

ASSOCIAZIONE BARMEN ITALIANI

THE BAR

LA RIVISTA UFFICIALE DI A.B.I. PROFESSIONAL





A.B.I.
PROFESSIONAL
ASSOCIAZIONE
BARMEN
ITALIANI

“The Bar” Seasonal Digital Edition

Anno: I°
Numero: N° 0 Marzo 2022
Responsabile: Carmine Mattia Perciballi
 redazionethebar@gmail.com

Pubblicità Gianmario Artosi
 redazionethebar@gmail.com

Redazione: Cugino Bob
 redazionethebar@gmail.com

Hanno collaborato: Bernardo Ferro, Gianmario Artosi, Carmine Mattia Pierciballi, Francesca Bacile, Ernesto Molteni, Fiorenzo Colombo, Pellerei Roberto, Christian Olivari, Simone Toppi, Miko Salvagno, Laugelli Loris e Daniele Dagradi



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Bernardo Ferro
Presidente
A.B.I. Professional

**Finalmente ci siamo...
 ...con la prima uscita del
 nostro Magazine Digitale
 “THE BAR”.**

Cosa posso dire...

Sono veramente orgoglioso ed entusiasta del progetto nato per volontà del Consigliere della Sezione Lazio/Umbria, nonché responsabile della Commissione didattica di ABI Professional, Carmine Mattia Perciballi.

Quando Mattia mi ha illustrato il suo progetto non ho avuto alcuna esitazione a capire l'importanza e la bellezza di esso e di dargli, quindi, il mio consenso: sono convinto che questo veicolo sarà per tutta ABI Professional una vetrina molto importante, al fine di farsi conoscere maggiormente.

Grazie all'impegno di Carmine, dal punto di vista di raccolta e valutazione articoli, alla grafica curata dal nostro Coordinatore Roberto Pellerei e a tutti coloro che hanno partecipato, che partecipano e che parteciperanno al riempimento del Magazine, sono convinto che raggiungeremo traguardi strepitosi, e altri progetti potranno essere messi in campo.

I Soci che contribuiscono alla “stesura” del Magazine sono tra le persone con delle conoscenze merceologiche, oltre che essere dei grandi bar-men, fuori dal comune, professionisti invidiati da tanti, ed è per questo che la mia convinzione della grande riuscita del progetto è fondata: ABI Professional ha dei GRANDI SOCI.

Gli argomenti trattati saranno molteplici e sempre di grande interesse, oltre che di attualità (ultime mode nel mondo del lavoro, indagini e storie di cocktails, locali da visitare, personaggi da conoscere etc); tutto questo affinché il lettore sia appagato nel leggere la nostra rivista.

Ma non voglio tediarevi molto con questa mia piccola prefazione...

Auguro a tutti coloro che partecipano alla stesura un “buono lavoro” e a coloro che leggeranno una “buona lettura”, sperando che questo sforzo di ABI Professional sia apprezzato e valutato positivamente da tanti.

Bernardo Ferro

sommario

- 3 **La pagina del Presidente**
- 5 **Organigramma del consiglio ed elenco dei coordinatori con numeri di telefono e mail.**
- 6 **Solidus news**
- 8 **Focus sul concorso Nazionale Abi Professional 26-28 ottobre 2021**
“La Calabria fa il bis, Chiara Marsili vincitrice assoluta della competition di Abi Professional 2020 e 2021”
- 11 **“c’è fermento” Le Fermentazioni e le bevande fermentate.**
- 14 **The Bar....Focus “Evan, un concetto e tre prodotti”**
- 16 **The Bar...Beer “Degustando le birre artigianali”**
- 18 **The Bar....Book “libri consigliati”**
- 23 **L’intervista del mese “Alfredo Raineri”**
- 25 **The Bar....trend I distillati Analcolici**
- 32 **The Bar...Drink “Tre ricette in cerca d’autore”**
- 35 **Il Caffè “prezzi, consumi e coffee mixology”**
- 40 **Mocktail non solo una tendenza**
- 42 **The Bar....Seasonal “Il Botà una realtà a Catanzaro Lido”**
- 44 **Classic Cocktail analisi di una ricetta “Manhattan, storia, ricetta etichetta del cocktail”**
- 47 **The Bar.....Product focus sui distillati da agave “la Raicilla” a cura di CarmineMattia Perciballi**
- 49 **Fiere ed eventi**



Organigramma del consiglio

A.B.I. Professional: cambio ai vertici, ma i valori sono gli stessi di sempre

Bernardo Ferro prende il posto di Ernesto Molteni come presidente dell'Associazione di Barmen Italiani. Proseguirà i progetti di Molteni, ma con nuovi stimoli: «Vogliamo portare più professionisti nella nostra realtà»

Quando si chiude una porta, si apre un portone. Potremmo sintetizzare così il cambio dei vertici di Abi Professional – Associazione Barmen Italiani, a cominciare dal presidente in carica. Ha lasciato, dopo due mandati, Ernesto Molteni, al cui posto entrerà in carica Bernardo Ferro. Ora Molteni sarà segretario nazionale. Eletti anche il nuovo vicepresidente e il nuovo tesoriere, rispettivamente Silvano Evangelista e Rosario Mangareci. Una squadra pronta a portare avanti i valori associativi per i prossimi quattro anni.

Bernardo Ferro, il suo consiglio e tutto il gruppo dei coordinatori sono sempre disponibili, per poter parlare di quello che siamo, delle nostre iniziative e a rispondere a qualsiasi domanda inerente l'associazione. Qui sotto trovi tutti i contatti del nostro organigramma al completo.





Personaggio dell'anno Fiorenzo Colombo

Fanno parte di SOLIDUS le seguenti associazioni.

ABI
Associazione Italiana Barmen

ADA
Associazione Direttori d'Albergo

AIH
Associazione Italiana Housekeeper

AIRA
Associazione Italiana Ricettività e Accoglienza

AIS
Associazione Italiana Sommelier

AMIRA
Associazione Italiana Maître d'Hotel

FIC
Federazione Italiana Cuochi

FAIPA
Federazione Associazioni Chiavi d'oro, Portieri e Concierge.

Solidus News



La confederazione delle associazioni di categoria riunisce circa 60 mila professionisti. Gli intenti di SOLIDUS, sono che con l'aiuto e la collaborazione delle varie associazioni si possa divulgare e far crescere i principi dell'accoglienza nei vari comparti turistici alberghieri. Gli operatori del comparto turistico Italiano si compone di circa due milioni di addetti. Il patrimonio turistico Italiano è di gran lunga il più ricco al mondo. L'indotto economico del turismo del nostro paese corrisponde al 13 % del prodotto interno. Ogni esperienza di turismo e ospitalità che si può vivere nel nostro bel paese è unica. Gli obiettivi di SOLIDUS sono gli stessi per tutte le associazioni. la formazione e la divulgazione della professione da parte di tutte le associazioni che dovranno essere concentrate per far crescere tutto il comparto turistico. Le varie figure professionali rappresentate da SOLIDUS, entrano in gioco in qualsiasi momento della giornata e in qualsiasi struttura che fa ospitalità. Un Segretario di ricevimento ha il primo con-

tatto con l'ospite il primo biglietto da visita della struttura aspetta a lui, il supporto di un Concierge, informato e attento contribuisce a far vivere la vera esperienza con i servizi della struttura e la storia del luogo.

Il Direttore d'albergo mette a disposizione dell'ospite la sua esperienza per rendere il soggiorno una esperienza che con l'aiuto della Governante sarà una vera esperienza fatta di mille dettagli.

Il comparto ristorativo che sia in una struttura alberghiera o a carattere individuale crea familiarità con il ruolo di un Maître d'hotel che accoglie nel suo regno ristorativo l'ospite.

Una proposta o un suggerimento gastronomico ispirato dal menù dello Chef aiuta a fare del soggiorno in quel posto una esperienza. Un bicchiere di vino selezionato e suggerito dalla maestria di un Sommelier, in abbinamento ad un piatto gourmet, diventa suggello della cultura geografica nazionale.

Nelle esigenze contemporanee di accoglienza ci sono realtà che prevedono il ruolo di un Bar manager a capo di uno staff di professionisti abili ad accogliere ma anche a consigliare secondo le esigenze dell'ospite.

È sempre più facile trovare lo staff del bar disponibile per un aperitivo o far vivere momenti di vero relax con proposte di gastronomia semplici e leggere utili ad assecondare i ritmi del businessman che volentieri si sofferma al bar per una pausa che dia relax ed energia per continuare il proprio lavoro.

Nello statuto delle varie associazioni vi sono gli intenti di formare i propri soci.

Le associazioni, all'interno delle proprie organizzazioni, creano momenti di aggregazione per aggiornare i propri membri.

Sono ben organizzate per fare corsi di aggiornamento riservati ai propri soci e a volte anche a neofiti che affascinati dalla professione vogliono iniziare il percorso di formazione per diventare professionista del futuro

Da qualche anno Solidus ha deciso che è davvero importante valorizzare i propri professioni-

sti definiti un bene unico e prezioso.

A questo proposito è stato istituito un premio definito

“SOLIDUS PROFESSIONISTA DELL'ANNO “.

Ogni anno le associazioni riunendo il proprio consiglio esecutivo, nominano il proprio professionista.

Il professionista dell'anno sarà stato selezionato tra i vari soci che con il proprio operato, si sarà distinto nel divulgare con il proprio operato l'immagine della propria associazione nel tempo.

ABI PROFESSIONAL, negli anni ha nominato i seguenti professionisti:

Anno 2020 FIORENZO COLOMBO
Anno 2019 EMILIO SABBATINI
Anno 2018 GIANMARIO ARTROSI
Anno 2017 CISOTTO LEONARDO





CAMPIONESSA ITALIANA

Nella splendida cornice Valdostana ospiti del Grand Hotel Billia si è svolta fra il 26 e il 28 ottobre dello scorso anno la 5^a Competizione Nazionale Abi professional che ha visto in gara tutti i vincitori delle singole sezioni per gli anni 2020 e 2021. L'ultimo Nazionale prima della pandemia si era svolto a Gubbio e la Calabria aveva portato in rete l'ambito premio grazie a Francesco Lubieri di Locri (RC). La Calabria fa il bis con Chiara Marsili, bartlady catanzarese classe 1989, che con il suo cocktail Luigi XIV è salita sul podio aggiudicandosi il primo posto assoluto e portandosi a casa la singolare bottiglia Gin Volcano rare edition.

Chiara vive ancora nella città dove è nata e ha coronato il sogno di aprire con il suo compagno un Cocktail bar unico nel suo genere, il Botà Spirits & more. Di seguito una breve intervista alla bartlady Abi Professional che ha portato lo scettro a Catanzaro Lido.

Chiara quando hai iniziato a svolgere il tuo lavoro ?

La mia storia con il mondo del bartending inizia, come per molti, un pò per caso... fantastico sull'idea di poter lavorare e divertirmi, allo stesso tempo. Ho cominciato all'età di 19 anni in un noto cocktail bar della mia città, pri-

ma come cameriera poi come bartlady. La voglia di apprendere i segreti che si celano dietro questa arte, mi ha portato a conoscere quello che tutt'ora è il mio mentore, Sandro Laugelli il quale essendo anche titolare di una scuola per barman mi ha inserito nel suo team per svolgere diverse mansioni. Insieme ai miei colleghi della scuola abbiamo formato una vera famiglia che si muove in simbiosi grazie alla comune passione per la mixology.

Quando sei entrata a far parte della famiglia Abi Professional?

Mi sono iscritta nel 2018 dopo aver realizzato che far parte di un'associazione avrebbe potuto smotivarmi e confrontarmi con altri professionisti del settore. Ritengo che Abi professional sia una delle realtà in campo associativo di elevato prestigio che eleva e valorizza il concetto del sapere bere.

Cosa significa per te la vincita del Nazionale Abi Professional?

Un'emozione unica e indescrivibile. Il premio ha significato tanto per me, dal punto di vista professionale, ma soprattutto in quanto donna calabrese. Come me tanti sono i giovani professionisti validi che nonostante le mille difficoltà, invece di fare carriera altrove, scelgono di restare e credere nella propria terra, non sempre facile ma meravigliosa e meritevole.

Chi vorresti ringraziare?

Un ringraziamento ad Abi Professional che ogni anno dà la possibilità a tutti gli associati finalisti e non provenienti da ogni lato della nostra meravigliosa Italia di mettersi in gioco e confrontarsi in quello che per me è il mestiere più bello del mondo. Un ringraziamento anche alle persone che al mio fianco hanno contribuito a realizzare i miei successi, parlo del mio compagno e socio Loris Laugelli e di Maria

Grazia Dragone nostra collega e bartlady.

Parlami del tuo cocktail?

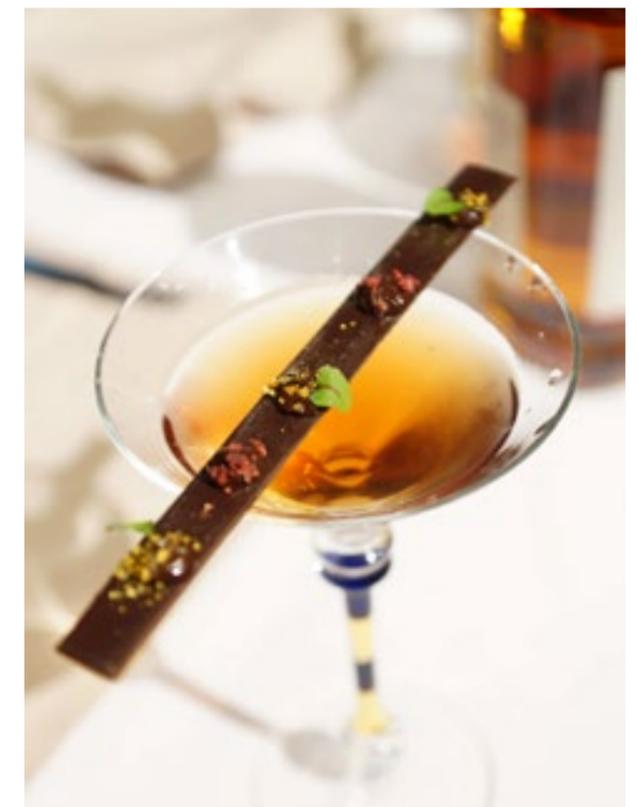
r) Il drink che ho creato per il concorso si chiama LUIGI XIV. Sono sempre stata affascinata dall'eleganza e dalla raffinatezza dei grandi classici serviti in coppa. Sono partita da questo per il mio drink, volevo ricreare un cocktail da meditazione "vecchio cliché". Da qui l'idea di miscelare un american whiskey arricchendolo di una nota torbata a contrastare la dolcezza del liquore francese ai lamponi neri a completare ho unito alcune gocce di Chocolate Bitters.

Perché questo nome al tuo cocktail?

L'ispirazione mi è venuta pensando al liquore che rende smoothness il mio cocktail, sto parlando del liquore di lamponi dolci che bilanciando il gusto dona un bouquet elegante e floreale. Il liquore viene prodotto in Francia e allora mi ha ispirato a dare il nome di un Re, appunto "LUIS XIV".

Che tipo di miscelazione prepari nel tuo locale?

Al Botà miscelo prodotti freschi, erbe e spezie, come suggerisce il nome del locale. Le botaniche contribuiscono a creare le nostre essenze fondamentali per i nostri cocktail. Giornalmente, in base alla disponibilità degli aromi per le preparazioni, propongo qualcosa di nuovo. Attualmente non presento una drink list proprio perché mi piace dialogare con i clienti dai quali cerco di intuire i loro gusti. Cerco sempre di incuriosirli giocando sulle percezioni sensoriali e regalando loro nuovi sapori sempre abbinati con i giusti finger food.



CHIARA MARSILI

Luigi XIV

20 ml Wild turkey
10 ml Laphroaig
lore
20 ml Chambord
3 dash Chocolate
Bitters

Mi dici la tua ricetta?

Luigi XIV

20 ml Wild turkey
 10 ml Laphroaig lore
 20 ml Chambord
 3 dash Chocolate Bitters

Decorazione di cioccolato fondente al 64% con
 crema gianduia ricoperta di arancia, lampone
 disidratato e germoglio di acetosella

Gradazione 26,15%

Alcool espresso in grammi 13.50

Kilocalorie 94.56

Grazie Chiara per avermi concesso questa bre-
 ve intervista, non mi resta che darvi il consiglio
 di passare a Catanzaro Lido per provare i gusto-
 si cocktail che anche Chiara prepara al Botà.

**Intervista di Carmine Mattia Perciballi
 a Chiara Marsili**



Chiara Marsili



“c'è fermento”

Le Fermentazioni e le bevande fermentate.

Da secoli l'uomo si è dedicato alla trasformazione di alimenti e bevande utilizzando lieviti, batteri ed enzimi presenti in natura. Molti cibi e bevande cambiano il loro sapore e la loro consistenza grazie ai processi fermentativi generando nuovi sapori e soprattutto notevoli benefici per l'organismo umano. Grazie agli studi effettuati nel 1800 si sono scoperte molti tipi di fermentazioni, Luis Pasteur fu uno dei ricercatori più attivi in questo campo. In questo articolo citerò alcuni metodi di fermentazione per la realizzazione di bevande fermentate facili da preparare e da miscelare nei cocktail.

Iniziamo a conoscere i nostri lavoratori, i Batteri, sono microrganismi monocellulari, alcuni sono buoni e altri pericolosi per la salute. Ovviamente a noi interessano quelli che trasformano i cibi e le bevande senza causare danni alla salute, fra questi i noti Streptococcus e Lactobacillus che attivano la fermentazione acido lattica, si possono trovare su frutta e verdura e si utilizzano per convertire gli zuccheri in acido lattico. Dal punto di vista chimico, questa trasformazione interessa una molecola di glucosio (zucchero) e termina con la produzione di acido piruvico e acido lattico. Nel caso del latte, grazie a questi batteri le proteine cambiano oltre al gusto anche la consistenza fino a diventare yogurt oppure kefir.

La Fermentazione lattica porta ad un notevole abbassamento di pH così da permettere una maggiore durata della materia prima fermentata. Le fermentazioni possono avvenire in assenza di ossigeno quindi sono chiamate fer-

mentazioni anaerobiche, quando si svolgono in presenza di ossigeno sono aerobiche. I batteri acetici detti acetobacter lavorano in presenza di ossigeno e provocano una fermentazione acetica utilizzata per preparare:

kombucha, aceto, kefir e altre bevande fermentate.

Il kombucha, un'antichissima bevanda di tè fermentato prodotta in Cina, è un fermentato che attraverso un processo naturale crea le condizioni ideali affinché i lieviti attivano una fermentazione alcolica, processo di conversione degli zuccheri in alcol in un primo momento e poi quest'ultimo in acido acetico grazie ai batteri acetici che convivono in simbiosi con i lieviti. È il momento di parlare di S.c.o.b.y. (Symbiotic Colony of Bacteria and Yeast) o detto in Italiano Madre di Kombucha è lo starter che permetterà di dare inizio alle fermentazioni. Lo scoby è uno strato gelatinoso (cellulosa) di colore marrone chiaro sulla cui superficie vivono in simbiosi colonie di batteri, lieviti ed enzimi che nutrendosi dei vari elementi contenuti nella materia prima da fermentare ne realizzano la trasformazione. Nel caso del Kombucha gli zuccheri presenti nel tè infuso e dolcificato si trasformano generando una leggera alcolicità, acido acetico e anidride carbonica.

Lo scoby si può generare naturalmente, in questo caso si parlerà di fermentazione naturale o con l'inoculazione di uno scoby acquistato, in questo caso sarà una fermentazione indotta. La particolarità di questa coltura è che ad ogni fermentazione nasce una nuova coltura piena di microrganismi attivi pronta per far fermentare altre bevande e quindi altra kombucha. Il livello di acidità della Kombucha dovrà avere un pH fra 2,7 e 3,5, un pH superiore potrebbe generare fermentazioni indesiderate da parte di microrganismi non buoni (botulino), per questo consiglio, all'inizio di ogni fermentazione di aggiungere una parte del precedente

fermentato (kombucha) poiché questo abbassando il pH genera un ambiente selettivo con un'acidità di partenza pari a pH 4 o 4,5, questo impedirà la formazione di batteri non buoni.

Come preparare una Kombucha Homemade

Kombucha di China green tea ingredienti

2 litri d'acqua minimamente mineralizzata o dechlorata (no acqua dell'acquedotto, poiché il cloro uccide i microrganismi che servono per avviare la fermentazione)

120 grammi di zucchero (possibilmente che sia biologico e di canna)

10 grammi di tè (verde biologico)

100 ml di kombucha (acquistata o prodotta precedentemente)

1 scoby di almeno 50 grammi (per far partire subito la fermentazione)

Lo scoby si può acquistare su internet o in alternativa si formerà da solo ma i tempi di preparazione saranno molto più lunghi. Per creare uno scoby basterà versare almeno 100 ml di kombucha (acquistata) per ogni litro di tè infuso.

Cosa occorre per preparare il kombucha:

1 Elastico

1 Canovaccio traspirante che faccia respirare il fermentato

1 Colino

1 Fornello a induzione

1 Pentola per l'induzione

1 ph tester oppure cartine pH test

1 Termometro

1 Bilancia

1 Barattolo di vetro senza coperchio

1 Bottiglia di vetro con chiusura ermetica o tappo a corona

Procedimento

Riscalda l'acqua fino a raggiungere la temperatura perfetta per il tipo di tè che si è scelto di

utilizzare, poi versa prima lo zucchero e poi le foglie di tè. Lascia infondere per un massimo di 10 minuti o per il tempo indicato per il tipo di tè utilizzato. Filtra e fai raffreddare a una temperatura fra i 24 e i 26 gradi centigradi, una temperatura troppo alta ucciderebbe i microrganismi e una troppo bassa impedisce la loro proliferazione. Solo dopo aver raggiunto la giusta temperatura aggiungi lo scoby e copri il contenitore di vetro con un telo di cotone o garza e fissalo con l'elastico.

È importante che entri ossigeno e non insetti. Lascia fermentare in un posto al riparo da fonti luminose e non troppo umido, sarebbe meglio mantenere la temperatura costantemente attorno ai 24 - 26 gradi centigradi. Trascorsi 6 giorni misura il pH e ripeti l'operazione anche all'ottavo giorno, se questo si attesta intorno a pH 3 e pH 4 il kombucha è pronto, ma se lo vuoi un po' più acido allora prosegui la fermentazione. Quando la bevanda avrà un gusto un po' acidulo e frizzantino allora è il momento di fermare la fermentazione e quindi filtra, imbottiglia e chiudi con un tappo a corona (tappo della birra) o utilizza una bottiglia con chiusura ermetica, però fai attenzione a non riempire troppo la bottiglia perché a questo punto il residuo zuccherino inizia a fermentare in assenza di ossigeno (fermentazione alcolica anaerobica) con formazione di ulteriore CO₂ e alcol.

Quando imbottigli la kombucha puoi anche aggiungere altri zuccheri derivanti da frutta o altri prodotti caratterizzerai il tuo prodotto finale dando un gusto differente, attenzione però a non esagerare con gli zuccheri poiché si andrebbe a creare una pressione troppo alta all'interno della bottiglia e causare la sua esplosione. Ti consiglio di lasciare il prodotto imbottigliato un paio di giorni a temperatura ambiente e poi in frigo per bloccare la fermentazione.

Questa bevanda come altri fermentati contiene i probiotici aiutando il nostro intestino a man-

tenere un equilibrio batterico da permetterci di stare bene ed in perfetta salute.



A cura di Carmine Matita Perciballi e Andrea Martinelli

The Bar...Focus

“Evan, un concetto e tre prodotti”

Il fenomeno delle crociere fu lanciato nel 1844 in Inghilterra organizzate da una compagnia che esiste ancora la P&O, Peninsular Oriental Steam Navigation.

la prima crociera turistica al mondo è del 1833 quando si utilizzò il piroscafo di linea Francesco I battente bandiera del Regno delle Due Sicilie che copriva la tratta Palermo, Civitavecchia, Livorno, Genova, Marsiglia. Costruito nei cantieri navali di Castellammare di Stabia nel 1831, il piroscafo aveva una velocità eccezionale rispetto alle navi dell'epoca grazie ai suoi motori da 120 cavalli.

La crociera fu preceduta da una campagna pubblicitaria incredibile per quei tempi, sulla nave si imbarcarono nobili e principi reali di mezza Europa. Gli American Bar nacquero a fine '800 negli Stati Uniti d'America, negli alberghi di lusso, sulle navi da crociera, sui battelli che percorrevano il Mississippi, nei Casinò e nelle case di tolleranza, spesso proponevano musica jazz dal vivo, ebbero un boom negli anni '20 e con l'entrata in vigore del proibizionismo negli anni '30 si diffusero in Europa. Ed è proprio in quel periodo che nasce la nostra storia...Quella dei Bar sulle Navi da Crociera di Lusso delle Compagnie Italiane di Navigazione.

La moda e la passione dei Cocktails spinse questi giovani Barmen che dovevano soddisfare una clientela nobile ed esigente ad aguzzare l'ingegno; Modificare con “elementi naturali” i pochi prodotti liquoristici che avevano a disposizione per creare cocktails con sfumature di sapori nuovi e raffinati. Misero a macerare

albicocche fresche e profumatissime nell'Aperitivo di Padova (L' Aperol) per 48 ore, portarono il composto ad ebollizione e filtrarono il tutto. Lo stesso procedimento lo fecero con un liquore digestivo puro alla liquirizia, molto in voga in quegli'anni, aggiungerò radici di rabarbaro , scorze di arance amare e dolci e chiodi di garofano.

In quell'epoca questi lussuosi viaggi duravano settimane e i nostri Barmen furono dei veri e propri “Maestri della Miscelazione”.

Torniamo ai giorni nostri con la nostra affascinante e bellissima storia:



“All'interno di uno shaker in bruttissime condizioni di Alpaca, comprato in un mercatino e risalente agli anni 30/40 (con il marchio di una prestigiosa compagnia di navigazione dell'epoca), è stato ritrovato un foglietto di appunti denominato “Evan” nel quale erano segnate alcune ricette di “preparati per cocktails” che i Barmen utilizzavano durante il servizio. Bis-

ogna considerare che in quegli anni i prodotti a disposizione per la miscelazione erano pochissimi e i Barmen si dilettevano sicuramente a preparare dei veri e propri Pre-Mix per facilitare il servizio ma soprattutto soddisfare i palati finissimi di una clientela aristocratica ed esigente. All'epoca, infatti, fare un viaggio transoceanico era quasi un obbligo per non sfigurare in società (basti pensare che veniva creato un guardaroba ad hoc, lanciato dagli stilisti col nome di “Cruise Collection” proprio in quel periodo storico).

Da qui, dunque, l'idea di riproporre queste ricette in chiave moderna grazie ad alcuni Barmen italiani in collaborazione con l'azienda Morelli”

I prodotti della linea EVAN sono 3:

- Apricot Aperitif : Liquore aperitivo a 16° gradi con un piacevole profumo di Albicocca.

- Herbal liqueur : Liquore digestivo a 28° gradi che unisce la liquirizia ad altri elementi naturali per creare il perfetto equilibrio.

- Soft bitter liqueur : Liquore bitter a 21° gradi, l'unico della linea che non si ispira alle ricette originali di un tempo ma vuole essere “ la base “ per nuove sperimentazioni (come lo fu in passato per i nostri progenitori Barmen). Aggiungendo note amaricanti e “corpo”, a vostra discrezione, noterete l'evoluzione di questo prodotto e l'unicità che creerete.

I Prodotti EVAN saranno commercializzati nel 1° trimestre del 2022.

Al momento 30 Barmen(Professionisti importanti) in tutta Italia , dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, stanno sperimentando i prodotti e creando cocktails esclusivi per i futuri acquirenti. re egitiacienes iacemat ilicia re dem is C. Patur.



The Bar...Beer

“Degustando le birre artigianali”

Con questo primo articolo voglio aprire le porte dell'universo di una delle bevande più antiche del Mondo, la birra. Fresca, spumeggiante, dissetante, intrigante e tanti altri aggettivi ancora possiamo utilizzare per definire quella che in Italia è sempre stata considerata la sorella minore del vino.

Da amante della birra apprendo dai dati sui consumi italiani che negli ultimi anni hanno quasi raggiunto quelli del vino, parlo di consumi totali, casa ed esercizi pubblici.

Incremento dovuto soprattutto alla crescita del numero di birrifici artigianali di piccola e media grandezza, non da sottovalutare però l'interesse dei consumatori a questa bevanda. Consumatori che hanno una conoscenza sempre più approfondita nella materia. Da considerare anche la diffusione dei kit di birra fatta in casa che incuriosisce i consumatori a provarne fra le molteplici offerte dal mercato.

In questo servizio che sarà un appuntamento anche nei prossimi numeri, voglio soffermarmi proprio sul segmento Birre Artigianali. Ti condurrò in un breve ma intrigante viaggio per conoscerle e per capire la differenza rispetto a

quelle di produzione industriale, imparare a conoscere i vari stili di birra e le interpretazioni date dai Mastri birrai scoprire un mondo tutto nuovo e in continuo “Fermento”.

Come distinguere una birra artigianale da una industriale?

Qual è la più buona?

Perché le birre artigianali costano così tanto?

Perché le birre artigianali hanno una scadenza così breve?

Queste alcune fra le tante domande che girerò ai miei ospiti, ma soprattutto, il mio intento oltre a quello di guidarti in un mondo fatto di grande passione è quello di farti vedere con gli occhi di chi crea questa magnifica bevanda.



Il primo incontro con i produttori artigianali è presso un birrificio che ho scelto perché mi ha colpito l'originalità che hanno avuto i titolari nel far diventare una passione il loro lavoro.

Veronica e Stefano unendo le loro esperienze hanno fondato nel 2013 il birrificio Argo. Competenza ma soprattutto grande passione per una bevanda dagli ingredienti semplici e naturali ma complessa nel gusto.

Simbolo del birrificio è un dirigibile, scelto perché rappresenta un modo di viaggiare lento e consapevole, lo stesso modo con cui affrontano la loro vita.

Veronica si occupa dell'amministrazione e del commerciale, invece Stefano è il mastro Birraio.

È molto piacevole scambiare due chiacchiere con entrambi; essere avvolti dai loro racconti e dalle loro esperienze.

Stefano mi racconta che attualmente in produ-

zione hanno 10 birre e gli piace definirle memorie di viaggi passati o idee di luoghi da sogno ancora da visitare, birre che ti portano in giro per il mondo. Dove lo decidi tu.

Alla domanda “Quali sono le birre che vi rappresentano di più per fare una degustazione virtuale con i nostri lettori?” la risposta di entrambi è stata, “tutte”, ma dovendo proprio scegliere la prima è la TERZO TEMPO CREAM ALE: pensata durante un viaggio nella regione dei grandi laghi Americani.

Una Cream Ale dall'aspetto brillante senza fronzoli dove a Naso risaltano le note Maltate di orzo e granoturco, oltre a un sorprendente bouquet floreale.



In bocca è piacevolmente piena e la dolcezza dei malti è perfettamente bilanciata dall'amaro delicato dei luppoli tedeschi. Da bere e ribere in ogni momento della giornata.

La seconda birra è la HOPPY WAN KENOBY un American IPA (Indian Pale Ale)

Questa birra trasmette chiaramente la nostra voglia di viaggiare anche oltre il pianeta azzurro poiché lo si può fare anche solo con la mente.

Il nostro è un viaggio di fantasia per esplorare i territori più remoti del Luppolo, la vera forza aromatica della nostra American IPA, frutto di una lunga ricerca tra i Luppoli americani più accattivanti.

Birra dal colore ambrato tenue e profumi floreali, esotici, speziati e, soprattutto, agrumati. Chiude con un lungo finale amaro degno delle migliori versioni americane dello storico stile inglese.

La terza scelta ricade su un Irish Stout”ARAN”

La nostra Irish Stout è dedicata alle isole Aran (Irlanda), luogo estremamente suggestivo dove abbiamo lasciato il cuore.

Una birra fedelissima allo stile irlandese originale, di colore scuro impenetrabile e con schiuma compatta e pannosa al naso risaltano le note di caffè, orzo tostato, fave di cacao e caramello.



In bocca risulta vellutata e complessa, con la dolcezza dei malti a far da protagonista.

Infine l'ultima birra da degustare è stata una mia scelta

MILLE BOLLE GIALLE italian Grape Ale

Il primo stile Birraio tutto italiano, fatta utilizzando il mosto di Malvasia di una piccola azienda biologica Parmense sulla base di una birra leggera e poco luppolata la naturale dolcezza dell'uva Malvasia crea un meraviglioso legame con la secchezza e la bevibilità che contraddistingue tutte le birre Argo

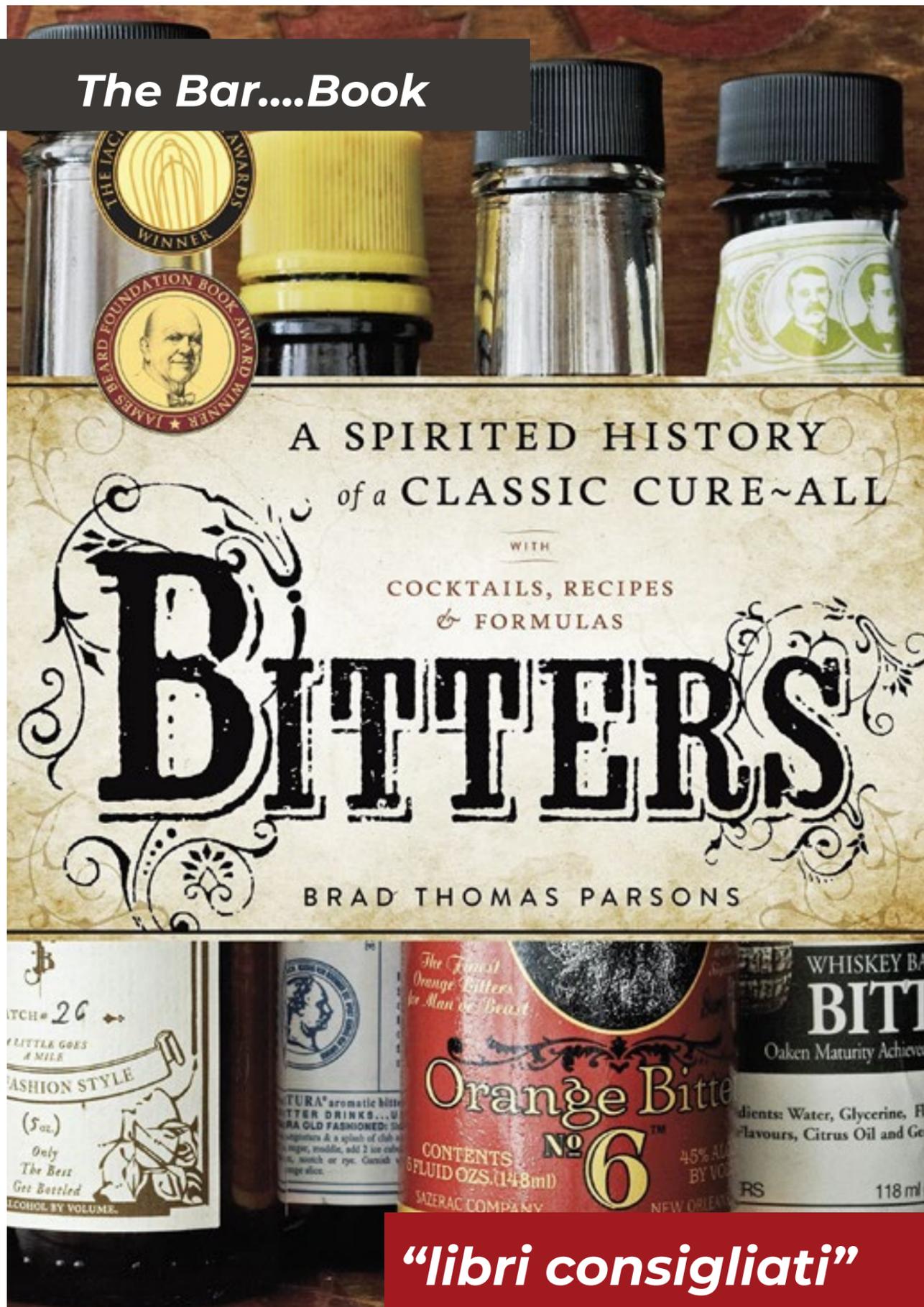
Immediate sono le note fruttate che ricordano frutti tropicali maturi, in bocca e molto elegante e sorprende la struttura decisa con la persistenza ed effervescenza tipiche di un vino spumante. Perfetta da bere come un aperitivo ma anche abbinata ai salumi.

Concludo questa nostra splendida degustazione Ringraziando Veronica e Stefano per averci aperto le porte del loro birrificio e del loro cuore e di averci permesso, anche se virtualmente, di degustare queste meravigliose birre.

Sperando di avere stuzzicato il tuo palato, ti invito a provare.

Francesca Bacile Lady Malto

The Bar...Book



“libri consigliati”

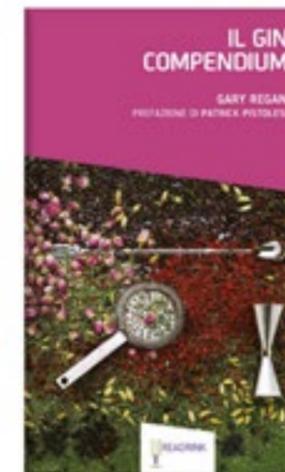
“Le nostre letture consigliate”

In questa rubrica culturale parleremo di un libro che possa regalarci nozioni importanti o emozioni e aneddoti relativi al nostro settore del Food & Beverage Bartending. Ad ogni appuntamento consiglieremo la lettura di 4 Testi, uno dei quali lo passiamo ai raggi X per farvi comprendere di cosa si tratta, estrapolandone diversi contenuti.

I libri di oggi sono:

Gin Compendium

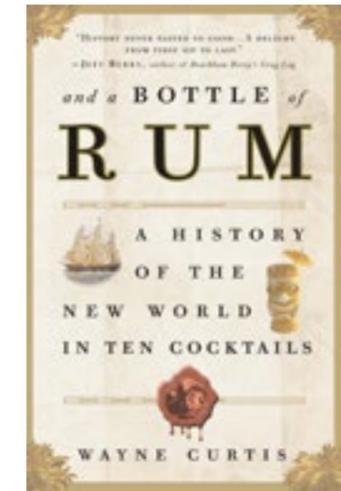
di Gary Regan: testo formativo che propone nozioni storiche e dettagli tecnici prendendo spunto dall'esperienza diretta dell'autore. Scorre tra le nozioni storiche filtrando tra le ricette di cocktail. Un libro per chi crede che il Gin è ben altro di una scheda tecnica. Super consigliato.



And a Bottle of Rum

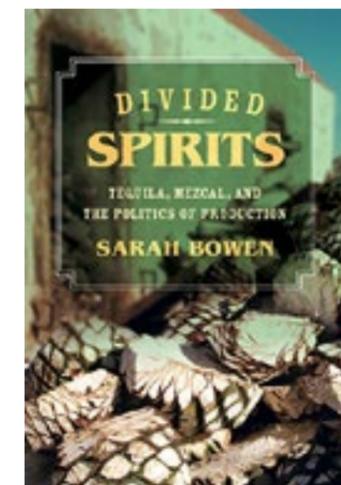
di Wayne Curtis: noto scrittore di New Orleans narra di uno spirito (Rum), dieci cocktail e quattro secoli di storia americana. Racconta la storia divertente dell'America vista attraverso il fondo di un bicchiere con un capitolo per ognuno dei dieci cocktail, dai marinai del Grog che bevevano in alto mare nel 1700 ai Mojito dei

moderni Club Hopper. Il libro inizia con la storia antica del Rum e racconta delle isole coloniali dei Caraibi. Interessante e divertente, in lingua originale.



Divided Spirits di Sarah Bowen

una nota sociologa racconta le storie di Tequila e Mezcal, due dei prodotti più iconici del Messico. Il libro illustra come il neoliberalismo influenzi la produzione, il marchio e la regolamentazione di cibi e bevande locali. Sfida anche la strategia di fare affidamento su mercati alternativi per proteggere le culture alimentari e i mezzi di sussistenza rurali. Racconta la storia di come le sorelle agave, Tequila e Mezcal, si sono separate. Una è stata cooptata dal sistema agroalimentare industriale e l'altra lotta per rimanere un prodotto artigianale tipico di qualità. Da consigliare per i temi realisti e sociologici, in lingua originale.



Bitters

di Brad Thomas Parsons

eccoci al nostro libro di oggi, uno dei pochi che trattano finalmente dei Bitters aromatizzanti di cui vi lasciamo un'ampia traccia a seguire incominciando con un pezzo originale del libro scritto in lingua originale.

Ai tempi i bitters erano usati per migliorare il gusto dei drinks perchè i distillati di un tempo non erano propriamente eleganti. Oggi li possiamo utilizzare per arricchire e migliorare il gusto.

Oggi in effetti possiamo anche utilizzarli come digestivi durante e dopo i pasti mettendo 4/6 dashes in un bicchiere di soda. Anche il singhiozzo si combatte con l'angostura, mangiando una fetta di limone bagnata di zucchero.

Negli U.S.A. il boom dei Bitters iniziò attorno al 1850.

I Bitters pre proibizionismo, usati come medicinali soprattutto, erano l'angostura, Abbott's Bitters, Boker's, Boonekamp's, Koosh, Baxter's Mandrake.

Uno dei primi popolari Bitters in America fu il Dr. J. Hostetter's stomach Bitters prodotto in Pennsylvania nel 1853 con 47% di alcol che sebbene classificato come un medicinale, veniva venduto a shot nei saloons dell'Alaska oltre a venire usato durante la guerra civile contro le malattie e per infondere coraggio. Dai dati pervenuti sembra addirittura che nel 1865 venivano vendute oltre 6.000 bottiglie di Bitters al giorno.

Abbott's Bitters prodotto nel Maryland sembra che sia stato il bitter originale del Manhattan e per molto tempo fu uno dei Bitters più usati e durò fino al 1950 sostituito dalla forte concorrenza dell'Angostura.

Dopo la seconda guerra mondiale e verso gli anni '50 Angostura e Peychaud erano i due Bitters più conosciuti e venduti davanti a Fee Brothers che propose dei Bitters aromatici e soprattutto un orange Bitters nel '51. Fee Brothers

ebbe la capacità di sopravvivere durante il proibizionismo producendo sciroppi e aromi che poi furono utilizzati per la produzione illegale di alcolici, così come vini per le messe (che poi venivano anche venduti illegalmente ad alcuni cittadini) e una birra analcolica (con la dicitura "non aggiungere lieviti perchè è facilmente fermentescibile" dando così la possibilità a chi l'acquista di renderla alcolica). Il proibizionismo portò comunque delle conseguenze sulla qualità della mixology, nacquero dei cocktail nuovi che facevano di tutto per nascondere la scarsa qualità dei distillati e i Bitters non venivano più usati. Questa situazione durò per alcuni decenni, infatti l'impiego di alcune gocce di Bitters erano limitate esclusivamente ai pochi classici come il Manhattan, l'Old Fashioned e lo Champagne cocktail, pure il Dry Martini che era nato con gli aromatizzanti veniva preparato senza. Nacque la Disco era con i cocktails da discoteca come la Pina Colada e tanti altri. Solo con l'avvento di Internet e l'impegno di Dale De Groff (conosciuto come "King Cocktail") a fine degli anni '80 si ebbe la rinascita dei cocktails classici. Furono lentamente banditi i mixers e preparati sciropposi in favore degli ingredienti freschi. Il merito di De Groff fu quello di studiare i cocktails della prima edizione di Bartender's Guide di Jerry Thomas del 1862 e di reinterpretarli nei confronti dei gusti moderni. De Groff inoltre negli anni '90 non trovando un Orange Bitters all'altezza per i suoi cocktails provò a crearne uno insieme a Gary Regan (autore di Gin Compendium) e dopo diversi tentativi lanciarono sul mercato nel 2005 il Regan's Orange Bitters n°6, il primo a fare concorrenza all'ormai conosciuto Fee Brothers creato 50 anni prima. Nel 2006 uscì il Bitter Truth Orange Bitters dalla Germania e nel 2008 l'orange di Angostura (il suo primo Bitters dopo 180 anni).

Dal 2009/2010 la mixology è cambiata con la rivalutazione di vintage cocktails e di nuove formule dove l'utilizzo dei Bitters diventa preponderante e irrinunciabile per l'arricchi-

mento di nuovi gusti ed aromi. Altre aziende nacquero diventando sempre più importanti a partire da Fee Brothers (New York) e The Bitter Truth (Germania).

Degustazione di un Bitters

Essendo prodotti molto alcolici e creati per aromatizzare i cocktails utilizzandone solo poche gocce non è possibile degustarli assaggiandoli poiché si percepisce solo l'aroma primario e non tutto il resto. L'unico modo per valutare la sua qualità è quella di usare il naso. Bisogna metterne qualche goccia nel palmo della mano e già in quel momento possiamo valutarne la viscosità e la densità, successivamente bisogna sfregarlo con le mani per scaldarlo e immergerci il naso per valutare le sue note aromatiche olfattive, sono quelle che sentiremo nel cocktail. Un altro modo per degustarli è versare poche gocce in uno shot e berlo con soda o seltz. Infine degustarlo nel cocktail, l'ideale è nel Dry Martini. Sicuramente in ogni caso noterete che un cocktail fatto senza Bitters ha qualcosa in meno da dare a livello aromatico, come se mancasse qualcosa

L'importanza dei CITRUS ZEST e TWIST

Molti cocktails richiedono in ricetta l'utilizzo di scorze di agrumi o twist di essi sulla superficie (limoni, arance, lime, pompelmi, mandarini) se non addirittura (Dale de Groff) la flambatura degli olii essenziali delle bucce. Queste non sono solo decorazioni ma veri e propri ingredienti che come i Bitters arricchiscono i cocktails di aromi e profumi cambiandone completamente la degustazione. Per questo motivo molti bartender oltre che rilasciare gli olii essenziali sulla superficie del cocktail hanno l'accortezza di strofinare le bucce sui bordi del bicchiere. In caso di zest, quindi scorza immessa nel drink anche come decorazione va valutata e tagliata in modo differente soprattutto per la grandezza a seconda del tipo di bicchiere che abbiamo, lo zest per una flute è fine, per un old fashion è più tozza e larga fino alla lunga spirale per un highball.

Generalmente le botaniche di cui abbiamo bisogno per produrre Bitters sono a buon mercato, ma bisogna cercare un'azienda che produce e distribuisce. In America esistono aziende che vendono più di 4000 differenti erbe, Té e spezie. I Bitters sono costituiti da:

1) AGENTI AMARI: costituite da erbe, radici, bacche e botaniche che ci daranno le note amare al prodotto. Queste vanno utilizzate non in polvere, ma a pezzi perchè le polveri risultano difficili per ottenere una corretta infusione e filtrazione. Le cortecce e le radici inoltre conferiscono alla soluzione un naturale gusto morbido legnoso.

2) AGENTI AROMATIZZANTI: questi ingredienti sono responsabili del principale profilo aromatico e gustativo del Bitters che si vuole creare. In genere si usa la frutta, i fiori, alcune erbe aromatiche, il caffè, la famiglia dei nuts. Con erbe e fiori si ottengono risultati interessanti quando si combinano freschi e secchi insieme. L'ingrediente fresco deve essere il più fresco possibile cercando nella frutta di usare quella organica biologica ed essere perlomeno sicuri quando si impiegano bucce e scorze di lavarle e disinfettarle in modo accurato.

3) SOLUZIONE ALCOLICA: è l'investimento più costoso. Più è alta la gradazione alcolica più sarà efficiente l'estrazione e minore il tempo di infusione. Inoltre l'alta gradazione permette al prodotto di conservarsi per periodi molto lunghi trattenendo il più possibile gli aromi. Quindi o si utilizza alcol di grano puro ottimamente rettificato ad alta gradazione oppure si utilizza una Vodka minimo 45°. Nel caso scegliete un distillato come Bourbon, Rye, Tequila o Rum scegliete la miglior qualità e soprattutto un prodotto high proof per esempio Vodka Absolut 100, Wild Turkey 101, Rye o Bourbon, o Gosling's 151 Rum.

Di seguito Vi elenchiamo alcuni degli agenti

contenuti nei bitters e quale la loro funzione:

AGENTI AMARI: radice di angelica, barberry (crespino) root bark, birch (betulla) leaf, black walnut leaf, burdock (bardana) root, calamus root, chirayata, cinchona(china) bark, dandellion (dente di leone) bark, devil's club root, fringe tree bark, gentiane root, horehound (marrubio), licorice root, orris root, quassia chips, wild cherry bark, wormwood(assenzio romano)

AGENTI AROMATIZZANTI: fiori di arnica, bacche di pimento, semi di anice, caraway seed (cumino), cardamom pods (bacelli di cardamomo verde e nero), cassia chips, cannella, bucce di agrumi, chiodi di garofano, semi di coriandolo, semi di finocchio, grani del paradiso, fiori d'ibisco, luppolo,, issopo, ginepro in bacche, lavanda, lemongrass, cardo mariano, noce moscata, peppermint, rosa canina, sarsaparilla, sassofrasso, schizandra berries (schizandra: bacche dei 5 aromi), anice stellato.

ATTREZZATURE necessarie: Knives, Zesters, Peelers, Cutting Board (tagliere), Mortar and pestle, Mason Jars (barattoli di vetro), Cheesecloth (garze meglio 100% cotone) o Coffee filters(ma ci mettono troppo tempo), Funnels (imbuti), Bottles(di vetro scuro o cobalto da 5 o 2 oz con dropper cap, Labels(etichette).

Home made Bitters: perchè farli da soli

I motivi sono diversi:

1) La soddisfazione di fare qualcosa con le proprie mani da più prestigio al bartender e comunque crea un prodotto unico e inimitabile (da capire però se ne vale la pena)

2) I Bitters che acquistiamo come artigianali, prodotti in small batch, costano anche 20 dollari la bottiglietta, quindi se lo produciamo noi risparmiamo un pò.

3) La possibilità di utilizzare ingredienti al massimo della loro forma stagionale, nel pieno della loro aromaticità: dopo Natale il limone è al top, così come nei mesi successivi, le clementine, il mandarino e le arance rosse; in primavera il rabarbaro; in estate tutte le berries, le ciliegie e le amarene; in autunno le mele, le

pere e l'uva.

4) Ricordiamoci però che se siamo appassionati e capaci ad ottenere dei prodotti di qualità, il produrre Bitters ha un senso. In caso contrario se i prodotti risultano inferiori a quelli sul mercato tanto vale approfittare della grande qualità di queste aziende produttrici che hanno i mezzi e le conoscenze unitamente ad anni di esperienza nel produrli. In questi ultimi anni esiste in commercio una vasta scelta di ottimi Bitters. La nostra capacità è quella di assaggiarli, valutarli e soprattutto introdurli nella mixology con grande competenza, un pò come gli spirits e i liquori. Non dobbiamo dimenticare che il vero lavoro dei bartender è quello di creare cocktails con aromi e gusti sempre più particolari piuttosto che diventare produttori, deve pensare a miscelare e saper proporre il risultato delle proprie capacità unitamente all'accoglienza.

Esistono principalmente 2 modi di fare i Bitters. creare diverse tinture singole per poi miscelarle a gusto (blending) oppure infondere gli ingredienti in modo promiscuo. Quest'ultimo è il miglior sistema per iniziare perchè nel primo metodo è necessaria una grande esperienza nel blending. Miscelare le singole tinture è però un modo per imparare, all'assaggio riusciamo a capire quanto di ciascun aroma va mescolato per avere il gusto che desideriamo. Quindi via via che realizziamo il bitters possiamo valutare se ciò che stiamo miscelando sia conforme a ciò che vorremmo ottenere.

Ernesto Molteni



L'intervista

Fiorenzo Colombo intervista Alfredo Raineri

Alfredo Raineri inizia giovanissimo, come non accade più da decenni, a lavorare. È nato professionalmente a Como nei bar ristorante della provincia poi negli anni sessanta va a lavorare a Milano in fiera, per lui giovane provinciale andare a lavorare in città oltretutto in fiera è stata un colpo di fortuna e soprattutto una buona gavetta. Pensate che allora per la Milano da Bere, degli anni del boom economico, la fiera era sempre colma di eventi importantissimi che dimostravano la forza e la potenza di una Milano capitale economica dell'Italia e faro rappresentativo del commercio internazionale.

Arriva il momento di fare il servizio militare, altra cosa che non accade più ai giovani di oggi, lo chiamano nel 1968 e va in marina. Un periodo quello che lo porta a maturare dubbi sul lavorare ancora nella ristorazione o scegliere qualche altro campo. La svolta è arrivata quando, finito il servizio di leva, i fratelli di Alfredo che lavoravano nel settore alberghiero lo volle-

ro impiegare non più nella ristorazione "popolare" ma in qualcosa che allora era veramente di élite e lo mandano in Svizzera esattamente al Palace di St. Moritz. Dieci stagioni al Palace di St. Moritz non sono cosa da poco e Alfredo passa da demi chef di bar a barman va poi al Kursaal di Arosa per terminare con le stagioni in Svizzera. In Italia ritorna sul suo amato Lago di Como dove in estate comunque lavorava al bar Sanremo di Bellagio. Arriva finalmente una proposta annuale a Como in un albergo della stessa società di Villa d'Este, l'Hotel Barchetta Excelsior. Questo albergo affacciato sulla centralissima piazza Cavour con il porto che gli fa da parterre diventa la "casa" per dodici anni di Alfredo. Alla fine capisce che è il momento buono di mettersi in proprio così apre il Freddy's bar. Lo gestisce per qualche anno facendo la gioia e la felicità di tantissimi suoi clienti che apprezzavano i cocktail di Alfredo ma anche e soprattutto la sua bottigliera colma di bottiglie anche strane di distillati di tutto il mondo. La curiosità che lo anima fa sì che le sue vacanze diventino di studio nelle isole sperdute della scozia alla ricerca di distillerie ma anche di spiritualità che vi regna sovrana attorno. Gira tutto il mondo per scovare delle chicche da far assaggiare ai suoi amici.

Ora Alfredo è in pensione e si occupa di molteplici attività soprattutto nella formazione. Alfredo è anche un degustatore ONAG e come dicevo grande divulgatore del mondo Whisky infatti assieme ad Angelo Matteucci ha fondato il "Single Malt Club of Scotland".



Tutto ciò fatto per migliorare le proprie conoscenze ma anche per elevare professionalmente tutti i conoscitori del Whisky ma soprattutto bartender ed addetti al lavoro.

Inizia così a creare dei Master seguitissimi in giro per la nostra penisola. Conosce tantissime persone che riconoscono con stima la sua grande professionalità al punto che oggi per l'ABI Professional Alfredo è nel Consiglio di Solidus. Per chi ancora non lo sapesse Solidus convoglia l'espressione massima della professionalità nell'accoglienza turistica italiana con tutte le sue più rappresentative associazioni.

Se davanti a te ci fosse una platea di giovani che si domandano cosa fare del loro futuro tu, Alfredo, cosa gli diresti?

“È presto fatto, gli consiglierei di fare questo mestiere che è il più bello del mondo. Ti permette di viaggiare e di conoscere tantissime persone e di tutte le estrazioni. A tal proposito a ST Moritz il bar d'albergo era veramente frequentato da teste coronate, l'allora Scìa di Persia con tutta la famiglia, capi di stato e personaggi della cultura e dello spettacolo internazionali. Ricordo un aneddoto di quel periodo, Alfred Hitchcock che restava per 10 giorni in vacanza a Como per natale, quando arrivava al lounge bar mi chiamava “Hey, young man bring me my usual” e il suo usual era uno Sidecar (Cognac, triple sec, succo di limone) che ovviamente gli preparavo con solerzia e lui apprezzava con un gran sorriso”. “I giovani hanno bisogno di coltivare la passione perché senza diventa difficile fare questo lavoro”.

Ecco la ricetta di un suo cocktail che presentò vincendo all'Hilton di Novara.

Freddy's Cocktail
30 ml di Glen Morangie
20 ml di Martini Bianco
20 ml Bitter Campari
Servito in coppetta
Cocktail
ben ghiacciata
Decorato con un peel
di Arancia e
Ciliegina rossa



The Bar...Trend

i distillati analcolici

In questo articolo proveremo a fare chiarezza sul mondo dei distillati analcolici. Sempre più spesso sentiamo parlare di “distillati analcolici”, se ne sente parlare, cominciano a vedersi le prime pubblicità online ma facciamo fatica a trovarli sulle bottigliere dei bar che frequentiamo.

Innanzitutto bisogna fare un po' di chiarezza e spiegare di cosa stiamo parlando. Questi distillati sono il risultato di infusioni e macerazioni di erbe, frutta, verdura e spezie che, successivamente, verranno distillate per concentrare in profumi e i gusti estratti nel liquido che troveremo in bottiglia.

Ci sono sostanzialmente due metodi di produzione per questo tipo di prodotti:

Il primo metodo prevede l'utilizzo dell'alcol nella prima fase, quella in cui facciamo l'infusione, dove l'estrazione delle componenti organolettiche viene fatta dall'alcool che dopo aver raggiunto il suo scopo verrà eliminato e la bevanda diventerà analcolica.

Il secondo metodo non prevede l'utilizzo dell'alcol e quindi le infusioni, macerazioni ecc. saranno molto più complicate e macchinose, viene comunque usato un distillatore ma in totale assenza di alcol.

Ogni produttore ha il suo particolare metodo di produzione che custodisce gelosamente e non rivela a nessuno, parliamo di un genere di prodotto totalmente nuovo che si affaccia solo da alcuni anni sul mercato dei distillati. Nati nel Regno Unito nel 2015 grazie all'azienda “Seedlip”, questi prodotti hanno fatto una grande fatica a conquistare una loro fetta di mercato.

Negli ultimi tre anni le aziende produttrici sono aumentate e anche i grandi marchi hanno cominciato a produrre gli spiriti senza alcol, o dealcolizzati.

La pandemia ha sicuramente rallentato e a volte bloccato l'espansione di questi prodotti, molti locali hanno affrontato grandi spese causate dai giorni di chiusura e in pochi volevano investire in nuovi prodotti con la prospettiva di imminenti chiusure.

Abbiamo chiesto una mano a due produttori che con una piccola intervista hanno cercato di illustrarci i loro prodotti e le loro aziende.

Cominciamo da Valérie De Sutter, Fondatrice di JNPR Spirits, la casa produttrice francese di spiriti senza alcol.



Come è iniziata la tua avventura nel mondo dei distillati analcolici?

Prima di creare il mio prodotto mi sono interessata al mondo dei drink, il trend degli analcolici non era ancora molto forte in Europa ma mi interessava molto, ho scelto quindi di studiare prima il mondo dei drink-sono stata in giro per l'Europa e gli Stati Uniti dove ho riscontrato una grande attenzione alla costruzione dei cocktail, cosa che in Francia e in Italia a mio parere ancora manca, si fa molta più attenzione a quello che si mangia rispetto a quello che si beve.

Dopo aver visto la miscelazione europea e quella degli Stati Uniti come mai hai deciso comunque di puntare sul prodotto analcolico?

Perché sono una mamma di tre bambini, quando ho iniziato erano piccoli e ho capito che avevo una spiccata sensibilità per la degustazione di questi prodotti, anche dovuta alla maternità secondo me. Dopo i miei viaggi sono tornata a Milano dove ho conosciuto Flavio Angiolillo che ha collaborato con me fin dall'inizio fino ad arrivare ai nostri tre prodotti.

Come sta andando il tuo progetto, ti ritieni soddisfatta, avete un bel riscontro sulle vendite? Direi molto bene, noi abbiamo iniziato a Gennaio 2020, magari non era il momento giusto vista l'esplosione della pandemia. Ci siamo ritrovati con un prodotto che poteva essere venduto al bar ma purtroppo era tutti chiusi e ci siamo concentrati sulla vendita online. Devo dire che questa scelta ci ha portato dei grandi risultati, non vogliamo dire che non ci interessano i locali, anzi è un progetto che vogliamo sviluppare appena la pandemia ce lo permetterà, vogliamo incontrare i barmen e far conoscere il nostro prodotto. Vendere un prodotto analcolico durante la pandemia ci ha aiutato tanto, molte persone che facevano aperitivo in casa hanno cercato qualcosa di nuovo in un prodotto analcolico.



Quali sono le differenze tra i vostri tre prodotti?

Il primo prodotto è JNPR N°1, è un distillato che punta tutto sul ginepro, si presta quindi solitamente alla rivisitazione di cocktails a

base gin ed è composto da bacche di ginepro, coriandolo, cardamomo e mela, un bel richiamo alle sue origini normanne.

Il nostro secondo prodotto è BTTR N°1, come suggerisce il suo nome è un prodotto che va a ricercare i sentori dei classici bitter. È composto in particolare da arancia dolce, arancia amara, limone, genziana, rabarbaro, liquirizia e cannella. È il risultato di una speciale collaborazione con una distilleria italiana situata in Lombardia.

Il Nostro terzo prodotto JNPR N°2, è stato pensato per cocktails come il mojito e la caipirinha ma non si tratta di un prodotto che imita il rum, è composto da zenzero, cardamomo, pepe e peperoncino.

Ci tengo a precisare che JNPR N°1 e JNPR N°2 sono assolutamente privi di zucchero, questa cosa è molto apprezzata perché se non si vuole bere un prodotto alcolico, le alternative sono quasi sempre molto zuccherate.

Come avviene la distillazione? utilizzate l'alcool e poi lo togliete o tutto il processo produttivo è analcolico?

Absolutamente no, ci sono prodotti fatti con questa metodologia ma noi ci siamo sempre rifiutati di utilizzare l'alcool. JNPR N°1 e JNPR N°2 sono due distillati ma non utilizzano l'alcool, partiamo da una macerazione in una soluzione che è assolutamente segreta, per poi passare ad una distillazione senza alcool utilizzando l'acqua. Certo, non è una distillazione classica, ma utilizziamo un alambicco che viene usato in distilleria per fare gin, non si tratta di un altro tipo di macchinario, usiamo lo stesso alambicco per fare il gin.

Come si sono posizionati i vostri prodotti nei locali?

Siamo nati praticamente durante la pandemia e stiamo lavorando molto bene sul mercato online ma stiamo aspettando di essere più liberi per poter incontrare i barmen e far conoscere i nostri prodotti. Siamo convinti che questo

sia un trend che viene dal pubblico e che saranno i clienti che proveranno i nostri prodotti a richiederli al loro barmen. Il nostro prossimo obiettivo comunque è quello di far conoscere ai barmen i nostri prodotti, abbiamo bisogno di un feedback dai locali perché con la vendita online non hai un confronto con il tuo cliente. Quando i barmen assaggiano i nostri prodotti cambiano completamente l'idea che si erano fatti dei distillati analcolici e non vediamo l'ora di poterlo fare con più barmen possibile al più presto.

Molti si lamentano del prezzo di questi prodotti, vuoi spiegarci il motivo?

Il prezzo è dovuto al metodo di produzione. La nostra produzione è del tutto analcolica ed estrae gli aromi dalle botaniche senza utilizzare l'alcool è molto più complicato e dispendioso, è molto più semplice estrarre gli aromi con l'alcol, quindi ovviamente i nostri prodotti si devono posizionare sul mercato con un certo prezzo. Ma al giorno d'oggi nelle enoteche, per fare un esempio, troviamo gin che vengono venduti allo stesso prezzo dei nostri prodotti nonostante la differenza nei costi di produzione sia molto importante.

Ed ora conosciamo Eugenio Muraro, ingegnere che decide nel 2015 di creare MeMento.



Come nasce Memento?

Io sono un ingegnere che lavorava nel campo delle energie rinnovabili, nel 2015 mi sono iscritto ad un master al politecnico di Milano per un arricchimento personale, alla fine di questo percorso lungo due anni veniva richiesta una tesi di master dedicata ad un nuovo progetto di startup. Come può intuire il progetto di start up è stato proprio il progetto Memento, che si è inserito in un contesto di innovazione rivolta al mondo dei drink seguendo quello che era successo nel mondo del food cercando di proporre un prodotto salutare ma con una forte componente di prodotti del territorio. Nel 2017 il progetto è stato premiato come miglior progetto con una presentazione ufficiale con il primo lotto di 500 bottiglie. Nel 2018 ho lasciato il mio lavoro da ingegnere che stavo facendo per dedicarmi totalmente al progetto memento che stava creando i presupposti per un'azienda di successo. Il prodotto si collocava in una nuova tendenza globale di produzione di distillati analcolici. Il progetto serve a dare la possibilità di creare drinks diversi per chi non può o non vuole bere alcolici. I clienti al bar hanno sempre una maggiore conoscenza dei prodotti e volevamo portare ad un livello più alto i drink analcolici, al bar troviamo spesso una proposta sempre maggiore di prodotti alcolici ma non abbiamo quasi mai una proposta analcolica ricercata. Questa è molto in breve la storia della nascita di memento.

Come si posizionano i vostri prodotti nei locali?

Io dico sempre che i nostri prodotti in bottigliera vanno e vengono utilizzati principalmente su due canali: quello dei cocktail analcolici e quello dei cocktail a basso tenore alcolico, perché i nostri prodotti vengono spesso anche utilizzati per abbassare il tenore alcolico di cocktail che altrimenti per alcuni clienti risulterebbero troppo forti. Per quanto riguarda i cocktail analcolici invece spesso troviamo una proposta di basso valore di prodotti. Questo

succede perché supponiamo che chi richiede un drink analcolico non abbia voglia di spendere, e di conseguenza i cocktail analcolici hanno spesso quasi tutti gli ingredienti troppo zuccherati o pieni di conservanti. Ci sono studi che confermano invece che molte persone sarebbero disposte a spendere di più per un prodotto meno zuccherato senza conservanti e quindi più salutare del solito cocktail analcolico, a patto che venga servito con le stesse modalità di preparazione servizio e attenzione di un drink analcolico della stessa fascia di prezzo.

Come viene prodotto memento?

Memento viene prodotto attraverso una distillazione in corrente di vapore. Ognuna delle nostre tre referenze ha quattro ingredienti principali che sono 4 acqua aromatiche distillate singolarmente e successivamente unite per creare il blend per il prodotto finale. Durante tutto il processo di produzione non viene mai utilizzato l'alcol, nemmeno durante la macerazione iniziale, questo è molto importante perché possiamo vendere un prodotto 100% privo di alcol a 0,0 gradi alcolici. Possiamo dunque permetterci di vendere in paesi come l'Arabia Saudita dove solo prodotti assolutamente privi di alcol possono essere consumati. Per la comunità europea è da considerarsi un prodotto non alcolico se il suo contenuto non supera gli 0,5 gradi ma questo non vale per tutto il mondo, abbiamo quindi scelto di escludere l'alcol dall'intero processo produttivo.



I vostri prodotti come abbiamo appena detto sono tre :potresti descriverli?

Innanzitutto partiamo dal nostro primo prodotto, MeMento, nato nel 2017. MeMento

nasce da una selezione di piante ed erbe aromatiche dalle benefiche proprietà, miscelate secondo l'antica sapienza. Ecco come si compone, la Rosa, preziosa, dal gusto delicato, il Rosmarinus Officinalis, fonte di energia e vigore, la Lippia Citriodora, che dona gioia e luminosità, l'Helichrysum Italicum, elemento di equilibrio e profondità'.

Nel 2019 nasce il nostro secondo prodotto MeMento Green. L'ispirazione viene ancora una volta dalle piante aromatiche del Mediterraneo, tutte contraddistinte da un forte aroma erbaceo. Ecco come si compone, il mirto verde, balsamico e rigenerante, la melissa, dal sapore fresco e agrumato, l'alloro, che trasmette forza e vigore, i fiori di arancio, dalle armoniche note dolci e amare.

Infine il nostro ultimo nato MeMento Blue nato nel 2021 MeMento Blue, con il suo aroma profumato accende nella mente di chi assaggia il ricordo dell'estate italiana. Ha una miscela unica nel suo genere: Acqua del Mar Mediterraneo, preziosa e ricca di sali minerali, Salvia Sclarea, profumata e rilassante Santoreggia, speziata e intensa, Origano, tonico e balsamico I nostri tre prodotti permettono di spaziare con la mente tra le riviste e reinterpretare tantissimi drink per stravolgerli e crearne una versione analcolica o per abbassare il loro tenore alcolico con un twist che non ti aspetti.

Concludo questo articolo ringraziando Valérie De Sutter ed Eugenio Muraro per essere stati così disponibili. Grazie al loro supporto, questo articolo è servito a mettere in luce quanta ricerca e dedizione ci sia dietro la preparazione di prodotti analcolici. Queste bottiglie forse non sono ancora entrate a far parte della nostra vita dietro al bancone ma se dedicassimo un decimo del tempo passato a studiare e a fare ricerche sui nostri tanto amati cocktail alcolici, al mondo analcolico forse qualche prodotto in più entrerebbe sulla nostra bottigliera.

Pellerei Roberto



QUESTO NON È UN MOSCOW MULE

50 ml JNPR n°1
15 ml succo di limone verde
appena spremuto e filtrato
100 ml Ginger Ale/ Ginger beer

TECNICA: Build
BICCHIERE E DECORAZIONE:
Collins e Menta fresca



ROSEMARY & CLOVER Nutritional: Kcal 70

60 ml MeMento
30 ml Pura di Lamponi
15 ml Succo di Limone
15 ml Albume d'Uovo
15 ml Sciroppo di Zucchero

TECNICA: Shake & Strain
BICCHIERE E DECORAZIONE:
Goblet con Spiedino di Lamponi





**QUESTO NON È
UN NEGRONI**

20 ml JNPR n°1
20 ml BTTR n°1
40 ml succo d'uva bianca

TECNICA: Build
BICCHIERE E DECORAZIONE:
Old fashioned e Scorza D'arancia



EMULE
Nutritional: Kcal 50

60 ml MeMento Blue
60 ml Ginger beer
30 ml Succo D'Arancia Rossa

TECNICA: Build
BICCHIERE E DECORAZIONE:
Collins e Fiori Eduli





Tre Ricette in cerca d'autore

Sono andato alla ricerca di tre ricette d'autore e ne ho scoperte tre davvero interessanti, create per i clienti del suo bar Gentelman's Café di Arluno in Lombardia, ti invito a provarle per i tuoi clienti, ne saranno sicuramente entusiasti. Ovviamente Christian socio Abi Professional della sezione Lombardia di aspetta nel suo locale, per farti gustare i suoi originali cocktail oltre che un'ottima caffetteria.

Christian Olivari

Samuray

40 ml	Vodka
20 ml	Sake
20 ml	Sciroppo di gelsomino
20 ml	Succo fresco di lime
40 ml	Di infuso di The hojica



Shakerare tutti gli ingredienti ed inserirli in una teiera di ghisa giapponese nel cui interno mettete delle rondelle di zenzero fresco a piacere. Versate poi il drink in una caratteristica ciotola di ceramica giapponese nel cui interno avete messo dei cubetti di ghiaccio hoshizaky. Completa con un fiore edule un fiore commestibile e slice di zenzero fresco. Ha un contenuto di circa Kcal 121 e un volume alcolico pari a 14,6 %.

Time to be happy

50 ml	Aperitivo Gamondi
80 ml	Prosecco rosè Toso
top di	Velluto di Amaro Gamondi



Un drink "build" realizzato direttamente nel bicchiere in cui viene servito, ti consiglio di eseguirlo nell'ordine esposto, prima il prosecco poi l'aperitivo Gamondi e in ultimo il velluto di amaro Gamondi.

Per realizzare il velluto monta con un cappuccinatore 15 ml di amaro Gamondi addizionato di 0,5 grammi di estere degli acidi grassi (sacroestere).

Guarnire con rondella di arancia essiccata e germoglio di menta fresca. Ha un volume alcolico pari a 13 %.

Brezza Alpina

40 ml	Genepy Savio
20 ml	Vermouth bianco superiore di Torino Gamondi
10 ml	Sciroppo alla nocciola Fabbri
10 ml	Succo fresco di lime
10 ml	Liquore al pino mugo Vertosan
top di	Acqua tonica al sambuco Fever Tree



Dopo aver agitato gli ingredienti con uno shaker (esclusa l'acqua tonica). Versa in una mug con all'interno del ghiaccio cristallino e completa con l'acqua tonica. Guarnire con fiore edibile e rametto di timo e rosmarino.

Drink vincitore skyway cocktail competition 2021

SKYWAY MONTE BIANCO PRESENTA

COCKTAIL COMPETITION

2021

CRISTIAN OLIVARI
Gentleman's cafe' di Arluno (MI)
Associato in A.B.I. Professional sezione Lombardia

BREZZA ALPINA

Genepi Savio Nature 40 ml
Vermouth bianco Gamondj 20 ml
Sciropo nocciola fabbri 10ml
Succo di lime fresco 10 ml
Liquore Pino Mugò Vertosan 10 ml
Acqua tonica elderflower fevertree 25/30 ml

skyway MONTE BIANCO
COURMAYEUR MONT BLANC

Courmayeur • Valle d'Aosta • Italia
montebianco.com



Skyway
Cocktail
Competition

Christian
Olivari

Vincitore Edizione 2021

Il caffè: prezzi, consumi e coffee mixology

“Buongiorno, un caffè per piacere...” - Ogni giorno puntualmente, dal mattino alla sera, consumiamo il caffè, principalmente espresso, ma quanto ne consumiamo ogni anno? Molto in Italia in effetti, ma a livello europeo, e mondiale?

Nel mondo ogni anno il consumo pro capite si aggira intorno ai 4,5 kg di caffè, con differenze sostanziali: 12 kg in Finlandia... 2,5 kg in Portogallo; per quanto riguarda il Belpaese il consumo si piazza intorno ai 6 kg/pro capite annui. Negli U.S.A. i cari americani ne consumano circa 4 kg, ma nel vecchio continente i consumi salgono drasticamente: 10 kg per i norvegesi, 9 kg in Islanda, 8,5 e 8 kg rispettivamente per danesi e svedesi.

Il maggior produttore di caffè, il Brasile, fa registrare un consumo medio di circa 5,8 kg pro capite. Nel fondo della classifica di consumi personali si piazzano Marocco, Malesia, Uruguay (1 kg) e a seguire Portorico e Cile con scarso 0,5 kg per persona.

Sono quasi 150.000 gli esercizi commerciali presenti sul suolo italiano dove è possibile consumare un espresso, e qui ogni connazionale consuma all'incirca 250 euro/anno; non bisogna comunque dimenticare i consumi casalinghi che sono aumentati esponenzialmente soprattutto dopo l'avvento sempre più marcato delle “macchine per il consumo casalingo”. Macchine sia a capsule che a cialda spesso associate ai più noti coffee brand.



Caro espresso, quanto mi costi?

Nonostante ci sia ancora chi è sentimentalista e vuole il caffè a un euro al bar, il rincaro dei prezzi, già dall'origine, in piantagione, potrebbe (finalmente) portare ad uno spunto di riflessione, per i professionisti e per i consumatori finali.

Fino ad 1,50 euro al bar per poter gustare il nostro espresso, già a partire dal novembre scorso. I nostri torrefattori hanno dovuto iniziare a prendere delle decisioni: aumentare i prezzi delle miscele oppure abbassarne la qualità.

Infatti secondo la FIPE lo scontrino medio del caffè è aumentato fino a 1,30 o addirittura 1,50 euro, con un aumento del prezzo della miscela intono al 20%.

La filiera produttiva è in fermento già da un anno ormai... infatti il caffè verde costa in media circa il doppio di prima. Ma non è solo la materia prima stessa ad aver subito un aumento, anche la logistica e i trasporti hanno subito notevoli rincari.

Questo innalzamento dei prezzi generali si ripercuote inesorabilmente sui nostri locali e noi baristi, che dovremo adeguarci a ciò se vogliamo mantenere una certa qualità nelle nostre tazze.

L'industria del caffè è una di quelle che, per dire, fattura qualcosa come 400 miliardi l'anno, e negli ultimi dieci anni, per seguire un trend di consumi e consumatori in aumento, la produzione è quasi raddoppiata.

Bisogna sottolineare che nel mondo delle torrefazioni, le big company sono in grado di pianificare, programmare e anticipare gli acquisti potendosi permettere di pagare oggi il caffè verde con il prezzo che aveva 12 mesi fa, cosa che le medie e piccole torrefazioni italiane non sono in grado di potersi permettere di fare.

Come già detto il costo della miscela crescerà nel corso del prossimo anno, e questo è una certezza, questo costo incide all'incirca per un

20/25 % sul costo finale (circa 20/25 centesimi); l'aumento del caffè andrà quindi fatto senza timori, e questo secondo alcuni esperti porterà forse ad avere una filiera più sostenibile.

Parlare di prezzo giusto dell'espresso non è così semplice come può sembrare e dipende ovviamente da domanda e offerta. Inoltre è sempre stato pari a quello del quotidiano, ma gli editori hanno avuto il coraggio di fare un passo avanti, mentre per il caffè non è ancora stato così. Ormai non più possibile da parte dei baristi assorbire ulteriori rincari e sarà di sicuro il momento di avere degli aumenti al banco.



4-5 tazzine di caffè al giorno possono ridurre il rischio di insorgenza di diverse malattie croniche. In gravidanza meglio fermarsi a 2

Dopo aver fatto due chiacchiere con la dottoressa Carola Dubini, Biologa Nutrizionista, Unità Operativa di Endocrinologia, Servizio di Nutrizione Clinica e Prevenzione Cardiovascolare, I.R.C.C.S. Policlinico San Donato, sappiamo che:

Con un consumo medio di 2-3 caffè al giorno i benefici sono superiori ai rischi, e comunque fino a 4-5 tazzine in condizioni di buona salute (escludendo le donne in gravidanza e allattamento) la caffeina può avere effetti positivi sull'organismo, diminuendo, sembrerebbe, il rischio di sviluppare diverse malattie croniche.

Ingrediente principale è la caffeina che riesce a stimolare il sistema nervoso centrale ed è inoltre ricco di antiossidanti, quindi un consumo di 4-5 tazzine al giorno è idoneo a non superare la dose di 400 mg/caffeina/die che rappresenta la soglia di sicurezza in un adulto sano.

La caffeina nelle dosi descritte poco fa infatti è in grado di ridurre l'affaticamento, aumentare la vigilanza e accorciare i tempi di reazione. Questi effetti comunque non vanno confusi o "barattati" con le ore di sonno che sono fondamentali per il beneficio psico-fisico. Consumi eccessivi o sbilanciati nel corso della giornata possono comunque andare a disturbare il riposo notturno.

Per quanto riguarda la salute cardiovascolare invece? Secondo nuovi studi nel breve termine la sostanza psicoattiva nel caffè è in grado di aumentare la pressione sanguigna. Con consumi regolari però, l'organismo è in grado di sviluppare una certa tolleranza alla sostanza e salvaguardare i consumatori più incalliti dallo sviluppo dell'ipertensione. In conclusione il caffè non sembra aumentare il rischio di con-

tratte fibrillazione atriale, sviluppare malattie delle coronarie o ictus cerebrali. Anzi, si ritiene che posso avere un effetto protettivo soprattutto sul cuore, grazie alle molte sostanze contenute nel chicco, in particolare polifenoli e sostanze antiossidanti

Il consumo va però moderato durante la gravidanza, in quanto la caffeina è in grado di passare all'interno della placenta e quindi raggiungere il feto che però possiede una ridotta capacità di metabolizzarla. Secondo alcuni studi si è evidenziato che alti consumi di caffè in gravidanza possano portare a un maggiore rischio di aborto e di basso peso alla nascita dei neonati, quindi si raccomanda di non superare le 2 tazzine al giorno.

Da nord a sud, classifica del prezzo medio di un espresso al bar

Lungo lo stivale il dibattito, tra i consumatori, sul prezzo del caffè rimane sempre acceso, soprattutto perché il cittadino medio ancora non è conscio sul fatto che debba superare il fantomatico euro per poter garantire qualità.

Secondo gli studi del Rapporto Ristorazione 2020 di F.I.P.E. Confcommercio si sono rilevati i prezzi medi in diversi capoluoghi d'Italia (prezzo medio, quindi potrebbe anche costare di più).

Nordest: sopra 1,10 euro

Bolzano è la città, dopo Trento dove il caffè costa di più, rispettivamente € 1,19 e € 1,21. Verso Brescia il prezzo scende in media a € 1,12; mentre a Trieste insieme a Padova e Bologna andiamo a € 1,11.

Città d'arte verso 1,10 euro

Nel Nord, la media è € 1,10 a Belluno, Gorizia, Modena, Rimini, Vicenza. Nelle città d'arte si va verso € 1,09 come a Torino, Venezia e Firenze.

Catanzaro registra il minor prezzo

A Catanzaro il prezzo non raggiunge nemmeno l'euro: € 0,80. Sempre in Calabria andiamo a € 0,88 a Reggio Calabria, mentre in Sicilia, Messina € 0,81.

Milano, Roma e Napoli

Sono le più popolate dello stivale e siamo a € 1,03 per Milano, 10 centesimi in meno a Roma (€ 0,93); chiude Napoli che rimane sotto con € 0,90.

Contro l'aumento dei prezzi però c'è anche un altro fattore da tenere in considerazione: in Italia nella maggioranza dei bar si beve un espresso di pessima qualità, rancido, amaro e bruciato; preparato partendo da materia prima di scarsa qualità e tostato al limite del bruciato, per nascondere i difetti; per poi non parlare di macchine da espresso poco curate e poca formazione del personale.

Il mondo del caffè si è evoluto ed è tutt'ora in evoluzione, scoprendo qualità e formazione, diversità di caffè e di metodi della sua preparazione, ma noi in Italia siamo un po' fossilizzati nella solita bevanda nera che spesso e volentieri fa letteralmente venire la pelle d'oca.

Sia da consumatori, che da professionisti non siamo sufficientemente informati sul mondo del caffè, tant'è che spesso e volentieri al bar non fanno nemmeno che miscela ci stanno servendo (a volte neanche la marca...) e quindi a questo punto è fondamentale non credere di essere il paese dove si beve il miglior caffè al mondo, ma fare un passo indietro e ripartire da una buona formazione.



Miscelazione con il caffè, the perfect combination

Caffè e cocktail una unione che nel tempo si sta trasformando in moda, gusto e tendenza.

A tal proposito ho posto alcune domande a Matteo Pavoni, titolare di Peacocks Coffee, formatore e competitor nelle finali nazionali caffetteria 2019-2020.

In mixology, il caffè, che tipo di ingrediente è? Il caffè commerciale, a causa delle tostature e sapori molto forti, penso sia sempre stato sfruttato come ingrediente amaro e quindi utilizzato nei drink come bilanciamento o per conferire il classico "sapore di caffè" amaro. I caffè speciality grazie alla tostatura chiara e ai lotti mono-origine che danno al caffè caratteristiche uniche, ci permettono di diversificare le bevande realizzate. Il caffè diventa ingrediente che enfatizza le note acide, dolci e amare.

Dallo stesso chicco quindi possiamo "tirare fuori" cose diverse?

In primo luogo con la selezione del caffè mono-origine posso impostare a grandi linee il profilo sensoriale che mi piacerebbe ottenere: un etiope naturale, tendenzialmente porta in tazza note floreali e di frutta rossa mentre un brasiliano pulped solitamente ricorda note di nocciola e cioccolato fondente.

Dallo stesso caffè posso poi estrarre diverse caratteristiche in base a cosa mi serve nel drink, nell'estrazione espresso ad esempio posso giocare con la temperatura di estrazione oppure i grammi estratti in tazza per enfatizzare determinate componenti aromatiche.

Sappiamo che si utilizzano diversi metodi di estrazione del caffè, ritieni ce ne siano alcuni più indicati di altri nella mixology?

Nella mia piccola esperienza ho realizzato drink sia a base di caffè espresso che di caffè filtro. La differenza principale tra i due metodi è l'intensità della bevanda e di conseguenza l'e-

quilibrio necessario nell'abbinamento con gli altri ingredienti.

Sono un grande fan del caffè filtro, nella realizzazione dei drink trovo spesso interessante calibrare una estrazione del caffè con il metodo pour over (che può essere il famoso v60) usando acqua calda percolata sul ghiaccio.

Quando crei un drink a base di caffè parti dal caffè?

Parto dal caffè nella maggior parte dei casi perché mi piace analizzare i sapori di quella specifica varietà mono-origine per poi abbinare gli ingredienti che mi aiutino a espandere le sue note sensoriali.

Il cliente medio va indirizzato verso la scelta del drink a base di caffè oppure lo sceglie in autonomia?

Il cliente spesso associa al caffè note amare e standard, mentre se offriamo un menu di drink a base caffè speciality è importantissimo saper raccontare e guidare il consumatore attraverso una vera e propria scoperta sensoriale.

Secondo te, vale la pena lavorare con il caffè, ingrediente molto complesso ed estremamente versatile?

Certamente vale la pena. Puntare sulla diversificazione, a partire dalla scelta dei caffè fino al metodo di estrazione migliore per ottenere l'ingrediente caffè, mette il professionista in grado di comunicare un prodotto molto complesso in maniera interessante ed interattiva.

A cura di Simone Toppi

Mocktail, non solo una tendenza

Sempre più spesso ci si imbatte nella parola Mocktail, e ci si chiede cosa significhi. Con questo breve articolo cercherò di fare chiarezza e di incuriosirti a provarli.

Drink analcolici, virgin drink, mocktail, zero alcohol o zero proof drink, rappresentano in parte passato, presente e futuro del bere miscelato. La sensibilità dei barman verso quelle persone che per ragioni di salute o perché non tollerano bene l'alcol si va sempre più accentuando fino a diventare una tendenza inesorabilmente in crescita. Sicuramente questa tipologia di bevande non saranno quelle che toglieranno lo scettro al cocktail alcolico, ma è una realtà ormai non solo italiana. Realizzare un "cocktail analcolico" è soprattutto stimolante soprattutto se si opta per una scelta di ingredienti di qualità!

C'è chi deve guidare, chi deve stare leggero, chi non beve alcol per abitudine ma vorrebbe provare qualcosa preparato dalle mani esperte di un barman / barlady.

Il termine "Mocktail" è un acronimo composto da "mock" per intendere qualcosa di "finto" o "imitato" e la parola "cocktail" che, nella definizione classica, è il prodotto che si ottiene miscelando almeno due ingredienti generalmente alcolici. Quindi per "Mocktail" si intende una bevanda miscelata di componenti analcoliche reperibili sul mercato oltre che quelle ottenute da lavorazioni home made.

In passato, ma in alcuni locali ancora oggi, l'analcolico veniva preparato miscelando succhi di frutta, succhi di agrumi, sciroppi e polpe

versati direttamente nel bicchiere senza la conoscenza di particolari tecniche o prodotti ricercati. Per molti barman è difficoltoso evadere ordinazioni di questo tipo, generalmente il background e la conoscenza di ricette analcoliche è più limitata rispetto a quelle alcoliche. Ma perché è più difficile realizzare un mocktail? il motivo è che in un cocktail bar l'offerta di prodotti alcolici è molto più vasta e i fruitori di questi locali sono in larga maggioranza persone che chiedono alcolici. La tendenza è però verso una crescita del segmento clientela che beve free alcohol.



Anche i locali sono sempre più sensibilizzati dall'opinione pubblica a specializzarsi nella preparazione di tali bevande con l'obiettivo di offrire proposte interessanti come gli alcolici da qui appunto il significato della parola mocktail. Questo permetterebbe ai locali di raggiungere un ulteriore segmento di mercato e magari incuriosire e offrire anche ai consumatori di bevande alcoliche l'opportunità di bere analcolico senza rinunciare alla qualità e al buon gusto.

I basso puoi consultare la tavola degli ingredienti da poter utilizzare e da cui prendere ispirazione per iniziare. La tavola è suddivisa per categorie di appartenenza. Come puoi vedere ci sono nell'elenco i distillati analcolici, molto diffusi negli ultimi tre anni sul mercato italiano. Sono realizzati da diverse aziende che hanno recepito dalle tendenze di mercato la necessità di far fronte al fenomeno. Un'altra categoria è rappresentata dagli ingredienti dolci, solitamente frutta, polpe, centrifughe, estratti di frutta e verdure, miele, dolcificanti di acero piuttosto che di agave oppure preparazioni home made quali sciroppi particolari che non sono offerti dal mercato. Non da meno sono le spezie, i sali, le salse piccanti, gli agrumi e i frutti rossi che danno quel tocco di acidità che serve a correggere eventuali eccessi zuccherini. Per finire i diluenti quali sode speziate o a base di frutta e fiori ma anche bevande di, avena, riso, mandorla, orzo, ginseng, caffè, tè, infusi e molto altro. Di recente sul mercato sono offerte anche un'ampia gamma di bitters analcolici e anche di emulsionante a base di quillaia saponaria per ottenere fantastiche spume, velluti e arie analcoliche.



Tecniche e categorie:

per combinare gli ingredienti si possono utilizzare varie tecniche oltre che iniziare a creare drink basandosi sui cocktail appartenenti alle più importanti macrofamiglie, ad esempio si potrebbe creare un sour, un fizz, un julep, un highball, ecc...

Un sour? Gin analcolico – sciroppo di triple sec – succo di limone l'alternativa analcolica del White Lady oppure un virgin negroni, bitter analcolico miscelato con succo di cranberry infuso con bacche di ginepro, oppure bitter analcolico, gin analcolico e succo di cranberry, provare per credere.



Si possono realizzare tiki cocktail con succhi di agrumi, rum analcolico e sciroppi speziati, il tutto allungando con succhi di frutta. La presentazione ovviamente resterà legata al tema tiki e si potranno utilizzare i tipici bicchieri rappresentanti guerrieri e divinità polinesiane. Non da meno la presentazione può diventare una parte molto importante utilizzando bicchieri e contenitori di vario tipo, garnish e forme di ghiaccio diverse. Non mi resta che augurarti buon divertimento e soprattutto provare per credere, ti renderai conto che il mondo dei mocktail può diventare materia di studio e sperimentazione oltre che stimolo per una clientela attenta ed esigente!

A cura di Mirko Salvagno

The Bar....Seasonal

“Il Botà una realtà a Catanzaro Lido”

Botà Spirits & More è un angolo verde nel cuore pulsante della movida del lido di Catanzaro. Le onde del mar Jonio suonano come musica alle orecchie dei clienti del Botà, il locale è posizionato ad un passo dal lungomare. Nasce nel 2021 dall'eredità lasciata dal vecchio locale One shot, rinomato luogo d'incontro e svago degli studenti universitari del capoluogo.

Dopo 12 mesi di totale chiusura a causa della nota pandemia, io e la mia socia, Chiara Marsili, ci siamo trovati davanti a un bivio, scegliere di chiudere definitivamente oppure cambiare la veste e la tipologia di locale in maniera da dare un nuovo impulso per risorgere dalle ceneri come una Fenice. Rinnovarsi è stata la nostra scelta avallata anche da mio padre, già imprenditore e titolare di locali in Calabria. Cambiare totalmente il concept dell'attività guardando al futuro e all'evoluzione del cocktail bar. Abbiamo 'raso al suolo' il vecchio locale e costruito il Botà, ispirandoci ai piccoli bistrot francesi e allo stile industrial per alcuni dettagli di interior designer. Pareti color foglia di tè, linee contemporanee, interni eleganti e cura dei dettagli, al Botà si respira un'atmosfera green.

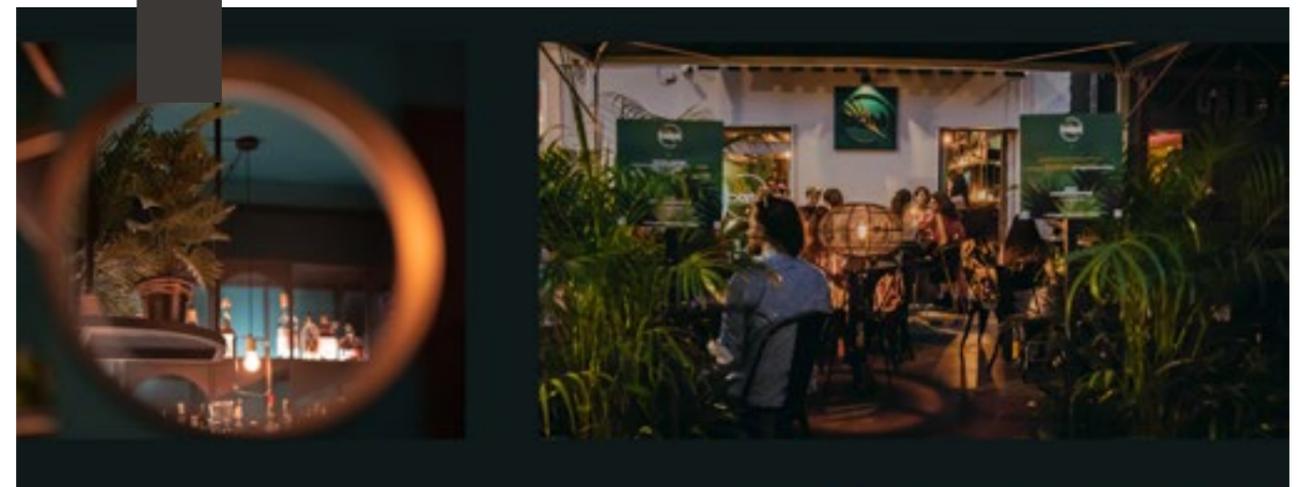


È un luogo intimo ma allo stesso tempo centro della mondanità, il posto ideale per trascorrere momenti di spensieratezza in compagnia, bevendo un drink che stimola i sensi.

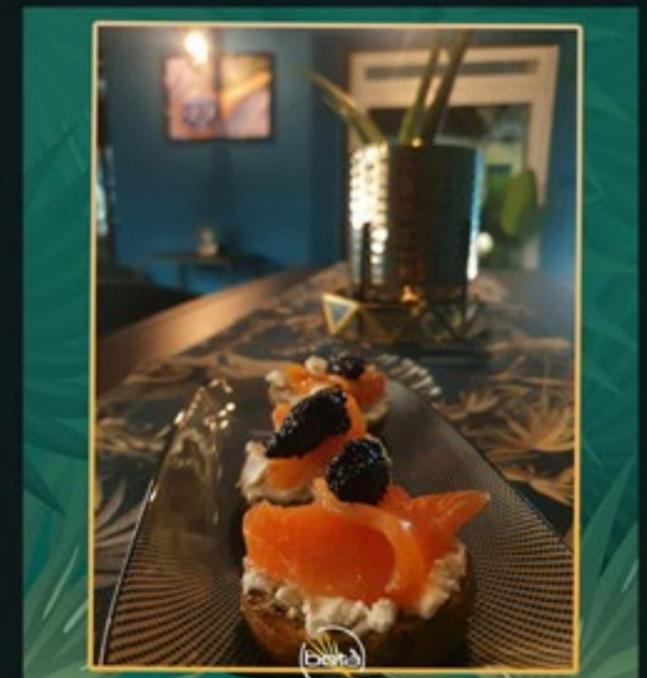
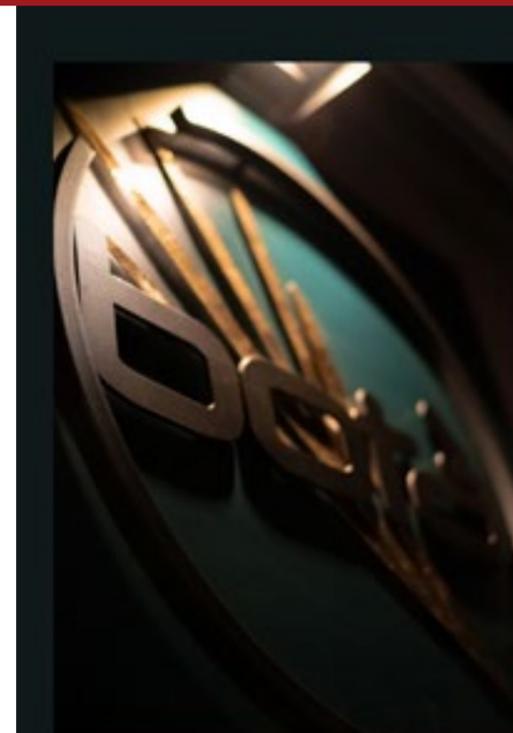


Oltre ad una offerta di classici cocktail Unforgettable, ci concentriamo sulla gintoneria proponendo alla clientela un'ampia scelta di Gin e acque toniche, le erbe, le spezie e altri aromi vengono utilizzati per la preparazione dei nostri signature cocktail. Botà come Botanicals, per noi è fondamentale l'attenzione per l'utilizzo di ingredienti naturali. I nostri cocktail sono sempre accompagnati da gustosi e unici finger food che si allontanano dall'idea ormai generalizzata del cosiddetto "apericena": è una proposta contemporanea di aperitivo, preparato giornalmente con cura e scelta di ingredienti a chilometro zero e con occhio di riguardo alla ricerca di sapori e profumi che stimolano le papille gustative e olfattive. Puntare su qualità e freschezza degli ingredienti stagionali ci permette di guidare i nostri clienti in un percorso gustativo cui abbiniamo i nostri cocktail. Obiettivo principale è offrire un'esperienza di aperitivo unica e differente. Non manca al Botà l'offerta di una buona bollicina o vino accompagnati da un'accurata selezione di salumi e formaggi provenienti esclusivamente dal territorio Italiano. Il Botà Spirits & More rispecchia il nostro carattere e passione che vogliamo trasmettere a chi vuole affidare a noi il servizio di un'esperienza unica.

Articolo curato da Laugelli Loris e Mattia Perciballi



“un angolo verde nel cuore pulsante della movida del lido di Catanzaro”





Intramontabile Manhattan

Per molti amatori del whisky, il Manhattan è considerato un cocktail perfetto, capace di mettere d'accordo i piacevoli sentori della vaniglia, del caramello, l'aromaticità del whisky di segale americano, le sfumature erbacee e speziate del vermouth e la sottile amarezza del tipico sapore di ruggine dell'angostura.

Si presenta di colore ambrato valorizzato dai riflessi della ciliegia; ha una buona struttura alcolica e la sua complessità gustativa ne fanno un drink elegante, ottimo come aperitivo.

Nel complesso il Manhattan è un cocktail intramontabile. Infatti, nonostante entrano in scena nuovi drink di tendenza, il Manhattan è un classico sempre presente nei migliori bar che propongono cocktail.

Non c'è nulla di certo sulle sue origini se non alcune interpretazioni, leggende e simpatici aneddoti che ne fanno un velo di mistero e fascino. In ogni modo, sia nato per caso o per necessità, la pratica di miscelare ingredienti è

innata nell'uomo sempre alla ricerca di bevande che potessero conquistare palati raffinati.

È il caso del cocktail Manhattan. Si racconta che presumibilmente la ricetta sia stata inventata dal dottor Iain Marshall nel 1874 in occasione di una festa organizzata da Lady Randolph Churchill, madre di Winston Churchill, per celebrare il politico Samuel J. Tilden candidato alla presidenza. La festa si tenne presso il Manhattan Club di New York. Ebbe talmente successo che ben presto divenne famoso da richiederlo con il nome di Manhattan. Questa tesi però lascia dei dubbi. Secondo David Wondrich, nel suo libro *Imbibe*, scrisse che la festa fu organizzata nello stesso giorno in cui lei era in Inghilterra dando vita al futuro statista Winston Churchill.

Un'altra versione, riguardo le origini del cocktail Manhattan, apparve sul *Daily Journal*, Racine, l'8 marzo 1899. Il giornalista Berry Popik racconta nella sua recensione che il

colonnello Joe Walker, che gestiva il famoso Crescent Hall Saloon di New Orleans, in viaggio con alcuni amici in yacht verso New York, pensò di miscelare le uniche bevande disponibili come Vermouth Italiano e Whisky di segale dando così origine all'embrione del Manhattan che il colonnello perfezionò successivamente nel suo Salun di New Orleans. Dedicò la ricetta al nome dell'isola di Manhattan.

Alcuni affermano di una storia pubblicata nel libro del 1923 intitolato "Valentine's Manual of New York". Si legge che un barman della Hoffman House di New York, dal nome William F. Mulhall, disse che il cocktail Manhattan era famoso negli anni del 1860 e che fu inventato da un Barman dal nome Black.

O ancora alcune informazioni sulla ricerca affermano che il cocktail faceva parte del progetto "cocktail dei cinque distretti": The Brooklyn, Bronx, Manhattan, Queens and the Staten Island cocktail creati per rappresentare e celebrare i cinque distretti che costituivano New York.

La prima testimonianza scritta del cocktail apparve in un articolo pubblicato nel settembre 1882 dal *Sunday Morning* di New York. Nella citazione si legge di una miscela composta da whiskey, vermouth e bitter, ma nell'articolo vennero menzionati altri nomi che aggiunsero confusione e mistero come Jockey Club Cocktail e Turf Club Cocktail.

Precisando, le prime due ricette dettagliate del cocktail Manhattan sono state stampate 2 anni dopo, nel 1884, nel libro di OH Byron intitolato "The Modern Bartenders' Guide".

La ricetta si trasforma nel 1900 pubblicata nel *Bartender's Manual* di Harry Johnson. Ecco, il cocktail Manhattan ha i seguenti ingredienti:

Ma è tra i divi di Hollywood e le serie TV americane che si osserva il boom del cocktail, diventando protagonista in molte pellicole; infatti il Manhattan è presente nei films "A qualcuno piace caldo" con Marilyn Monroe Jack Lem-

mon e Tony Curtis, "il colore dei soldi" interpretato da Paul Newman. Ricordo anche la famosa citazione dell'attore Martin Short "Mangio un sacco di frutta. Metto sempre tre ciliegine in ogni Manhattan!" in risposta al suo medico che lo rimproverava di mangiare poca frutta. il cocktail insieme al Cosmopolitan era uno dei favoriti dalle 4 amiche interprete della serie televisiva *Sex on the City* ambientata a New York.

Nel corso degli anni i due semplici ingredienti del cocktail sono stati l'esordio di molte varianti. Il cocktail subisce interessanti modifiche; la prima è la presenza del whisky di segale canadese al posto del bourbon (anche se nelle prime ricette non si fa riferimento del tipo di whisky); si racconta che durante l'era del proibizionismo americano il whisky canadese era il più reperibile. Nella versione secca c'è il vermouth dry al posto del vermouth rosso e la variante Perfect presenza due vermouth in parti uguali. Anche la decorazione svolge un ruolo fondamentale per la costruzione del cocktail. Infatti il Manhattan senza la ciliegina rossa è un drink incompleto; la sua presenza acquista quella piacevole dolcezza e mette in relazione la miscela rendendola equilibrata.



MANHATTAN

Before Dinner

50 ml Rye Whiskey

20 ml Vermouth Rosso

1 dash Angostura Bitter (0,1 ml)

Decorazione. Ciliegina al Maraschino (4 kcal circa)

Grado Alcolico 28°

Calorie 130 + 0,1 + 4 = 134,1

Procedimento.

Si prepara nel Mixing Glass precedentemente raffreddato. Aggiungere gocce di Angostura, unire il Rye Whiskey e il Vermouth Rosso.

Miscelare delicatamente fino a quando il mixing glass è ben freddo.

Versare il cocktail nella coppetta con l'ausilio dello Strainer in modo da trattenere il ghiaccio.

Infine aggiungere la Ciliegina al Maraschino.

Colore. Rosso Rubino con riflessi ambrati

Profumi. Intensi e persistenti profumi di erbe aromatiche, spezie e vaniglia.

Gusto. Il primo impatto è abbastanza secco, caldo, ben equilibrate risultano la morbidezza e l'amaricante dell'angostura. Intense percezioni dell'aromaticità del vermouth che lasciano il finale piacevolmente abboccato dalla presenza della ciliegina al Maraschino. Nell'insieme vista, olfatto e gusto sono in armonia.

A cura di Daniele Dagradi



La Raicilla

*Tesoros de Mexico,
le vie dell'agave.*

Numerose sono le specie di Agave endemiche in Messico, paese che detiene il primato per quantità coltivata oltre che per le tipologie presenti sul suo territorio. La pianta già utilizzata dai nativi messicani è sempre stata rappresentata ed identificata con la dea Myahuel, figura metà umana e metà vegetale che allatta i suoi figli. In lingua Nahuatl la pianta viene chiamata Maguey. Il Messico è una Repubblica Federale di stati, ogni stato si differenzia dall'altro per altitudine, clima e tipologia di terreno, per cui le agavi hanno caratteristiche diverse e vengono utilizzate per produrre differenti tipi di mezcal. La parola mezcal derivante da Metl e Itzcalli (nahuatl) significa agave cotta, da questa dopo la sua cottura si ricava un succo che una volta fermentato e distillato genera diversi tipi di bevande, di cui le più note sono il mezcal e il mezcal de Tequila (Tequila) e i meno noti Sotol, Bacanora e Raicilla. In questo primo articolo sulle agavacee parlerò della Raicilla.

La parola Raicilla si può tradurre come "piccola radice" ma il nome non è antico tanto quanto il distillato in sé. Infatti chi lo produceva l'ha sempre chiamato Mezcal perché figlio della pianta dell'agave la cui produzione è molto simile se non addirittura uguale; il nome Raicilla

viene dato nel momento in cui, con l'entrata in vigore delle norme per la produzione del Mezcal, i contadini per sfuggire ai controlli dicevano che producevano Raicilla.



È quindi una specie di mezcal ottenuto prevalentemente da agavacee endemiche coltivate o selvagge, Agave maximiliana, Agave inaequidens, Agave valenciana, Agave augustifolia, Agave rhodacantha, quelle più comunemente utilizzate vengono chiamate Agave lechuguilla e Agave pata de mula.

Questo distillato ha ottenuto dal governo messicano il riconoscimento di denominazione di origine dal 28 giugno 2019 e la zona delimitata per la sua produzione è la sierra madre occidentale, la sierra di Amula, la costa sud e la costa nord occidentale, i municipi in cui si produce sono i seguenti; Atengo, Chiquilistlàn, Juquitlàn, Tecolotlàn, Tenamaxtlàn, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlàn, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlàn, San Sebastián del oeste, e talpa de Allende nello stato di Jalisco oltre a Bahía de banderas nello stato di Nayarit,

per un totale di 17 municipi, quelli che si distinguono per una maggiore produzione sono Mascota e Cabo Corrientes. Si tratta di un distillato derivante al 100% da agave al quale si possono aggiungere durante le distillazioni ingredienti diversi come correttori per rendere il sapore abboccato. Il suo volume alcolico va da un minimo di 35° Abv a 55° Abv.

Si distinguono due tipologie di raicilla per area geografica, raicilla della costa prevalentemente ottenuta con Agave augustifolia e Agave rhodacantha e raicilla della sierra ottenuta prevalentemente con Agave maximiliana, Agave inaequidens e Agave valenciana.

Oltre alla distinzione per territorio le tre categorie sono; Raicilla, Raicilla Artesanal e Raicilla Ancestral ovviamente queste due ultime tipologie sono le più ricercate ed elaborate con antiche tecniche. Le varietà in base al trattamento del distillato (invecchiato o meno) sono; Raicilla Blanco o Plata, non subisce alcun trattamento dopo la distillazione quindi neanche affinamento o invecchiamento.

Raicilla Joven, dopo la distillazione può essere mescolato con altri distillati affinati per pochi mesi in botti di rovere.

Raicilla enviejecita o madurada en vidrio, subisce un affinamento in recipienti di vetro interrati o posti in ambiente poco luminoso e con pochi sbalzi di temperatura e umidità.

Raicilla Reposado, subisce un affinamento in botti di legno per almeno 2 e fino a 12 mesi.

Abocado con Raicilla, si aggiungono al distillato altri distillati per rendere il suo sapore più abboccato.

Destilado con Raicilla unicamente artigianale, si effettua una distillazione ulteriore con aggiunta di ingredienti che ne abboccano il sapore finale.



A cura di Carmine Mattia Perciballi



Fiere ed Eventi

Rispetto al 2020 e 2021 i calendari fieristici non sono condizionati dai decreti legge (nessun decreto, infatti ne impedisce lo svolgimento), ma sono decisi in autonomia dai vari organizzatori, per garantire una presenza internazionale alle manifestazioni programmate. Al momento in cui pubblichiamo questo articolo gli eventi di rilievo del settore che riguarda la ristorazione e l'ospitalità in generale sono i seguenti. Ci scusiamo se alcune date non dovessero essere confermate a causa della nuova ondata pandemica dovuta alla variante omicron che ha riportato i contagi ad alti livelli.

Mastro Birraio 9^a fiera della birra artigianale

dal 01 al 03 aprile 2022 a Santa Lucia di Piave (TV)

dal 08 al 10 aprile 2022

Taste Eccellenze Enogastronomiche Italiane

dal 26 al 28 marzo 2022

Firenze (Fortezza da Basso)

Vinitaly & Enolitech
dal 10 al 13 aprile 2022
Verona (Fiere Verona)

Sol & Agri Food Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità
Dal 10 al 13 aprile 2022
Verona

Cibus foodland
dal 03 al 06 maggio 2022
Parma (Fiere di Parma)

Mixology Experience
dal 08 al 10 maggio 2022
Milano

Tuttofood
dal 08 al 11 maggio 2022
Rho (Rho Fiera Milano)

Vend Italia
dal 25 al 28 maggio 2022
Rho (Rho Fiera Milano)

Roma Barshow
dal 30 al 31 Maggio 2022
Roma (Palacongressi)

Vitigno Italia
Dal 05 al 07 giugno 2022
Napoli (Castel dell'Ovo)

Vinoforum
dal 10 al 19 giugno 2022
Roma (zona Stadio Olimpico)



CAMPARI
GROUP

Ceado

Italia a Tavola



S. Bernardo

