande fredde. Oggi le tecnologia consente la produzione di ghiaccio, in passato l'uomo aveva a disposizione ciò che la natura gli metteva a disposizione, la neve dalla cui naturale trasformazione si ricavava il ghiaccio.

La neve è formata da microscopici cristalli di varie forme più o meno regolari, di acqua solidificata, spesso uniti in falde o fiocchi, e si forma quando la

temperatura dell'aria è inferiore a 0° C. Essendo un bene importante si rese necessario cercare conservare la neve anche quando questa scarseggiava, ossia d'estate.

La neve era utilizzata come conservante, per scopi medici, come "la cura del freddo" contro febbri ed emorragie, e per preparare alimenti come sorbetti e bevande. Per preservare la neve questa doveva essere esposta a nord, e veniva conservata in diversi modi. Tra questi vi erano grotte, sotterranei, specifiche costruzioni, e finanche buche scavate nel terreno e rivestite di mattoni o paglia. Questi posti erano le neviere, di forme e fattura diversa a seconda della zona di origine.

Le neviere, anticamente presenti in tutta Italia, erano abbastanza profonde da permettere la costruzione di strati di neve intervallati tra loro da foglie secche che fungevano da isolante. Così facendo si permetteva di mantenere il freddo più a lungo nello strato più profondo quando si estraevano gli strati più superficiali. Nelle zone alpine ogni malga disponeva di una neviere che serviva per conserva-





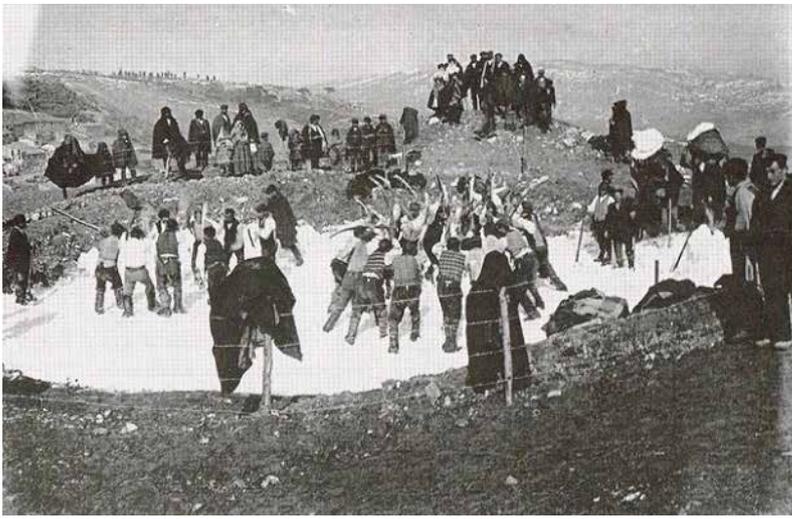
re meglio il latte prima che la sua quantità divenisse sufficiente per la produzione di formaggio.

La produzione di neve ghiacciata da utilizzare nei mesi caldi in Sicilia è documentata fin dall'XI secolo. Le neviere siciliane erano quasi sempre fosse naturali, chiamate *'ntacchi*, con profondità tale (2-3 metri) che permettesse loro di riempirsi anche in caso di scarse nevicate. Le fosse venivano realizzate in luoghi con piccoli ridossi dove la neve si potesse accumulare. Le fosse venivano poi richiuse con paglia. Durante i mesi estivi di notte, lunghe file di muli scendevano dalle alte falde della "Montagna", provenienti proprio dalle zone della tacche, con sulla groppa due grossi blocchi di



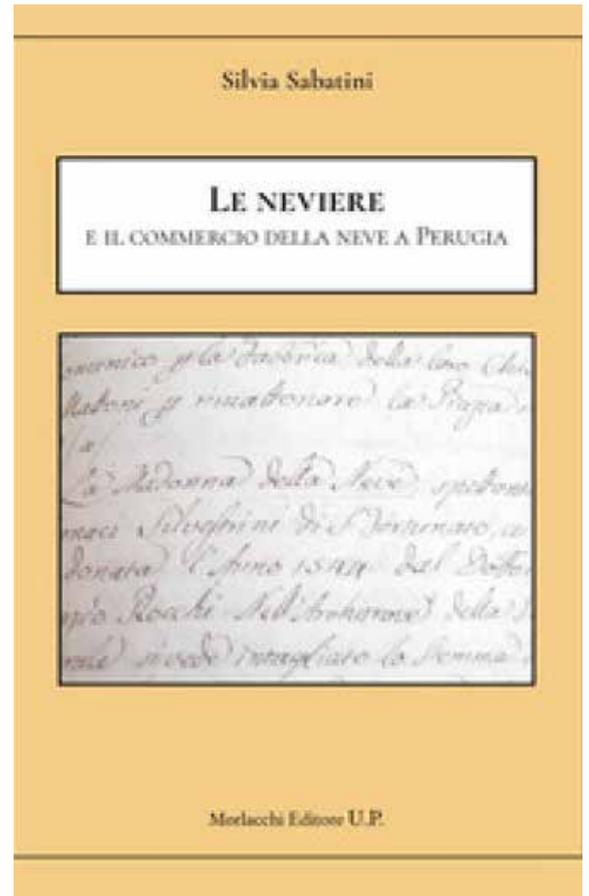
neve che poi per mezzo di carretti venivano trasportati giù per il refrigerio della popolazione.

La raccolta della neve offriva non poco lavoro agli abitanti delle pendici dell'E-



**NEVE**  
 IN ALTO NEVIERA SICILIANA CON I BATTITORI ALL'OPERA. AL CENTRO IL TRASPORTO DEL GHIACCIO. QUI SOPRA LA BOCCA DI CARICO DELLA NEVIERA DI CASTELLO PALLOTTA.

tna. La neve veniva caricata su delle barelle, oppure si faceva una palla (*bbad-da*) attorno a un bastone che fungeva da perno, la si portava sulle spalle fino alla bocca della neviera e la si precipitava dentro. Questo era il sistema più antico e gli operai venivano pagati in base al



numero delle balle di neve trasportate. All'interno della neviera, degli uomini chiamati *pisaturi* (battitori, calpestatori) calpestavano la neve pressandola prima di ricoprirla di paglia. I *pisaturi* calzavano delle scarpe di pelo (*zampitti*) rifasciate con pelli di capra. La neve veniva in questo modo "assularata". Ogni *sulata*, cioè ogni strato, misurava (quando era compatto) da 20 a 30 cm di spessore e determinava la grandezza della neviera. Così la "Grotta Grande", una delle più grandi nevriere siciliane arrivava a contenere 365 strati, uno per ogni giorno dell'anno (come ripetevano gli stessi operai). Quando la neve compressa raggiungeva su tutta la superficie lo spessore desiderato la si cospargeva con uno strato (*na sulata*) di paglia. L'impiego di uomini, animali e mezzi era alquanto consistente.



# 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](http://www.finestcall.com)

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
[vendite@onestigroup.com](mailto:vendite@onestigroup.com)

# VARNELLI

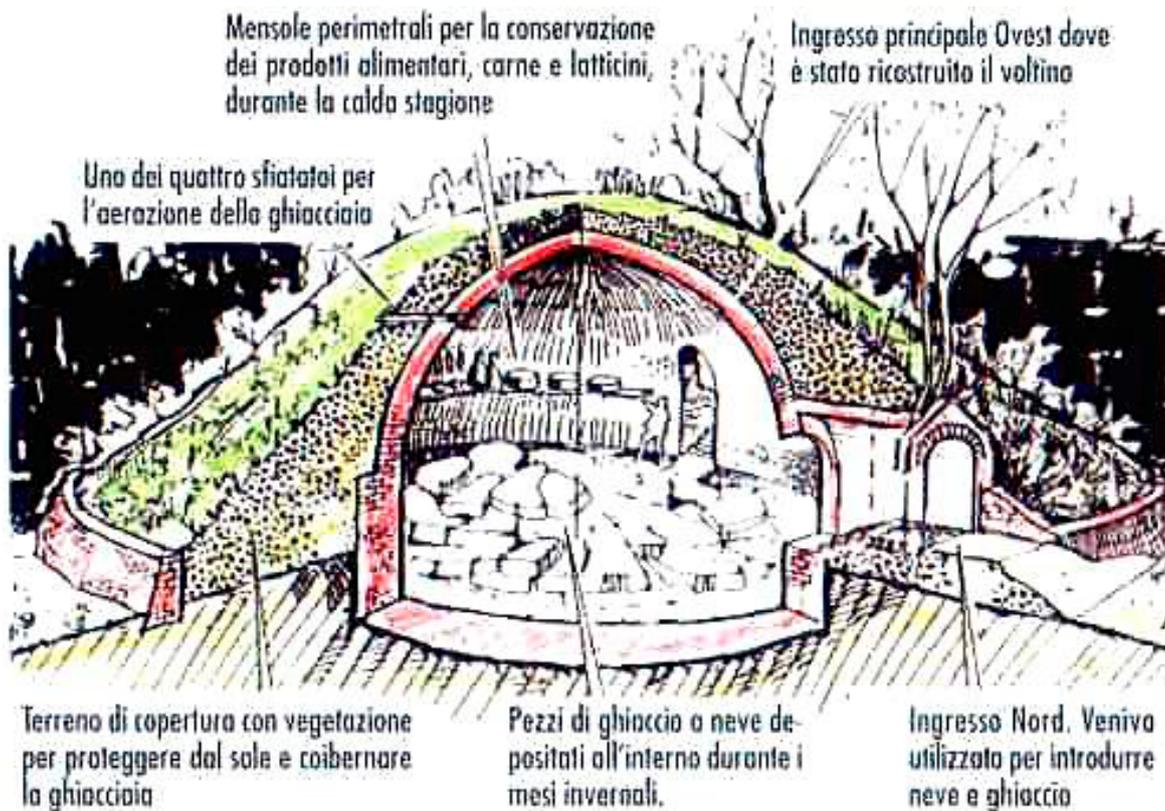
dal 1868

SHALL  
WE MIX?



[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)

BEVI RESPONSABILMENTE



A Catania si commerciava la neve dell'Etna. Singolare il metodo di trasporto che avveniva per mezzo di carretti coibentati in modo evidentemente rudimentale. Il fondo del carro era cosparso di carbonella che veniva ricoperta di felci. Sopra di queste venivano posati dei teli di canapa che avvolgevano le balle di neve ghiacciata. Il trasporto avveniva solitamente nelle ore più fredde della notte.

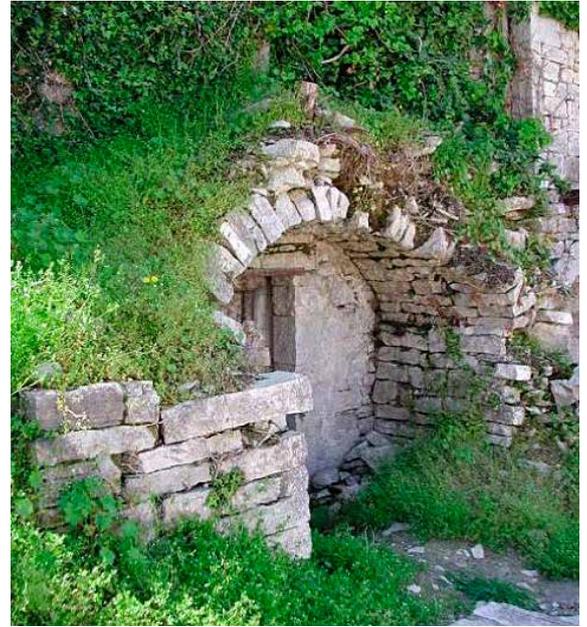
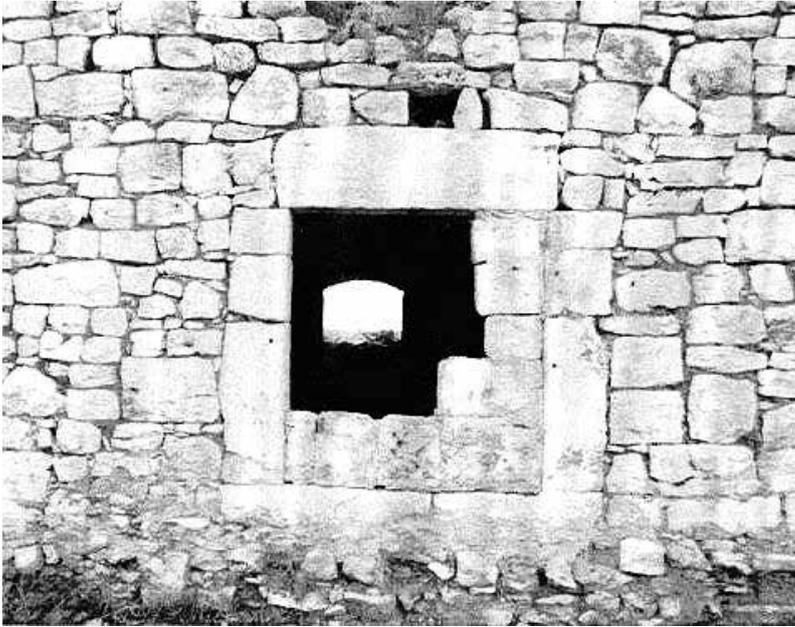
Le buche nevriere erano spesso profonde molti metri ed erano munite di uno scivolo che permetteva l'entrata e l'uscita degli addetti ai lavori.

In Umbria è celebre la neviera di Monte Tezio. In zona erano strutture semi-circolari o a tronco di cono con pareti in pietra. Oggi è visitabile, pur non essendo più provvista della copertura, grazie al lavoro dell'Associazione Culturale Monti del Tezio che si è preoccupata di consolidare e salvaguardare i resti della costruzione.

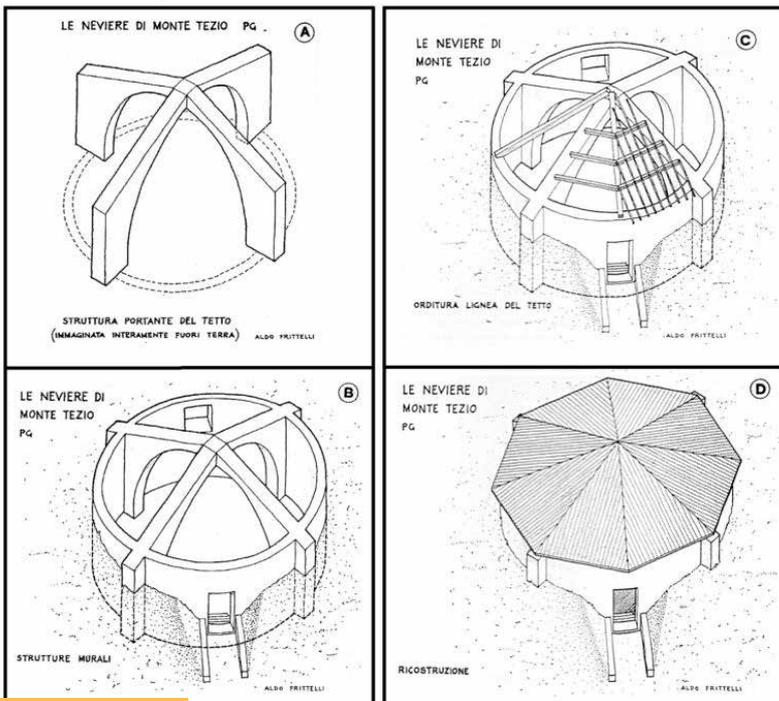


Sulla Murgia pugliese le nevriere erano spesso disposte nelle masserie. La vendita di neve era evidentemente tassata. Solitamente nel Foggiano vi era un unico commerciante autorizzato in seguito all'aggiudicazione di un appalto. Costui, però, era vincolato a garantire la disponibilità della neve ai paesi, a prescindere dalle condizioni climatiche. Se questo non avveniva vi era una pesante multa o la prigione.

Una volta divenuto ghiaccio il prodotto era destinato alla vendita. La neve ven-



Ricostruzione presunta delle Neviere



**COSTRUZIONI**

IN ALTO L'ENTRATA DELLE NEVIERE. QUI SOPRA UNA PRESUNTA RICOSTRUZIONE. NELLA PAGINA A DESTRA NEVIERA DEL CENTRO ITALIA E, IN BASSO, DEL FOGGIANO.

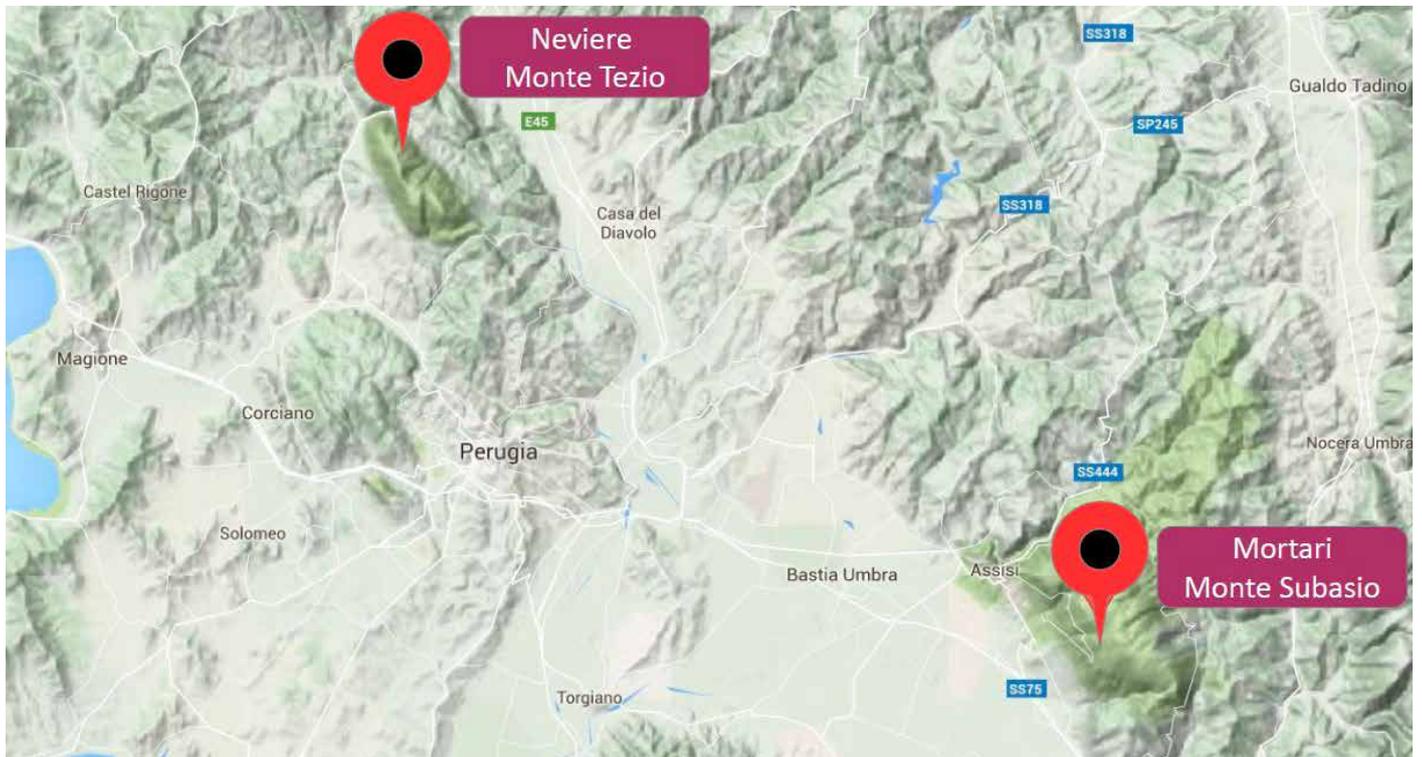
duta era di due tipi: quella bianca, per uso alimentare e medico, e quella grezza o nera destinata ad altri usi. In Puglia il prezzo della neve variava a seconda della provenienza e non poteva superare le tre grana per rotolo. Nel Foggiano esisteva la protettrice della neve, S. Maria della Neve, e nel capoluogo dauno vi è una via a essa intitolata.

Le nevieri venivano anche pulite. A questo compito erano dedicati gli “insac-

caneve”, uomini muniti di teli di canapa che li ricoprivano sino al bacino per evitare di sporcare la neve. Gli “insaccaneve” disponevano di appositi attrezzi di legno detti Paravisi, di forma rettangolare con uno spessore di circa 40 cm., una larghezza di 30 cm. e una lunghezza di 50 cm., molto pesanti, con i quali comprimavano la neve depositata nella neviera.

Sulle pareti delle nevieri veniva deposta della paglia per isolare il prodotto dalla terra. Poi, la neve era coperta da un ulteriore strato di paglia ma di qualità diversa dalla prima. Essa era detta *Cama*, e derivava direttamente dalla frantumazione della spiga del grano, dal cui stelo, invece, si ricavava la paglia vera e propria. Le nevieri erano provviste anche di un sistema di drenaggio dell’acqua naturalmente formatasi. In questo modo si garantiva la conservazione dei blocchi di ghiaccio anche durante le stagioni calde.

Nella Puglia del passato nevicava frequentemente in zone per le quali oggi una nevicata è un fenomeno inusuale. Per questo motivo il commercio di ghiaccio nel Salento ha origini molto antiche, e in alcune masserie salentine sono ancora visibili delle antiche nevieri. Una grande neviera salentina si trova a Lequi-



le. Sembra che il circondario di Lequile fosse il centro locale più importante per il commercio del ghiaccio.

La lunga storia delle neviere ebbe termine all'alba del '900 quando la diffusione dei frigoriferi soppiantò la conservazione della neve per il ghiaccio. Alcune delle antiche e dimenticate neviere sono ancora visibili in alcune zone del Salento.

**Alessandro Palanca**



Pellegrini Private Stock

# EROUVA

*Basso Grado*



# EROUVA

*Basso Grado*

**PPS**

**PELLEGRINI PRIVATE STOCK**

*Top Quality Spirits*

Dalla tradizionale ricerca dei migliori distillati, che distingue da sempre le selezioni Pellegrini, nasce Erouva Basso Grado, una grappa bianca e una grappa invecchiata di elevata qualità.

“ERO” e “UVA”,  
per ricordare le origini e la meravigliosa  
trasformazione dell’uva che diventa distillato.

**PELLEGRINI S.p.A.**

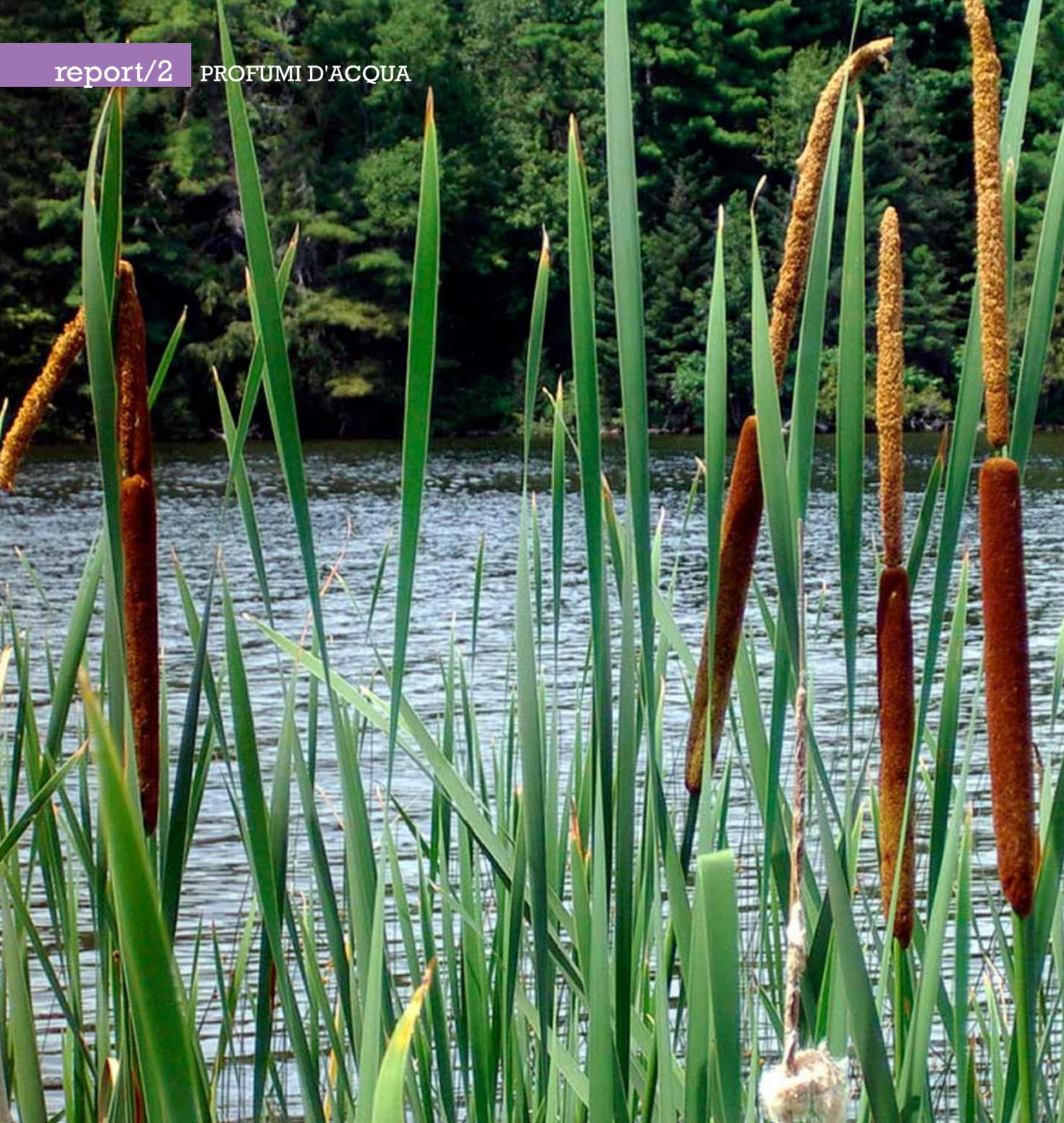
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and Distributed by Pellegrini S.p.A. Drink responsibly.

[www.pellegrinisp.net](http://www.pellegrinisp.net)



Pellegrini Spa



---

# QUELLA CERTA BREZZA

Il potere aromatizzante  
delle piante acquatiche

DI GIULIA ARSELLI



**PIANTE**  
SOPRA  
IL WASABI.  
IN APERTURA  
PIANTAGIONE  
DI TIFA.

L'acqua è da sempre uno degli elementi fondamentali degli spiriti e spesso la fonte dell'acqua utilizzata viene indicata come il luogo di origine del prodotto, elemento caratterizzante che ne determina lo stile. Alcuni classici esempi sono le distillerie scozzesi dello Speyside, i Whiskey americani usano le fonti delle loro limestone water come assunzione di identità, lo stesso fanno anche i Gin, da sempre le Vodka, gli Islay Whisky sono fortemente caratterizzati dalle brezze dell'acqua marina.

L'importanza dell'acqua assume ulteriore rilevanza quando le distillerie indirizzano la loro attenzione su elementi botanici che vivono in habitat ac-

quatici, siano essi, fiumi, laghi, mari o paludi. Questa attenzione è volta a ottenere alcol da fonti alternative o elementi botanici caratterizzanti per la ricetta dello spirito. Tuttavia è una specificità che al momento riguarda solo alcune piccole distillerie, e non senza alcune difficoltà. I motivi sono diversi, ma, in primis, le difficoltà di estrazione di queste botaniche acquatiche. In USA qualcuno utilizza le piante di tifa, data la ricchezza di amido nelle sue radici, per ottenere alcol (*cat-tail moonshine*).

La tifa (*Typha latifolia*) è una pianta con diverse parti che possono essere cucinate e mangiate in vari modi. I getti laterali del rizoma, bolliti, diventano teneri al punto di essere comparati ad asparagi;





#### PIANTE

IN ALTO IL CRESCIONE. QUI SOPRA LA VODKA E IL GIN "TWISTED NOSE" AROMATIZZATI.

il suo polline di colore oro, raccolto per scuotimento, ha un sapore dolce che ben si adatta alla preparazione di muffin, biscotti e dolci in genere.

Nella spirit industry alcune piante acquatiche sono usate in piccole quantità per il loro alto potere aromatizzante. Tra queste vi sono molte specie di alghe con gusti che vanno dal dolce al piccante e allo speziato, ma per le quali

bisogna considerare anche aspetti come la sostenibilità ambientale, la sicurezza del tipo di raccolta e i fattori climatici. Infatti bisogna analizzare la qualità delle acque, monitorarne costantemente le qualità e i loro effetti con la campionatura delle piante. Sicuramente vi sono molte opportunità di sperimentazione.

I biologi hanno scoperto che il clima oceanico dell'Oregon, con i suoi fiumi alimentati costantemente da abbondanti piogge favorisce la crescita di una pianta molto usata in estremo Oriente, il wasabi (*Wasabia japonica*). Nel bartending il wasabi è molto utilizzato nella preparazione del Bloody Mary e le Vodka infuse al wasabi non sono più un esercizio da bartender. In distillazione si riesce a estrarre l'aromaticità della pianta mitigando il forte gusto caldo. In questo caso si utilizzano le foglie della pianta che sono più miti del suo rizoma. In Giappone il wasabi cresce spontaneamente in ambienti incontaminati, difficili da ricreare salvo trovarli naturalmente

# 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](http://www.luxardo.it)



e preservarli allo scopo. Infatti la pianta predilige zone fredde in vicinanza di fiumi, in montagna o nelle valli ad alta quota. Dati gli alti consumi molta pasta di wasabi comunemente venduta è prodotta con rafano e non con la pianta originale. Ecco allora che ambienti come l'Oregon diventano fonte importante per determinate colture che possono sostenere la domanda.

Twisted Nose Gin, di Winchester Distillery in Inghilterra, si caratterizza per la presenza di un ingrediente tipico dell'Hampshire, il crescione (*Nasturium officinale*), pianta che trova nei gessosi corsi d'acqua della regione il suo habitat ideale. Questa pianta un tempo era largamente diffusa e coltivata, tanto che esisteva una piccola linea ferroviaria che collegava le piantagioni tra loro. Nella stessa area la distilleria coltiva del wasabi locale per aromatizzare la sua Vodka. Questo è un altro esempio di come attraverso l'uso di botaniche legate all'acqua un brand si sia costruito la sua identità. A queste botaniche alternative è rivolta l'attenzione di molti distillatori indipendenti americani, che ne fanno oggetto di studio e sperimentazione.

Un'altra pianta acquatica tipica delle



zone paludose è la *Persicaria hydropiperoides*, in italiano definita "falso pepe d'acqua". Le sue foglie hanno una nota pepata molto caratteristica, la pianta ha una storia di uso negli alimenti e nella medicina negli Stati Uniti. È originaria della maggior parte degli stati USA, tuttavia negli Stati dell'Indiana e di New York è molto rara e non dovrebbe essere raccolto allo stato selvatico.

Ci sono diverse specie di menta che crescono negli habitat acquatici negli Stati Uniti. La menta d'acqua (*Mentha aquatica*), è uno dei botanici di The Botanist Gin (Bruichladdich Distillery),

**PIANTE**  
 IN ALTO A  
 SINISTRA LA  
 POLYGONUM  
 HYDRO-  
 PIPEROIDES  
 QUI SOPRA,  
 DALL'ALTO:  
 MENTA  
 ACQUATICA E  
 MENTA  
 ARVENSIS.



come pianta velenosa dalle autorità di controllo per la presenza del principio attivo beta-asarone. Tuttavia recenti studi botanici hanno dimostrato che la specie *Acorus americanus* non risulta contenere beta-asarone e i distillatori possono utilizzare questo tipo di calamo.

L'erba del bisonte, *Hierochloa hirta*, è originaria dell'Eurasia e del Nord America. Questa erba aromatica delle terre fredde e umide aromatizza la vodka polacca Zubrowka, la cui composizione è stata rivista per permetterne la vendita negli USA. Il problema era la presenza di cumarina, composto organico presente in molti vegetali, ritenuto potenzialmente tossico dalle autorità locali.

Uno degli aspetti da considerare è che le piante acquatiche sono molto sensibili all'inquinamento. I corsi di acqua conservano risorse alle quali i distillatori stanno volgendo attenzione, la loro responsabilità sociale li vedrà coinvolti anche nel mantenimento dell'habitat e della sostenibilità ambientale.

**Giulia Arseli**

*Credit Susanne Masters*

*Distiller Magazine*

**PIANTE**  
 SOPRA IL CALAMO. QUI SOPRA L'ERBA DEL BISONTE CON CUI È AROMATIZZATA LA VODKA ZUBROWKA.

non è originaria degli Stati Uniti, ma cresce in molti stati. La menta selvatica (*Mentha arvensis*) ha proprietà simili e cresce in zone umide. Rispetto alla classica menta che conosciamo, le mente acquatiche risultano più profumate ma con l'aroma di menta meno pronunciato, caratteristica che dovrebbe facilitare la miscelazione con altre botaniche.

Un discorso a parte meritano le specie *Acorus*, il calamo, che negli USA crescono spontaneamente, in passato già usato in diversi liquori. Tra queste specie vi è l'*Acorus calamus*, oggi indicata

# 1821 MARASCHINO *L'originale.*

*Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi. Maraschino Luxardo: scegli l'originale.*

**LUXARDO**

Luxardo promuove il bere responsabile

**LUXARDO BARLAB**

19 MARZO – CAGLIARI  
C/O WORKUP

17 APRILE – MESSINA  
C/O ZERONOVANTA

2 MAGGIO – PESCARA  
C/O EQUILIBRIUM



la création correspond  
de cette liqueur de ma fa-  
brique, se me suis vu forcé  
de faire la modification ac-  
tuelle des étiquettes qui  
comme preuve d'authenticité  
porteront toujours ma si-  
gnature

Per la crescente concorren-  
za di questa liqueur di mia fa-  
brica, se me suis vu forcé  
de faire la modification ac-  
tuelle des étiquettes qui  
comme preuve d'authenticité  
porteront toujours ma si-  
gnature

Die übernehmende Nach-  
ahmung meines Likörs,  
zwingt mich zu dieser Abän-  
derung der Aufschriften, und  
zum Beweise der Echtheit, wer-  
de ich stets die Etiketten mit  
meiner Unterschrift versehen.

The increasing competition of  
my liqueur, induces me to  
alter the label as follows and  
to authenticate it by my si-  
gnature as a proof

Girolamo Luxardo

Produit d'Italie

Product of Italy

# LA FORZA DEL SALE

Marguet e Fils è la migliore espressione di un vino deciso, minerale e sapido. Per intenditori

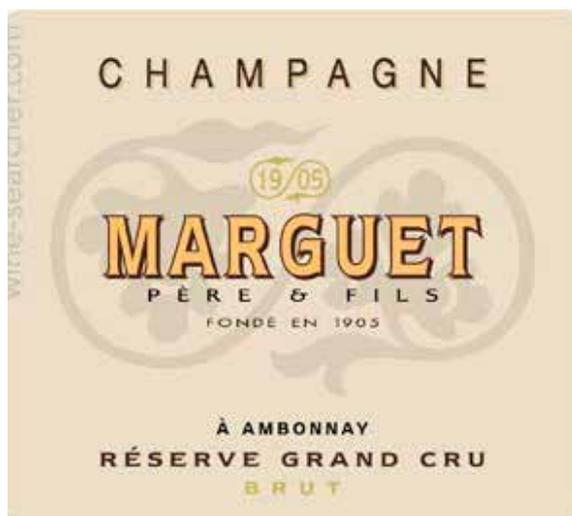
DI VALENTINA RIZZI

Oltre a essere un grande mito per storia e produzione, lo Champagne è anche l'unico vino di lusso con il quale l'abbinamento con i prodotti ittici sembra esaltarli in maniera assolutamente unica. Oggigiorno la ricerca dell'abbinamento perfetto è l'obiettivo di qualsiasi sommelier, esaltare la pietanza e il vino insieme nello stesso momento. Vanno calibrate durezza e morbidezza, acidità e sapidità, profumo e aroma. Ed è proprio qui, nella ricerca dell'abbinamen-

to, che ho fatto un incontro unico nel suo genere. Marguet Champagne, uno Champagne che definirei più che sapido letteralmente "salino". Unico nel suo genere, uno Champagne con carattere e identità definiti con una grande espressività.

Fondata nel 1875 da Emile Marguet, e da sempre considerata come una delle più importanti realtà di Ambonnay (Grand Cru) e dell'ampia zona della Montagne de Reims, la Marguet-Bonnerave inizia a conoscere un periodo di forte rinnovamento a partire dal 2005 con l'arrivo di Benoit Marguet, cui si deve anche l'aggiornamento del nome. Da sempre sostenitore di una viticoltura il più possibile naturale, certificata biologica, Benoit ha investito moltissimo nella cura dei vigneti al fine di ottenere il miglior equilibrio e la miglior maturazione possibili, direttamente in pianta. Non solo: anche

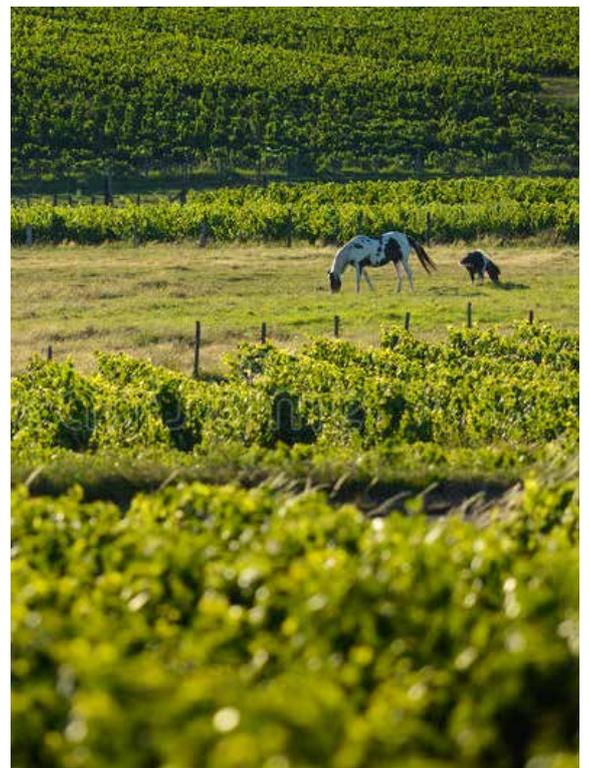




in cantina vengono effettuati continui studi e ricerche al fine di trovare, in bottiglia, Champagne dall'impronta definita, dall'identità forte e facilmente riconoscibile, di particolare longevità.

Ogni cuvée della Marguet Père & Fils è una creazione unica, bottiglie che si affiancano e che non hanno una gerarchia definita. Champagne di diversa qualità, espressioni di uno stile capace di adattarsi alla materia prima mantenendo però un





**PRODUTTORI**  
 IN ALTO BENOIT  
 MARGUET.  
 QUI SOPRA LA  
 GRAND CRU  
 "SHAMAN 13".

livello medio sempre elevatissimo. L'età media delle viti è di 40 anni, nell'assoluto rispetto del terroir e dell'ambiente in cui sono coltivate.

La Maison ha grande cura del vigneto, in biodinamica con fitoterapia (infusione e decotto di piante officinali) e aromaterapia (oli essenziali). Ciò che dai al terreno è

ciò che ritroverai in cantina; se al terreno dai le "informazioni" giuste allora esse si manifesteranno nel prodotto stesso.

Un'altra particolarità di questa cantina è la lavorazione del terreno. Via i trattori, tra le vigne tornano i cavalli. Non inquinano, sono più agili di una macchina. Il suolo calpestato da zoccoli e non dalle ruote dei



*Dove tutto è nato.*



BEVI RESPONSABILMENTE.

— E R C —  
**SUN SPIRITS**

Importato e distribuito in esclusiva da:  
**ERC SUN SPIRITS**  
 Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117  
 www.ercsunspirits.it

**Daniele Dalla Pola - Nu Lounge, Bologna**



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



[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
 vendite@onestigroup.com



mezzi meccanici, secondo i vignaioli “cavallari”, ha radici migliori, aria e acqua circolano meglio e aumentano le rese delle vigne. Un ritorno al dopoguerra. Dal 2010 anche la Maison Marguet ha scelto la lavorazione della terra con il cavallo, per il suo benessere e per esaltare un legame unico tra gli elementi del suolo: pianta minerale (gesso, vite e flora endemica) e animale (fauna e uomo). Questo tipo di lavorazione, il tocco del cavallo più soffice rispetto a un trattore, dona alle viti più ossigeno, peculiarità importante per il trasferimento dei minerali e del nutrimento alla vite stessa. E ancora: mineralità e sapidità uniche. Abbiamo scoperto il segreto. Ma il lavoro di tipo biodinamico non si ferma solo alla vigna, avviene anche in cantina.

La produzione di questo Champagne passa attraverso una lavorazione di tipo gravitazionale. Fermentazione individuale di lotti in botti e barriques con un lungo affinamento sui lieviti. Cura del vino in na-

turopatia e utilizzo quasi a zero dei solfiti (<25) SO<sub>2</sub> totale. La Maison Marguet & Fils è davvero tutta biodinamica, senza tralasciare nessun passaggio riesce a rendere i suoi Champagne di pregio e caratteristici dell'annata di raccolta e produzione.

Nessuno dei suoi Champagne è uguale all'altro. Trai suoi vini, la Grand Cru Shaman 13, composta da 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, è quella più rappresentativa di un lavoro così unico e laborioso. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, bollicina fine e persistente. L'esame olfattivo denota una grande eleganza, una spiccata complessità, attenuata da una intensità di aro-

*Lavorazione  
gravitazionale  
e fermentazione  
individuale  
di lotti  
in botti  
e barriques*



mi. Sentori di frutta candita si intrecciano a note esotiche legate alla dolcezza del frutto stesso. Al palato risulta di grande cremosità e buon corpo, la bollicina estremamente sottile contribuisce a risaltare la freschezza del prodotto. Finale lungo e persistente.

Tornando agli abbinamenti, questo Champagne aveva catturato la mia atten-

zione perché complessivamente, nella degustazione, rimandava i miei sensi al mare, a quel gusto leggermente salmastro, quasi salino ma non sgradevole, che si percepisce camminando lungo il bagnasciuga o assaporando un pesce appena pescato. Ed è qui il “gioco” più bello. Schiacciati sull’“abbinamento” Champagne/ostriche, quasi sempre si pensa che non ci sia abbinamento migliore! Voglio andare, come sempre, controcorrente e voglio proporvi di assaporare la morbidezza e la dolcezza di una tartare di capasanta americana con le bollicine di Marguet. Mineralità e sapidità avvolgono e si contrappongono al piatto stesso, sprigionando tutta la freschezza di entrambi i prodotti, donando una nota unica nel suo genere, il ricordo “salmastro” del mare. Sfatiamo il mito di un classico abbinamento giocando fra storia, tradizione e bollicine: possiamo scoprire come già in passato la storia della cucina era legata a quella del vino. Basti pensare che già nel Medioevo la capasanta, oltre che simbolo del Santuario di San Giacomo, era il piatto dei giorni di festa; un abbinamento unico e singolare proprio come questo Champagne.

La Maison Marguet & Fils con grande capacità crea una bollicina unica, riuscendo a trasmettere all’uva e poi al vino un carattere raramente presente nello Champagne!

Marguet è uno Champagne per intenditori, per amanti del sapore intenso e delle note saline, che stuzzicano il palato ma che esaltano anche i piatti a base di pesce più semplici e non eccessivamente elaborati. Bastano pochi ingredienti sia nella composizione della pietanza che nella cura della vite per poter dare vita a prodotti di eccezionale eccellenza.

**Valentina Rizzi**

BEVI RESPONSABILMENTE



BY APPOINTMENT TO  
H.M. THE KING  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON



BY APPOINTMENT TO  
H.M. THE QUEEN  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON

**BERRY BROS & RUDD**  
WINE & SPIRIT MERCHANTS

[www.no3gin.com](http://www.no3gin.com)  
Enjoy responsibly



## THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

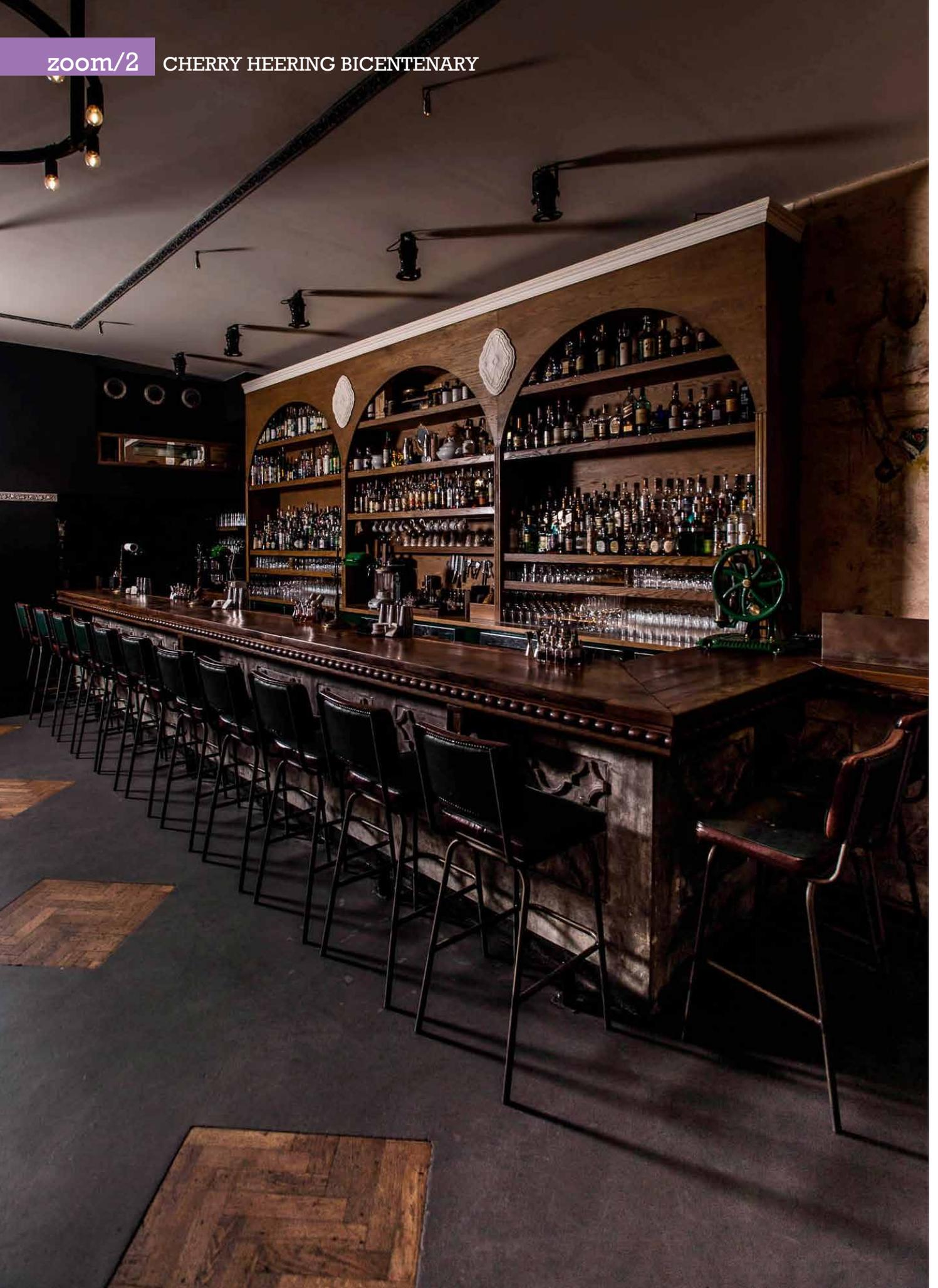
Just 3 fruits, 3 spices and 3 centuries of expertise: that is all we deem essential to the traditional flavour of London Dry Gin.

**No. 3 – A Taste of Tradition**

*distributed by*



Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma  
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919  
[www.pallini.com](http://www.pallini.com) - [info@pallini.com](mailto:info@pallini.com)



# AD ATENE, UN NUOVO INIZIO

Per Nikos Bakoulis e Vasilis Kyritsis, il 2014 è stato un anno importante: hanno aperto il loro primo bar, The Clumsies

DI THEODORA SUTCLIFFE

**I**l 2014 è stato un traguardo importante per Nikos Bakoulis e Vasilis Kyritsis, i bartender più conosciuti della Grecia: è l'anno in cui aprono, insieme a tre soci non legati al mondo del bartending, il loro pluripremiato bar, The Clumsies.

Kyritsis lo annovera tra le tre esperienze più belle della sua vita, insieme alla vittoria di World Class Greece nel 2012 (Bakoulis vinse nel 2011) e il periodo di stage presso la Drink Factory di Tony Conigliaro. Di fatto, dopo aver lavorato insieme per cinque anni ed essendo stati co-proprietari di un'attività per più di tre, i due si considerano fratelli. Finiscono l'uno le frasi dell'altro, si completano i pensieri a vicenda e potrebbero davvero essere parenti – un'affinità che diventa utile sul posto di lavoro. «Proviamo a lavorare come una sola persona», spiega Bakoulis. «Ci sono piccoli divari, ad esempio Vasilis dà più importanza al piano superiore, al laboratorio e a come funziona, mentre la mia priorità è rivolta più ai bisogni del bar e alla routine giornaliera. Ma per i drink lavoriamo insieme come una squadra».

I drink sono così pieni di inventiva che



**BARTENDING**  
QUI SOPRA  
NIKOS  
BAKOULIS E  
VASILIS  
KYRITSIS.

## HEERING®

*-The Original-*  
**CHERRY LIQUEUR**

i menu del The Clumsies – ispirati a temi come la teoria della relatività di Einstein – possono fare notizia da sé, mentre il



#### DRINK

QUI SOPRA IL COCKTAIL DI NIKOS BAKOULIS E VASILIS KYRITSIS (FOTO A DESTRA).

bar mantiene la posizione più alta nella lista dei 50 bar migliori del mondo del 2017, escludendo Londra e New York.

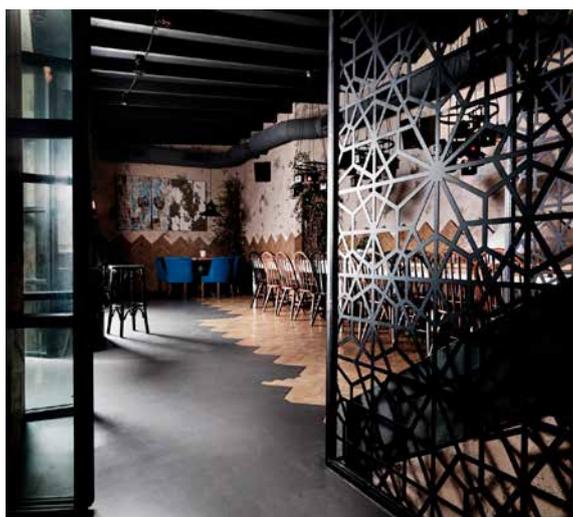
Il loro menu 2017-18, Genesis, è incentrato su parole greche adottate in inglese. Con drink chiamati Nostalgia, Eureka, Chaos, Echo, Phosphorus, Siren, Nectar e simili, si risolve graziosamente un problema assillante per i bartender greci: creare nomi di drink comprensibili sia per i clienti locali che per il pubblico internazionale. Un nuovo menu è in lavorazione per la primavera, ma il cocktail Heering del duo, Aristocracy, segue il modello greco-inglese: il nome significa letteralmente “potere dei migliori”. È un ibrido del Gin Tonic e del Cherry Gin Sling, con un pizzico di complessità in più data dall’aggiunta del

loro elisir mediterraneo autoprodotta.

Bakoulis e Kyritsis si sono conosciuti mentre lavoravano al The Gin Joint e, nonostante il passare del tempo, questo rimane un distillato caro a entrambi. Anche se la parte del The Clumsies che attira l’attenzione dei media è La Stanza (The Room) — uno spazio intimo e su prenotazione al piano superiore che può ospitare non più di 13 ospiti — duo e soci si trovano più che a proprio agio nei bar di grosse dimensioni. L’area del piano inferiore del The Clumsies può contenere 350 persone e la lista dei drink, incentrata su cocktail vintage e distillati premium, è completamente diversa dalle miscele e spesso e volentieri dalle pietanze innovative servite al piano di sopra.

Negli ultimi anni, Atene ha conquistato un ruolo di spicco nel campo della miscelazione. Per una città di meno di 700.000 persone in un Paese con meno abitanti di Mosca, la scena del bartending ateniese è spettacolare. Eppure, sostiene il duo, si tratta di un fenomeno recentissimo.

*The Clumsies  
si inserisce  
nella scena  
del bartending  
ateniese  
diventata  
spettacolare*



«Il nostro primo bar venne aperto solo nel 1957 e, se lo si confronta con Londra o New York, dove alcuni bar vantano una storia di più di 200 anni, siamo attivi da poco tempo», dice Bakoulis. (Il bar, Au Revoir, è ancora gestito dal figlio del fondatore e non è mai stato riprogettato, aggiunge Kyritsis.)

Prima, le sole attività che vendevano alcolici erano i kafeneio, la risposta greca ai pub di paese o a un bar italiano vecchio stile. «Potevi ordinare un caffè e





della meze (piccoli antipasti), con un po' di Ouzo o Tsipouro: ma non c'erano distillati come Whisky o Gin», dice Bakoulis.

Sia Bakoulis che Kyritsis hanno lavorato nei bar da quando avevano 18 anni. Sono d'accordo sul fatto che la crisi economica in Grecia abbia aiutato a dare propulsione alla crescita del settore alberghiero, anche perché molte persone si sono inserite nel campo a seguito della pressione che colpì i lavori più convenzionali. Ma, nonostante la sola marca di drink a essere stata esportata fuori dalla Grecia sia Metaxa, sentono anche che il Paese ha delle buone basi di bartending. «Abbiamo tantissime spezie fresche, erbe e frutta – e in più quando i greci iniziano a fare qualcosa la fanno al meglio», dice

Kyritsis. «Ecco perché i bartender greci hanno acquisito competenze e abilità molto, molto velocemente, e inoltre avere così tanti ingredienti di buona qualità ci dà la possibilità di lavorare in modo più creativo».

Eppure, potessero cambiare qualcosa dell'industria del bartending, quel qualcosa avrebbe a che fare con l'egocentrismo che può annebbiare quello che ancora è, in sostanza, un ruolo di accoglienza. «Proveremmo a spiegare ai bartender quanto è importante essere modesti e non focalizzarsi solo sui drink ma sui clienti, le persone, lo staff: provare a sgonfiare l'ego e a essere più umili», dice Bakoulis. «Tutto inizia da lì», aggiunge Kyritsis. «Se lavori molto su te stesso, puoi creare drink migliori: apri gli occhi, apri la mente e ricevi più ispirazione».

**Theodora Sutcliffe**

## CHERRY HEERING BICENTENARY COCKTAIL

### ARISTOCRACY

#### INGREDIENTI

- 30ml Cherry Heering
- 15ml Old Tom Gin
- Top up Mediterranean Elixir\*
- Soda (usare un sifone da panna)

Metodo: Build. Glass: Old Fashioned. Garnish: menta fresca

\*Mediterranean Elixir: 500ml flat Aegean Tonic Three Cents, 100gr zucchero, 3gr anice stellato, 3gr cardamomo, 250ml acqua di pomodoro chiarificata, 9gr acido citrico, 3ml celery bitter.

Cucinare sottovuoto per due ore a 50°. Filtrare e conservare in frigorifero.

# 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](http://www.pallini.com) - [info@pallini.com](mailto:info@pallini.com)



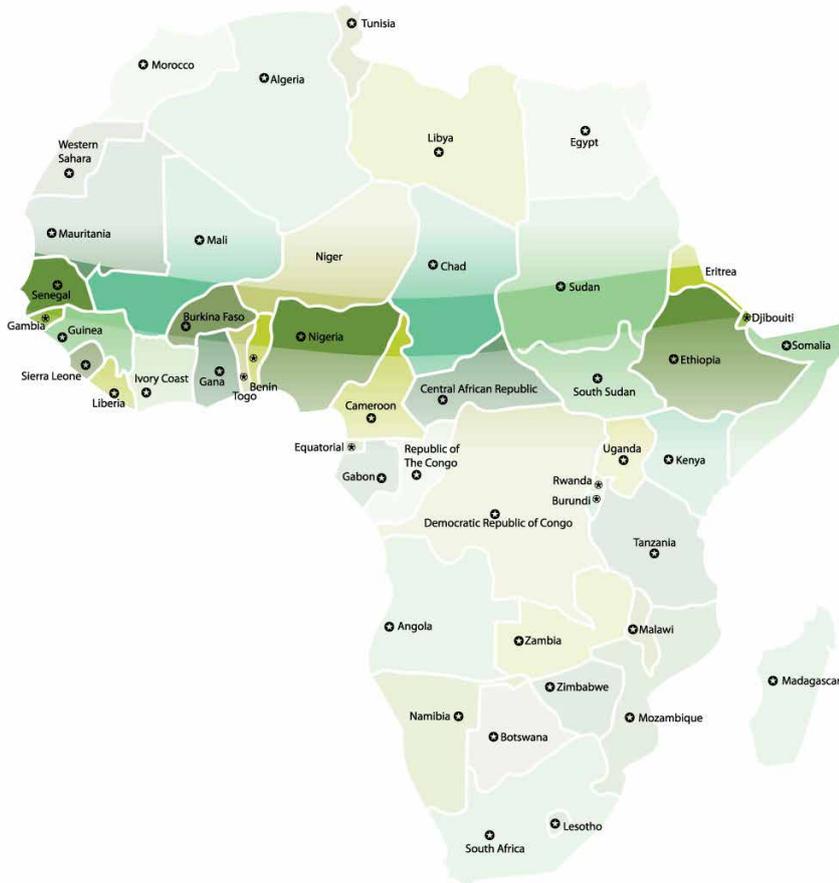
## LACRIME DI RESINA

Tutte le virtù della gomma arabica, perfetta per soft drink e bevande gassate

DI GIOVANNI CECCARELLI

**L**a gomma arabica, secondo la definizione elaborata durante il 31st Codexdel Comitato per gli additivi alimentari (Committee for Food Additives – FAO) nel 1999, è l'essudato essiccato che si ottiene dal tronco e dai rami di due alberi della famiglia delle leguminose (*Leguminosae*), *Acacia senegal* e *Acacia seyal*. Entrambi sono gene-

ralmente di piccole-medie dimensioni, tuttavia possono raggiungere anche i 10 metri di altezza. Il tronco è grigio-marrone, squamoso e i rami sono ricchi di spine. Queste due piante sono diffuse nell'Africa sub-sahariana, in particolare nella gumbelt, una striscia di terra che si estende dal Senegal, ad ovest, all'Eritrea ed Etiopia ad est. I maggiori e più



importati produttori sono Sudan, Chad e Nigeria. La gomma arabica viene estratta dalla pianta con una tecnica chiamata resinazione: si effettuano delle incisioni sui rami e sul tronco, e da questo fuoriesce la resina che forma delle grosse gocce di forma irregolare. Queste gocce, ancora soffici, vengono raccolte manualmente, fatte essiccare al sole, successivamente trattate e polverizzate. È importante sottolineare che la resinazione è una tecnica conosciuta ed utilizzata da millenni. Gli antichi romani, per esempio, la utilizzavano sulle conifere per estrarre la resina, trasformata poi in pece per impermeabilizzare barche e case.

Dal punto di vista chimico la gomma arabica è un idrocolloide, un polimero formato da proteine e polisaccaridi. Un idrocolloide, se aggiunto ad un liquido a base acqua, ha la capacità di formare una par-

ticolare dispersione, a metà tra una vera e propria soluzione e una sospensione. Gli idrocolloidi sono utilizzati nell'industria alimentare per diversi motivi: possono essere utilizzati come addensanti, gelificanti, emulsionanti, stabilizzanti, per controllare la crescita di cristalli di ghiaccio e di zucchero e migliorare la shelf-life. In particolare sono molto apprezzati per la capacità di migliorare la consistenza o texture, caratteristica fondamentale degli alimenti. Sono infatti spesso presenti in zuppe, salse, dressing, gelati, gelatine, caramelle e torte. Il ketchup è un esempio perfetto: senza la sua particolare consistenza, dovuta alla presenza di idrocolloidi, non sarebbe altrettanto apprezzato.

La gomma arabica è una gomma a bassa viscosità. Un 30% di gomma arabica produce una viscosità simile all'1% di gomma xantano. Inoltre, in soluzione



acquosa, è un ottimo emulsionante. La bassa viscosità, l'alta solubilità in acqua e le proprietà emulsionanti, la rendono un ingrediente molto importante nella produzione di soft drink e bevande gassate. Per esempio, nelle bevande a base agrumi, nelle quali l'aroma è dato principalmente dagli oli essenziali della buccia, insolubili in acqua, la gomma arabica permette di mantenere questi aromi in emulsione. Tuttavia le emulsioni in soluzioni con basso pH sono meno stabili rispetto a quelle con pH più alto.

Anche al bar la gomma arabica è molto utilizzata, in particolare per creare lo sciroppo di gomma, sciroppo di zucchero a cui è stato addizionato questo additivo. Questo ingrediente ha una consistenza più vellutata di un normale zucchero liquido e, in alcuni drink, questa differenza è percepibile. Per creare uno sciroppo di gomma, versate 3 grammi di gomma arabica in 100ml di acqua e lasciatela riposare finché non si è completamente sciolta (sono necessarie alcune ore). Una volta sciolta, aggiungete

e sciogliete 165 grammi di zucchero. È possibile variare a piacimento la quantità di gomma arabica per ottenere la consistenza desiderata. Ricordatevi tuttavia che non è completamente insapore e nei drink si potrebbe percepire.

Sfruttando questo additivo è possibile creare sciroppi o altre preparazioni home-made, con grassi alimentari di varia natura. È molto facile realizzare, per esempio, sciroppi con burro o oli vegetali (oliva, mandorla ecc). Preparate uno sciroppo di gomma con 4 grammi di gomma ogni 100ml di acqua e 165 grammi di zucchero, iniziate a frullare lo sciroppo con un frullatore ad immersione o, se in quantità maggiori, con un blender (alla massima potenza). Versateci all'interno 2cl di olio oppure di burro fuso e continuate a frullare alla massima velocità per 60 secondi.

La stabilità dell'emulsione non dipende solo dalla quantità di gomma arabica utilizzata ma anche dalla dimensione delle goccioline di grasso; per questo motivo è importante frullare alla massima velocità. Se lo sciroppo si dovesse separare, miscelarlo con un bar spoon non servirebbe a molto. È necessario aggiungere altra gomma arabica, lasciarla sciogliere e frullare di nuovo alla massima velocità.

Tralasciando strumenti di dimensioni industriali, esistono altri strumenti che creano goccioline più piccole rispetto al blender, come gli omogeneizzatori rotore-statore, tuttavia sono strumenti molto costosi dei quali difficilmente si giustifica la spesa al bar.



**Ceccarelli Giovanni**

# DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



**DIVENTA NOSTRO PARTNER**

*scrivici a [info@puroghiaccio.it](mailto:info@puroghiaccio.it)  
[www.puroghiaccio.it](http://www.puroghiaccio.it)*



# IL FANTASTICO MONDO DI HENNESSY

## HENNESSY, A TOAST TO THE WORLD'S PREMINET SPIRIT

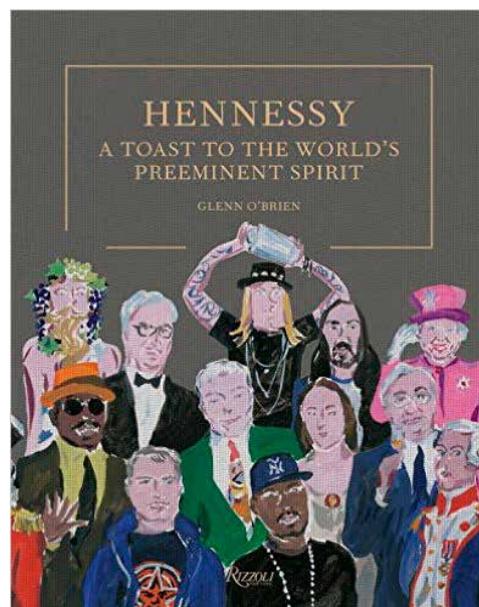
GLENN O' BRIEN

RIZZOLI INTERNATIONAL PUBLICATIONS

PP 240 – EURO 45,00

**R**iccamente illustrato, questo libro celebra uno dei produttori di Cognac più famosi del mondo, icona di raffinatezza e lusso. Il libro ripercorre la storia del produttore la cui saga meritava chiaramente un racconto eccezionale.

La maison ha lasciato carta bianca a Glenn O' Brien, noto scrittore e *bon vivant* con una decisa vena umoristica, che ha impreziosito il racconto con interventi di importanti artisti amici di Hennessy. Come quelli di Shepard Fairey, Nas, Futura, Fab 5 Freddy, Arik Levy e Todd Selby. Tutti contribuiscono a rivelare le mille sfaccettature del brand fondato nel lontano 1765. Pittori, designer, rapper e fotografi condividono la loro visione di Hennessy e la loro speciale affinità con l'iconico Cognac. Le loro interviste, citazioni e aneddoti si alternano alle illustrazioni di Jean-Philippe Delhomme e al testo divertente di Glen O'Brien per rivelare le molteplici sfaccettature di Hennessy. Le pregiate illustrazioni di Jean-Philippe Delhomme unite a rare immagini dell'archivio storico della maison, mai viste prima, riescono a evocare lo stile di vita di Hennessy attraverso i secoli. Molti



dei cocktail classici sono nati con i distillati di vino, e adesso si presume ragionevolmente che vi sarà un ritorno in grande stile di Cognac e Brandy. Ecco quindi che il libro ripropone alcuni dei classici evergreen a base di Cognac.

“Hennessy, A Toast To The World's Preminent Spirit” è un racconto informativo, un libro accattivante come un quadro impressionista, pieno di creatività e passione. Glenn O'Brien è un autore, saggista che ha scritto ampiamente su musica, arte, moda e cultura popolare. È l'autore, tra l'altro, di *How to be a man: una guida allo stile e al comportamento per il gentiluomo moderno*, (Rizzoli, 2011).

**Alessandro Palanca**

17 (B) 79

# B.º NARDINI

DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SELEZIONE BORTOLO NARDINI



## SPIRITO SORPRENDENTE, DAL 1779.

SCOPRI LE RISERVE: 3 ANNI, 7 ANNI, 15 ANNI, E LA NUOVA GRAPPA BIANCA "EXTRAFINA".

La massima espressione della capacità, maturata in oltre due secoli, di coniugare la tradizione con la continua evoluzione dell'arte distillatoria. Un percorso iniziato vent'anni fa, con la scelta delle grappe più morbide e

profumate custodite nelle nostre cantine. Distillati unici impreziositi da queste bottiglie, ispirate alla nostra sede, "Bolle" dell'architetto Massimiliano Fuksas, cuore pulsante della distilleria Nardini.

IN ESCLUSIVA PER IL CANALE HORECA

[www.nardini.it](http://www.nardini.it)

BEVI RESPONSABILMENTE

# ROMA WHISKY FESTIVAL 018

SABATO 3 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 23:00  
DOMENICA 4 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 21:30

## VII EDIZIONE



TASTING MIXOLOGY EVENTS MASTERCLASS COLLECTOR AREA FOOD CIGARS TALKS SEMINARY  
Roma Whisky Festival, giunto alla sua VII edizione si conferma tra le più importanti manifestazioni di settore a livello internazionale con oltre 50 aziende partecipanti, oltre 1500 etichette in degustazione, brands da tutto il mondo e guests internazionali. Per questa nuova edizione molte le novità a partire dall'area dedicata ai cognac e gli armagnac.

**SALONE DELLE FONTANE - VIA CIRO IL GRANDE 10 - ROMA**

INGRESSO 10 EURO - [INFO@ROMAWHISKYFESTIVAL.IT](mailto:INFO@ROMAWHISKYFESTIVAL.IT)

[WWW.ROMAWHISKYFESTIVAL.IT](http://WWW.ROMAWHISKYFESTIVAL.IT) - TEL. 06 32650514



**SALONE DELLE FONTANE . ROMA**

THE  
GLENCAIRN  
GLASS

BarTales  
[WWW.BARTALES.IT](http://WWW.BARTALES.IT)

JERRY  
THOMAS

tiuktravel  
TRAVEL & TOURS

BlueBlazer  
[www.blueblazer.it](http://www.blueblazer.it)