

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

Il magazine dell'Associazione Barmen Italiana A.B.I. Professional

Anno: I°

Numero: N° 1 Luglio 2022

Responsabile: Carmine Mattia Perciballi
 thebar.mattia@gmail.com

Redazione: Silvano Evangelista
 Thebar.magazine.redazione@gmail.com

Pubblicità Gianmario Artosi
 thebar.magazine.sponsor@gmail.com



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Bernardo Ferro
Presidente
A.B.I. Professional

Cosa posso dire...

Ecco che la seconda uscita del progetto pensato da Carmine Mattia Perciballi e sviluppato con l'aiuto di tanti colleghi, è arrivata. La prima mi ha particolarmente affascinato per i contenuti, per la grafica e per la varietà degli articoli. L'ho letta tutta in un fiato perché tutto era molto interessante e di attualità. Sono convinto che anche il secondo numero lo sarà, anzi, sarà migliore.

Chi ha partecipato alla stesura della rivista, inviando articoli, sono tra i migliori Professionisti che abbiamo in Italia, ovviamente soci di ABI Professional, ed è per questo che sono ancora più orgoglioso.

Spero, ma di questo ne sono convinto, che questo mio pensiero sia condiviso anche da te e spero anche che questa rivista formativa sarà presa in considerazione da coloro i quali hanno come ragione di vita la professione del Bartender.

Anche in questo numero gli articoli sono di attualità e di notevole interesse, quindi non vedo l'ora di sfogliarlo, di leggerlo e di apprendere (sicuramente) qualcosa in più.

Perché il nostro impegno è anche questo, INFORMARE E FORMARE.....

Ti Auguro una piacevole lettura, sperando che la nostra rivista “THE BAR” sia sempre più apprezzata. Ringrazio fin da ora Mattia per la scelta e correzione degli articoli, Roberto per la grafica e tutti coloro che, grazie al loro impegno, fanno sì che ABI Professional cresca ulteriormente.

Alla Prossima

Il Presidente
Bernardo Ferro

Bernardo Ferro

sommario

- 3 La pagina del Presidente**
A cura di *Bernardo Ferro*
- 5 Organigramma del consiglio**
- 6 Spiagge lacustri e cocktail d'autore**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 8 Il limone, un agrume mille utilizzi**
A cura di *Paolo Azzoni*
- 12 News from uk**
A cura di *Laura Simonelli*
- 16 1° Trofeo Piazza San Marco**
A cura di *Gianni Rebecca*
- 20 Cocktail caraibici un trend intramontabile**
A cura di *Federico Olivieri*
- 25 The bar... Beer, Birra artingianale Giuda**
A cura di *Valerio Moccia*
- 28 Sweet & Sour**
A cura di *Michela Maffia*
- 30 Solidus News**
A cura di *Gianmario Artosi*
- 32 The Bar... Book i libri consigliati**
A cura di *Ernesto Molteni*
- 40 Il sale, l'oro Bianco**
A cura di *Pellerei Roberto*
- 46 "Gin Fizz" sei twist d'autore**
A cura di *Valentino Tucci e Tania Porcu*
- 50 The Bar...Product, Pisco, spirito peruviano**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 54 La grappa "spirito unicamente italiano"**
A cura di *Dario Ferrario*
- 58 Storia di una Barmaid italiana in U.S.A,**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 62 "60 anni di formazione alberghiera a Milano"**
A cura di *Gianmario Artosi*
- 64 Fiocco rosa per A.B.I. Professional**
A cura di *Irene Deiara*
- 66 VI° Concorso Nazionale A.B.I. Professional**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 70 Combinazioni cromatiche e garnish mozzafiato**
A cura di *Carmine Mirko Salvagno*
- 72 Concorso interregionale "Centro Italia"**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 74 L'intervista ad Antonino Santoro**
A cura di *Fiorenzo Colombo*



Organigramma del consiglio





“Spiagge lacustri e cocktail d'autore”

Una lunga e calda estate questa del 2022, molti hanno affollato le bellissime spiagge bagnate dai nostri mari, io ho deciso di cercare un angolo di Sardegna piuttosto che di Salento o Calabria sulle rive del lago Maggiore piemontese. Ha suscitato la mia attenzione la spiaggia di Feriolo di Baveno una piccola frazione che si affaccia sul Golfo Borromeo del Lago Maggiore. Un piccolo borgo che è considerato tra le località più belle del lago.

Una frazione che si estende dal suo promontorio fino alla spiaggia: le acque rinfrescano i bagnanti che si tuffano in estate, ma custodiscono anche i resti del vecchio “paese sommerso” distrutto da una frana.

Nonostante la sciagura avvenuta nell'Ottocento, il paese è rifiorito, tornando a essere una delle località più pittoresche del lago.

Feriolo ha conquistato subito i miei occhi con le sue casette dai colori vivaci, le barche ormeggiate nel porticciolo, la vista incantevole sul Lago Maggiore e sulle Isole Borromeo.

Una passeggiata sul lungolago dà un bel colpo d'occhio su questo scenario, e di sera ti dà sensazioni molto romantiche, con le mille luci dei lampioni riflesse sullo specchio d'acqua.

Sul suo promontorio si possono vedere i resti dell'antico castello di origine romana.

Molti reperti archeologici ritrovati nell'ultimo secolo ci dicono che questo luogo era già abitata nella preistoria.

Cosa vedere a Feriolo di Baveno? Nel centro storico ho visitato alcuni monumenti di rilievo come il piccolo oratorio della Madonna della Scarpia, scavato nella roccia della montagna, e la Chiesa di San Carlo con gli affreschi, le statue e le vetrate policrome che ne decorano gli interni.

E dopo un bel giro turistico decido di ristorare la mia gola e il palato nei locali della zona, chiedo ad un passante dove poter bere un buon cocktail, senza esitare mi consiglia il locale “Porto fly deck” in Via Giuseppe Verdi al civico 30 proprio sul lungolago, do uno sguardo alle recensioni postate su internet, positive con un punteggio di 4,6 su 5.

Lo staff del locale è molto professionale e sorridente, vengono preparati qualsiasi genere di drink e cocktail sia internazionali che signature, che nella lista sono sotto la voce “Drink Speciali”, mi avvicino al Barman, il suo nome Igor Gallicchio, con eccellente ospitalità e professionalità mi propone alcune sue creazioni twist di grandi classici, io ne provo tre, il mio preferito lo Spiced & Cinnamon Sour, anche se gli altri erano ottimi, devo dire che io sono amante delle spezie ed in particolare la cannella. A Igor

chiedo perché uno dei cocktail fosse stato chiamato “dos hermanos”, e, come immaginavo essendo un twist del Cuba libre, il nome è lo stesso del locale Habanero in cui è stato realizzato il drink per festeggiare la liberazione dell'isola caraibica dalla colonizzazione spagnola. Igor, un barman molto giovane, calabrese di Morano Calabro (cs), vive in Lombardia da alcuni anni, un ottimo curriculum lavorativo vista la giovane età professionale, lui è un vero creativo, ama il suo lavoro e lo si vede quando lavora alla sua postazione, pulita e curata in ogni minimo dettaglio.

Il mio consiglio è di fare una sosta sul lago maggiore e provare i cocktail del “Porto Fly Deck”.



DOS HERMANO
A base di un ron blanco stile cubano, il Bacardi, un sapore di noci pervade il palato e si fonde con le note speziate e di frutta tropicale. Twist on classic del noto cocktail Antillano “Cuba Libre”.



FLORAL VIOLET
Un bouquet floreale esplose prima alle narici e successivamente al palato. Il gin presente nella ricetta regala note speziate e agrumate. Fiori di ibisco, fiori di sambuco e violetta di parma rendono questo cocktail elegante e raffinato.



SPICED & CINNAMON SOUR
Le mandorle armelline dell'amaretto regalano a questo cocktail un sapore unico ed inconfondibile ad armonizzare e rendere smoothness il tutto sono le stecche di cannella e l'anice stellato mentre il succo di limone bilancia con la sua acidità il dolce dell'amaretto. Ottimo nel dopo cena e per gli amanti di un buon sour cocktail.

A cura di Carmine Mattia Perciballi

“Il Limone, un agrume mille utilizzi”

Se paragonassimo un cocktail Martini a Marilyn Monroe, il twist di limone sarebbe sicuramente il corrispondente del notissimo profumo N°5.

Protagonista di questo articolo è il frutto della rutacea Citrus limon: il limone.

Banale? Non tanto, visto che per noi barman riveste un ruolo fondamentale nella miscelazione di liquori, sciroppi e distillati. Preziosa sia la buccia che la polpa ricca di acido citrico e vitamina C.

Mi rifiuto di stilare tra colleghi, l'infinita e conosciuta tiritera su come si usa un limone: sono sicuro che ne sapete più di me!

Sono un romantico e mi limiterò a qualche accenno sull'uso, qualche rarefatto accenno storico, il resto mie divagazioni che intersecano la vita lavorativa di un barman ed un limone.

La coltivazione di questo agrume in oriente, pare in India risale ad epoche assai remote ma è il XV secolo che vede il suo lancio come protagonista, la coltivazione inizia ad essere conosciuta in diversi paesi del mondo, complice anche la colonizzazione.

Le proprietà sono innumerevoli, si va dalle proprietà sbiancanti dei denti, al rafforzamento dei capelli; coadiuva l'elasticità delle arterie fluidificando il sangue, regolarizza il metabolismo e svariate altre cose.

Si narra che il primo cocktail a base di questo agrume sia stato il whiskey sour verso la metà del XIX secolo e da lì è diventato indispensabile per tantissime preparazioni, molte delle quali presenti nei nostri ricettari contemporanei.



Il profumo dei suoi oli essenziali è unico e coinvolgente, l'acidità del suo succo è prezioso per bilanciare la quasi totalità dei drink, insomma il limone è il vero protagonista del banco bar.

Potremmo parlare del succo puro o miscelato allo zucchero per attenuare l'energia aromatica; la scorza, ricca di olio aromatico (da cui si può estrarre anche l'oleo saccharum) atta a far virare i profumi in maniera più netta, una vera danza dei sensi: Vogliamo fare appello alla solarità del colore? Vivo, estivo e mediterraneo, invogliante, positivo. Ne esistono molte varietà con note aromatiche, acide e di colore differenti, cito il verdello, la limetta, il primo fiore, l'interdonato, il limoncello, il piretto e il prezioso limone dolce che sprigiona note aromatiche tali da

dargli il nome di limone vaniglia.

E a tal proposito, lasciate che il vecchio barman che scrive si pronunci ancora a favore di un bel twist di limone sul cocktail “Americano”, l'odorato è un senso ancestrale e quella “botta” di vivacità che solo gli oli essenziali sanno esprimere è -per me- fonte di piacere da sottoporre alla clientela.

Nei long drink è ancora un “Re”, la freschezza ed il sapore fanno discernere saliva lasciando un'ulteriore sensazione dissetante.

Ma siamo noi a farne un alleato fedele. Immagino un cliente moderno, lontano da quegli stereotipi di chi sapeva e voleva bere badando alla qualità del drink e della vita; quel cliente attento a tutto, che sciorina per minuti interminabili le sue allergie, le patologie, i gusti che non gli vanno a causa di un trauma infantile.

Sarà quello il momento in cui voi, cari colleghi, con la pazienza e l'ironia che vi contraddistinguete, prenderete un limone e sapientemente lo taglierete spremendolo con attenzione, affinché la “parte bianca” non rilasci amarezza, ne metterete il succo nello shaker e con abilità costruirete il sour con il liquore/distillato che più si attaglierà alle richieste del vostro nuovo cliente...

La mia parte wildiana mi impone di approfittare di questa sede per spezzare una lancia a favore del Gin & Tonic, una bevanda che trovo perfetta in sé, nella sua semplicità.

Ebbene, odio le mode nel loro essere effimere: che si possa trarre qualche insegnamento, non lo metto in dubbio ma l'estetica della sintesi mi attrae maggiormente pertanto, mentre c'è qualcuno che, nell'intento di esaltare le caratteristiche dell'ultimo gin aromatizzato con sudore ascellare di ippopotamo, fuma con qualche chilo di mangrovia il beverone; io guardo alla bottiglia in disparte, quella di quel gin che sa prepotentemente di gin e chiede di essere miscelato sapientemente con una tonica. E una fetta di limone!

“Wendy, sono il lupo cattivo!” e sono tornato....

Bourbon sour

45 ml Bourbon whiskey

25 ml succo di limone

20 ml sciroppo di zucchero

1 albume d'uovo (facoltativo)

A seguire la mia personale ricetta

50 ml Bourbon whiskey

30 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

eseguire una double Shake e versare nel bicchiere tumbler basso con ghiaccio oppure in coppa cocktail molto fredda.



New York sour

60 ml Rye Whiskey

30 ml succo di limone fresco

20 ml sciroppo di zucchero

15 ml di vino rosso syrah o altro

gocce di albume (o altro emulsionante) (opzionale)

Emulsionare e raffreddare il cocktail con tecnica shake & strain seguita da quella dry shake, poi versare in un tumbler con ghiaccio cristallino o monocubo. In ultimo versare sulla superficie del cocktail il vino rosso che scenderà in float down.



White lady

50 ml London dry Gin

30 ml Triple sec

20 ml Succo di limone fresco

utilizzare la tecnica shake & strain in double strain, poi versare in coppa cocktail ben fredda e decorare con twist peel lemon.



Aggrappato

di Mirko Salvagno

3 cl grappa bianca secca

2 cl limoncello del Garda

8 cl gazzosa amara

Mescolare con ghiaccio nel bicchiere e decorare con salvia e rosmarino

A cura di Paolo Azzoni



News from UK

La capitale del Regno Unito è sempre in grande fermento, chiusure e aperture si alternano per dare vita a nuove ed interessanti realtà. Facendo un giro per le affollate vie della metropoli inglese ho notato i seguenti bar e ristoranti aperti nel periodo post covid. Questi i più interessanti che hanno dato forma a nuove tendenze culturali o anche ridisegnato il tessuto urbano.

Considerando che la pandemia ha freezzato per due anni l'industria dell'hospitality non solo in Gran Bretagna ma nell'intero Pianeta, elencherò anche i bar aperti nel 2019 come "recenti" poiché non hanno ancora avuto modo di dare del tutto forma a loro stessi.

Come spesso accade nelle grandi città, il successo di un nuovo bar o ristorante spiana la strada all'apertura di altre attività, Caffé, bakeries, shops etc... ..e di solito queste delineano il carattere e la forma culturale e sociale di un quartiere.

E' successo per Dalston il quartiere dove abito e in particolare Kingsland high street. Shoreditch era il locale protagonista della movida notturna di East London, ma con il passare degli anni molti bar e ristoranti oggi considerati tra i più trend, probabilmente attirati da un prezzo di affitto più basso si sono spostati di qualche chilometro in direzione di Dalston attirando gente da tutta la capitale e dando forma così ad un quartiere cool, lasciando a shoreditch gli "after work drinks events" degli uffici circostanti e il movimento dei teen agers che nel fine settimana pendolano dai paesi limitrofi.

HACHA – aperto nel Maggio 2019
Il primo agave bar di Londra

"il Mezcal spirito rivelazione dell'anno!" A detta degli esperti del bere Londinese le previsioni

erano chiare un anno e mezzo fa quando Deano Moncrieffe decise di aprire Hacha a Dalston accelerando notevolmente le cose.

E' la prima agaveria aperta nella capitale britannica, qui si possono trovare 25 bottiglie di distillati prodotti da pure piante di agave Messicana. In bottigliera sono presenti anche sotol, tequila, bacanora e raicilla.

Il bar si trova come già detto in quella che è diventata una delle zone più trendy di East London, ma la cosa in assoluto più interessante è che il team è riuscito a creare un signature cocktail premiato per due anni consecutivi come il migliore tequila drink di Londra, il mio parere è che merita veramente il titolo assegnato.

MIRROR MARGARITA

attira "visitatori" da ogni parte della città'

Il sapore è quello di un classico margarita reinventato, ma il drink è completamente trasparente e si beve on the rocks come un Tommy's. "What we found was that the natural by-product of the agave plant is malic acid, which we chose to use in place of the citrus of lime, as well as using our own Hacha sour mix and a carefully selected citrus oils to achieve the uniquely clear appearance and the tart crisp taste of the Mirror Margarita"

Il drink "pre-batched" ha avuto un enorme successo, tanto che durante tutta la pandemia ha fatto sì che il bar aperto da poco, riuscisse non solo a sopravvivere, grazie alla produzione in quantità astronomiche di questo fantastico drink, (consegnato nelle case di tantissimi londinesi in lockdown) ma anche ad aprire, un paio di mesi fa un secondo bar al sud della città.



THE DUCHESS OF DALSTON – aperto nel Giugno 2021

Il menù si focalizza su ingredienti locali, erbe coltivate nel giardino del rooftop. I nomi dei drink rendono omaggio al quartiere dove il bar sorge, come per esempio il "Ridley Me This" un drink con ananas fermentata (tepache) e frutta proveniente dal vicinissimo mercato di Ridley street.

Il drink che vale la pena citare è sicuramente **AUNTY'S SPECIAL**

Slane Whiskey

Jagermeister Cold Brew

Vietnamese Coffee

Condensed Milk



THREE SHEETS

Questo non può di certo far parte della lista delle aperture più recenti, ma vale la pena citarlo visto che ci troviamo in zona.

E uno dei miei bar preferiti in assoluto, perché? Gli inglesi direbbero, Real stuff no bullshits!

Il bacone si sviluppa lungo il piccolissimo corridoio che lo compone, i fratelli Venning (proprietari) fra l'altro autori di un bellissimo libro "batched and bottled" che cito perché a mio parere è fatto benissimo, non sono tra i bartender più friendly che abbia mai conosciuto, ma il loro talento li precede. Il menù è corto, semplice e stagionale, la scelta dei vini come quella delle birre si limita a tre bottiglie. Adoro non dover scegliere tra una lista lunghissima di cocktails di cui non riconosco neanche gli ingredienti. Loro cercano di limitarsi a frutta e spezie locali (quando è possibile) e soprattutto di stagione.

Ho bevuto uno dei vodka martini più buoni in assoluto, considerando che sono un'amante del gin. La glassware è semplice ed elegante così come le guarnizioni, consiglio vivamente una tappa al three sheets, nominato nel 2018 tra i miglior 50 bar al mondo.



A BAR WITH SHAPES FOR A NAME – aperto nel giugno 2021

Un Bar nato dalla visione artistica concepita dal bartender Remy Savage e il suo partner Paul Lougrat. Attraverso il design di interni e il menù questo progetto intende ricostruire da zero il concetto di bar. Lo stile degli interni richiama il minimalismo della Bauhaus un movimento artistico nato in Germania negli anni 30 che rappresentò anche il punto di riferimento fondamentale per tutti i movimenti d'innovazione nel campo del design e dell'architettura legati al razionalismo al funzionalismo, facenti parte del cosiddetto Movimento Moderno.

La vetrina non ha nome ma solo le tre forme geometriche pure, triangolo, cerchio e quadrato nei tre colori primari, blu, rosso e giallo

Il menu è composto da 6 classici e 6 signature creati dal team, la struttura dei quali rimane semplicissima per assicurare che ogni singolo elemento che compone il drink sia deciso e riconoscibile. I cocktail sono tutti in premade, questo assicura velocità nel servizio e non crea mai intoppi o attese inutili.

Pastel

Haku vodka, recomposed lime, rhubarb, Capreolus Distillery raspberry eau de vie, CO2
È un drink carbonato in sifone da seltz.



HAWKSMOORE - 2022

CANARY WHARF, Zona di uffici, una specie di wall street londinese.

Non ci sono bar particolarmente interessanti ma un ristorante bar sicuramente degno di nota è l'hawksmoore. Il nome è molto noto in città e ce ne sono altri anche fuori Londra (Edimburgo, Manchester, Birmingham etc..) nasce come steak house ma il cocktail bar è sempre stato molto rinomato. Hanno aperto da pochissimo un ristorante a Canary Wharf che galleggia sull'acqua. Impeccabilmente elegante e curato ha dato il meglio di se aprendo al piano di sotto anche il cocktail bar "The lowback" il cui menu è incredibilmente adeguato al contesto ma soprattutto ricco di fancy cocktail buonissimi. Ho degustato quasi tutti i martini e non c'è dubbio sono davvero ottimi.

Il drink signature che è nel menù da anni, ha certamente saputo stare al passo con l'alta reputazione che da sempre accompagna questa compagnia.

"Shaky Pete's ginger Brew"

È un cocktail che si costruisce nel blender, rievoca il nome del bartender che lo ha inventato, è tanto ricco quanto equilibrato, speziato al punto giusto, pungente ma dolce, ottimo dissetante, davvero un win win. Hanno aperto a New York City pochissimo tempo fa e nonostante nessuno avrebbe creduto che una steak house londinese avrebbe avuto successo negli States il business è vivo e vegeto, grazie anche alla eccellente offerta nella cocktail list.

La strategica posizione di Hawksmore ha riquilibrato a livello di "buon bere" un'area prima abbandonata al solo scopo di business, molte altre importanti firme dell'hospitality stanno per aprire e sicuramente daranno nuova forma a questa zona.

A cura di Laura Simonelli



THE BAR Contest

Bartender Challenge ABI PROFESSIONAL "1° Trofeo Piazza San Marco"

Nella splendida e affollata Venezia il 16 maggio 2022 nel contesto dei bar più noti di piazza San Marco Gran caffè Quadri, Caffè Florian, Toldaro caffè, Gelateria caffè Lavena si è svolta la prima edizione del Contest "Trofeo Piazza San Marco".

La formula consisteva nell'eseguire un cocktail ricetta inedita e replicabile in dieci minuti senza conoscere in anticipo i prodotti messi a disposizione delle aziende sponsor, Campari Group, Distillerie Bonaventura Maschio, Kranebet e Volare.

La competizione organizzata dalla sezione Abi Professional del Triveneto è stata coordinata da molti soci coordinati da Nicola Giuseppe Bressan (Gourmet Restaurant Duca'Aosta di Bibione -Ve). In office i concorrenti sono stati assistiti dal gruppo composto da Solindo Soncin, Aldo Pigato, Mauro Duse, Antonio Dalla Croce, Andrea Battipiero, Stefano Galligioni.

Sono stati selezionati 20 concorrenti in tutta la penisola tra oltre cento candidature. Ogni concorrente ha avuto 10 minuti di tempo per controllare i prodotti a disposizione e pensare a come miscelare e decorare la propria creazione. La prima sessione di lavoro è iniziata al prestigioso Caffè Quadri dove si sono esibiti i primi 10 concorrenti, sono risultati vincitori:

Batteria Grancaffè Quadri:

Giulia Socia

(Birreria du Relais, Champoluc-Ao)

Bogdan Popescu

(Café della Rotonda, Milano Marittima/Cervia-Ra)

Simone Toppi

(Bar Ruota, Mariano Comense)

Lino Marchese

(Hotel Excelsior Lido Venice, Lido di Venezia)

Giuseppe Tringali

(Gran Caffè Quadri, Venezia)

Francesca Graglia

(Spirit de Milan, Milano)

Michael Costantini

(Gran Caffè Lavena, Venezia)

Cosimo Damiano Cisca

(Circe Enofood & Lounge, Taormina-Me)

Giovanni Fedele

(Caffè del Mare, Taranto)

GianRoberta Lucia Verde

(La Tosca, San Donà di Piave-Ve)

Ecco il primo podio presso Il Grancaffè Quadri

Prima classificata **Giulia Socia**

Secondo classificato a **Marchese Lino**

Terzo classificato **Costantini Michael**

La seconda sessione di lavoro si è svolta al Bar Florian, altri 10 concorrenti hanno eseguito la propria performance. Anche per loro 10 minuti per eseguire 3 cocktail con ricetta originale, uno di questi cocktail era perfettamente decorato, 5 mini cocktail da degustare da parte di una giuria di esperti.

Batteria Caffè Florian

Olga Gherman

(Hotel Saturnia & Internazionale, Venezia)

Alessandro Guida

(American Bar Sorarù, Latisana-Ud)

Massimo Galati

(Antico Caffè Torinese, Trieste)

Mauro Varagnolo

(Caffè Florian, Venezia)

Giuseppe Putin

(Serenissima Ristorazione Spa, Vicenza)

Gionata Repetti

(Aris Café, Piacenza)

Gianluca Brizzolesi

(Emporion Lounge Café, Piacenza)

Mirko Salvagno

(freelance, Mantova)

Gianmarco Belardinelli

(Gola Villa Petrolini, Roma)

Elena Rossi

(freelance per Eventi Milano)

Ecco il podio presso Il Caffè Florian

Primo classificato **Gionata Repetti**

Secondo classificato **Mirko Salvagno**

Terzo classificato **Gianluca Brizzolesi**

Un'ulteriore esecuzione di un nuovo cocktail da parte dei due primi classificati dei due podi precedenti, ha decretato il vincitore. La sfida tra **Giulia Socia** e **Gionata Repetti** ha visto classificarsi al primo posto assoluto, **Giulia Socia** proveniente dalla Valle d'Aosta che è stata premiata con il Trofeo realizzato in Vetro di Murano, un'opera unica disegnata appositamente dal Consorzio Promovetro di Murano e realizzato da Barbini Specchi Veneziani, oltre un voucher del valore di € 2.000,00 per un viaggio Alpitour World, un prezioso calice Ballerina by Campari Academy e una bottiglia magnum di Amaro Bonaventura Maschio.

Al Secondo posto assoluto, **Gionata Repetti** proveniente da Piacenza è stato assegnato un Voucher del valore di € 1.000,00 per un viaggio Alpitour World, un prezioso calice Ballerina by Campari Academy.

Ai due secondi classificati nelle prime due sessioni di gara sono stati premiati con un Voucher Alpitour World del valore di € 500,00 (cinquecento) e un Jeroboam, da Campari Academy.

Ai due classificati al Terzo posto nelle prime due sessioni, sono stati consegnati una confezione speciale da parte di Kranebet Rossi di Asiago, e un cofanetto di prestigiosi amari di Bonaventura Maschio.



Dopo la premiazione sono seguiti i saluti del presidente di ABI Professional, la consegna di un attestato come ringraziamento agli sponsor: Ceado, Pal Zileri, Consorzio Promovetro Burano, Barbini specchi veneziani, Alpitour World.

In rappresentanza del Sindaco di Venezia Dottor Luigi Brugnaro, e del presidente della regione Dottor Luigi Zaia è intervenuto l'assessore al commercio Dottor Sebastiano Costalonga.

Un premio speciale è stato conferito al presidente dei commercianti di piazza San Marco Dottor Claudio Venier. Il gruppo di lavoro di Nicola Bressan e Gianni Rebecca si è messo a disposizione per organizzare tutto affinché il concorso risultasse perfetto anche nei dettagli. A conclusione del concorso un brindisi fra tutti con Aperol Spritz e tanti deliziosi snack in abbinamento preparati dal Caffè Florian. Tanti i ringraziamenti da parte delle autorità che hanno dimostrato di voler far diventare una consuetudine il "Trofeo Piazza San Marco".

La giuria tecnica era composta da Danilo Belucci (coordinatore degli sponsor), il capobarman ABI Angelo Boscolo, Sebastiano Costalonga (assessore al Commercio del Comune di Venezia), Claudio Vernier (presidente Associazione Piazza San Marco). La giuria degustazione invece da Claudio Prestifilippo (Pal Zileri), Michele Ongaro (Rossi d'Asiago), il capobarman Massimo Milanese (Caffè Lavena 1750), i giornalisti Gabriele Ancona (Italia a Tavola) e Rodolfo Guarnieri (Bargiornale).

Per chi vuole ulteriori informazioni sul challenge il sito creato per la manifestazione è all'indirizzo www.trofeopiazzasanmarco.com

A cura di Gianni Rebecca

Ecco le ricette della finalissima

Laguna di Giulia Socia (Birreria du Relais, Champoluc-Ao)

Ingredienti

2,5 cl Gin Puro Bonaventura Maschio
2 cl Triple Sec Volare by Rossi D'Asiago
1 cl Campari
1,5 cl succo fresco di lime
1 cl succo di cranberry
0,5 cl Grand Marnier

Preparazione

Shaker con ghiaccio a cubi, versare in coppetta martini, guarnire con foglia di ananas, fettine di mela verde, lime e ribes.

Laguna Dreams di Gionata Repetti (Aris Café di Piacenza)

Ingredienti

3 cl Xibal Gin Bonaventura Maschio
1 cl Grand Marnier
2 cl succo passion fruit
1 cl sweet&sour

Preparazione

Shaker con ghiaccio a cubi, versare in coppetta, guarnire con scorza di limone e arancia disidratata.

Quattro chiacchiere con la vincitrice...



Ciao Giulia parlaci un pò di te:

Dopo varie esperienze lavorative in ambito ristorativo ed hôtellerie, solo nel 2008 ho capito che il banco bar sarebbe stato il mio habitat. Ho conseguito corsi di formazione dove ho avuto il piacere di conoscere grandi Maestri e ne ho fatto del mio lavoro la mia passione. Stare dietro al banco bar mi gratifica ed è un lavoro molto creativo, una forma d'arte... non si finisce mai di imparare, sempre alla ricerca di creare esperienze nuove per clienti, amici, famigliari e appassionati del beverage!

Come sei venuta a sapere della gara?

Quando ho saputo del concorso tramite Abi Professional, non ho esitato ad iscrivermi... Ho colto l'occasione per fare un'esperienza nuova in un contesto meraviglioso come quello di Piazza San Marco "la piazza delle piazze" nonché i caffè più storici "Caffè Quadri" e "Caffè Florian"... Un sogno diventato realtà!... Un'occasione per me anche di aver visitato Venezia e le sue bellezze! Partecipare ai concorsi è mettersi in gioco, è un modo per imparare cose nuove e relazionarsi con i colleghi, promuove-

re i prodotti delle aziende sponsor, conoscere nuove case e nuovi prodotti.

Parlaci della gara:

La competizione consisteva nel creare una ricetta inedita nell'arco di 10 minuti con i prodotti a disposizione forniti dagli sponsor ma che solo il giorno stesso della gara si veniva a conoscenza degli stessi. A partecipare eravamo in 20 concorrenti selezionati su più di 100 iscritti in tutta l'Italia. Nella prima manche ci hanno diviso in 10 concorrenti al Caffè Quadri (al quale io facevo parte) e gli altri 10 al Caffè Florian. La competizione è stata curata in ogni minimo dettaglio e siamo stati seguiti passo per passo creandoci un'atmosfera familiare dove tutti ci si sosteneva a vicenda, senza mai provare "La Competizione" nella parola stessa ma solo grande affetto.

Raccontaci della finale:

Aver saputo di essere in finale insieme a Gionata Repetti mi ha provocata una grande emozione! Successivamente dovevamo realizzare una seconda ricetta con le stesse condizioni della prima manche nella quale io ho creato il "Laguna" 2,5 cl gin puro, 2 cl triple sec Volare, 1 cl campari, 0,5 cl Gran Marnier, 1 cl Lime fresco, 1,5 cl cranberry.... Il quale mi ha fatto vincere il primo premio in assoluto "1 Trofeo Piazza San Marco" Immensamente stupita, sorpresa e molto felice del risultato!



Cocktail caraibici, un trend intramontabile

da "Cubita La bella"

Esiste un'isola situata tra l'Oceano Atlantico, il Golfo del Messico e il Mar dei Caraibi, dove spiagge da favola e acque cristalline incantano orizzonti ed occhi...

Esiste un'isola dove mito, storia e cultura si sono miscelate alla perfezione, bloccata in un tempo a se stante ove nulla sembra scalfirlo...

Esiste un'isola dove il fervore latino della Spagna, si shakera a ritmo di percussioni con la cultura africana dando vita a generi di musica immortali, come la rumba (dal 30/11/2016 "Patrimonio dei beni Immateriali" dell'UNESCO) e dove la gente balla per strada e venera gli "Orisha" (santi) in canzoni che poi in ogni angolo del mondo ci fanno ballare...

Esiste un'isola, dove il suo popolo nonostante la povertà, le guerre, la dittatura e le molteplici discriminazioni della vita, non ha mai perso la sua identità e, grazie ad essa e al suo modo di fare; è riuscito a scaldare i nostri cuori e ad ispirare scrittori come E. Hemingway che la descrive nella quotidianità nel suo libro "il vecchio e il mare", Premio Pulitzer nel 1953 e Nobel nel 1954...



Esiste un'isola la più grande delle Antille "Donde el sol calienta la tierra, y allí el corazón late mas sincero" come recita una famosa canzone degli H.D.P. dove sono nati tra leggenda e studio dei cocktail freschi, raffinati e passionali, in cui sono state trasmesse le anime calde e vibranti del suo popolo, affinché queste bevande rimangano in eterno marcate a fuoco nel cuore e nello spirito di chi le assapora...

"Cuba linda de mi vida..." comincia così un famoso pezzo di Maitè Hontelè fs Osain Del Monte, già la stessa cuba linda che a noi bartender, che a noi clienti che a noi appassionati ha donato non uno, ma più drink "caraibici". Sono un bartender e mi chiamo Federico per gli amici "Fefè o Feffo". Vivo a Roma da quasi 10 anni e lavoro all' Arca Social Club, locale caraibico cubano con ampie sale dove si organizzano serate di musica latina, prevalentemente salsa e bachata.

Un ambiente lavorativo che mi ha messo a diretto contatto con cubani che qui si teletrasportano nella loro isola tanto amata e molti italiani appassionati alla cultura musicale cubana, ma soprattutto appassionati di cocktail che creati in questo angolo dei caraibi sono fra i più apprezzati al Mondo. Cito il "Daiquiri", il "Mojito" il "Cuba Libre", la "Canchanchara" e tanti altri realizzati in tante combinazioni con i pochi ingredienti che i Cubani hanno a loro disposizione, lime, zucchero di canna, miele, hierba buena.

Passavano i mesi e vedevo queste richieste crescere più di altre, mi dicevo che, era normale; che in un locale volto a ricreare determinate atmosfere, si chieda un qualcosa a tema, gli stessi colleghi supportavano la mia tesi aggiungendo inoltre che erano "drinketti" facili da preparare e di bassa soddisfazione a livello lavorativo. Eppure, a prescindere da quello che chiunque possa pensare di questi drink posso dire che la domanda della clientela era così alta da farmi

pensare che la semplicità e gli ingredienti tipici del territorio fossero vincenti. Un giorno dopo una chiacchierata con "Yoandry" e i suoi amici (da questo momento li chiamerò Los Locos) tutti cubani, la curiosità mi ha spinto verso la ricerca. Con fare orgoglioso, mi disse che quei drink per il popolo cubano sono speciali perché, rappresentano l'anima di Cubita la bella la sua eleganza, la magia del suo popolo e la sua libertà...

Quando parlai con Los Locos era il 20 ottobre 2015, da poco tempo avevo frequentato un corso per barman e vivevo solo l'inizio del mio percorso lavorativo e professionale, la voglia di apprendere e di scoperta era tanta per cui la stessa notte di ritorno dal lavoro iniziai a fare delle ricerche sul web, volevo saperne e capirne di più. La prima cosa che catturò la mia attenzione e che mi lasciò stupefatto...fu lo scoprire che proprio il 20 ottobre è la giornata mondiale della cultura cubana, non poteva essere un semplice caso del destino, la scoperta mi incuriosì e mi spinse con entusiasmo, a cercare le origini dei vari cocktail cubani.

Il Daiquiri

"My mojito en La Bodeguita, my daiquiri en El Floridita" E.Hemingway

Fu grazie a questa frase pronunciata dallo scrittore che furono impressi a fuoco ovunque due dei drink di cui sto parlando, anche se, parlando con i clienti cubani e non, questa cosa vale prettamente per il daiquiri, vista la passione che lo scrittore nutriva per questo cocktail. Daiquiri, semplicemente 60 ml di ron blanco, 20 ml di succo di lime e 2 cucchiaini di zucchero bianco di canna, tutti messi nello shaker dopo aver sciolto lo zucchero con il succo. La shakerata vigorosa con ghiaccio e infine il nettare fresco e inebriante va versato in una coppetta ben fredda.

Drink semplice ed elegante dal gusto asprodolce, vellutato e caldo allo stesso tempo.

Daiquiri che tra storie vere e leggende sulla sua paternità, ne racchiude alcune davvero interessanti, come quella dell'ingegnere minerario Pagliuchi, (si era italiano) che, recandosi a Cuba da un collega, l'ing. Cox, si trova ad assaggiare durante l'ora dell'aperitivo; quello che il collega chiama "ron sour", eppure Pagliuchi comprende la raffinatezza di quello che sta bevendo, e paragonandolo a una pietra preziosa dice al collega che qualcosa di così prezioso non poteva chiamarsi banalmente "ron sour", scegliendo poi di dare il nome della località mineraria.

La seconda versione narra che nel 1898, l'esercito americano sbarca su playa daiquiri per liberare Cuba dal colonialismo spagnolo. Le truppe guidate dal comandante Safter, che una volta sbarcate non si concentrarono molto sulla loro missione poiché il comandante si distraeva ad inebriarsi con una mistura che i locali bevevano per infondersi coraggio durante la battaglia, il "coraggio liquido" dicevano ma in realtà il nome della bevanda era "Canchanchara", miscela di succo di lime, zucchero ron e miele, si narra che da un'esclamazione di safter: << a questa bevanda manca solo il ghiaccio >> sia poi nato il daiquiri.

Tra miti e leggende per certo abbiamo un nome, quello del barman Costantino Vert, che una volta alla guida del bancone de "El Floridita" ne perfezionò le dosi e ne aggiunse l'uso del frullatore e del ghiaccio tritato dando così vita al "Frozen Daiquiri", ma siccome la storia è fatta anche di casualità, ecco che tra i clienti del famosissimo locale arriva lo scrittore Ernest Hemingway che si innamora a tal punto del luogo e del cocktail tanto da citarlo nel 1932 nella frase precedentemente riportata e, da crearne una propria versione secondo il suo gusto, nasce quello che fu chiamato "Hemingway Special".



Il cocktail di quelli che mostrano i polsini della camicia e i calzini dal pantalone, così lo chiamavano per scherzare, Los Locos.

Già, per capire questa frase tocca fare un veloce chiarimento, a Cuba la povertà è molta ed indumenti come i calzini e le camicie non sono alla portata di tutti, per questo chi è benestante specialmente mentre balla li mette in mostra, così da dare riscontro alla sua situazione.

Per questo Los Locos usano questo modo irriverente di scherzare; inoltre Luis aggiungendo risate allo scherno, mi disse che il drink nel modo in cui viene servito e nei contesti dove viene richiesto, è molto associato ad un fare posato ed elegante.

Il fare elegante e raffinato del Daiquiri comunque riguarda anche noi europei, già, anche tra i miei clienti è visto come una bevanda per altolocati, di classe, un drink da sorseggiare lentamente tra un racconto e l'altro... Beh sicuramente associare una frase così importante ad un così celebre scrittore qualcosa avrà influito, sta di fatto che ad oggi l'eleganza, la posatezza e la raffinatezza del daiquiri sono una certezza, come il suo fare beverino, che nella più completa semplicità lo rendono un drink a tutto tondo, ma alla portata di tutti.

Ora che ci penso anche io l'ho preparato per me, quelle rare volte che mi riesco a sedere per fare due chiacchiere con i clienti!

Tornando a quel nome che sembra un rituale "Canchanchara" citato prima come il coraggio liquido dei cubani, esiste davvero, ed è così bevuto nel mondo che nel 2020 è stato riconosciuto dall'IBA come un cocktail internazionale ed inserito nella categoria "New Era Drink", a Trinidad nella provincia di Sancti Spiritus all'omonimo locale si prepara con "Aguardiente de caña" (un'acquavite di melassa che subisce una sola distillazione, il rum ne subisce due), succo di lime fresco, miele millefiori puro cubano e acqua, il drink è diverso da quello riportato nella leggenda del daiquiri, ma che cosa curiosa come il destino poi si miscela alla vita di tutti i giorni in maniera così precisa, come fosse tutto già scritto su un foglio.

Il Mojito

Diversamente dal daiquiri, che viene ricordato per quella famosa frase, il mojito a detta dei Los Locos viene raccontato come bevanda del popolo, poiché ha il potere "magico" di rinfrescare cuore e anima, lo stesso Yoandry lo beveva con i suoi fratelli durante i pasti o sulla spiaggia, insomma tutti per uno e un mojito per tutti.

Il Mojito che noi prepariamo, diversamente da come me lo descrivevano i cubani, è un pestato di lime, zucchero e menta completato da ghiaccio tritato, ron e acqua frizzante, loro lo preparano con succo di lime appena spremuto, ghiaccio a cubi, ron cubano, zucchero di canna bianco, acqua frizzante e soprattutto Hierba buena tipologia di menta tropicale che sicuramente dona al mojito una spinta in più. Io ho provato a farla crescere alle nostre latitudini, purtroppo senza esito alcuno.

Riavvolgendo il nastro, come dobbiamo preparare il mojito? Dove è nato? Come mai queste differenze tra Cuba e l'Europa?

Indagando qua e là per saperne di più su questo cocktail che l'IBA classifica nei "Contemporary Classic", è venuto fuori il mondo vero! Una miriade di cose, alcune più incredibili di altre,

come il fatto che il nome mojito derivi dalla parola spagnola "Mojadito" che vuol dire bagnato, ma anche che derivi da "Mojo" una marinatura cubana per le carni, che si fa con agrumi e menta, o dalla parola voodoo "Mojo" che vuol dire incantesimo, il che già rende la ricerca piena di colpi di scena, ma la leggenda più magica dopo avergliela raccontata, a detta dei clienti italiani e cubani, è quella che collega il drink ai corsari e i pirati che navigavano in quelle acque nel sedicesimo secolo, più precisamente al noto corsaro Sir Francis Drake, inventore del Draque o Draquecito, bevanda composta da Aguardiente, lime, zucchero e la hierba buena, cocktail inventato dal corsaro per far assumere vitamina C ai suoi sottoposti, così da combattere lo scorbuto, malattia frequente al tempo per chi solcava i mari; insomma "medicina naturale shakerata con la furbizia e l'alcool" definizione forgiata da un cliente un venerdì sera, perché diciamo così, con un po' di "spirito" in più; tutto diventa più magico. La Bodeguita del Medio, che E. Hemingway citava nella sua famosa frase è la "cuna del Mojito a Cuba" i suoi barman negli anni lo hanno proposto e riproposto a quanti si recano in questo tempio sacro del famoso cocktail, così misterioso, che chiunque in qualsiasi parte del mondo conosce e, che, come ribadisce Luis Enrique, la vera magia del mojito è che pure chi non lo conosce, sa cos'è, ma soprattutto è un cocktail che il popolo beve ovunque e in qualsiasi momento della giornata anche per pasteggiare.

Nel bicchiere con cubi di ghiaccio, 45 ml di Ron cubano (ambrato o bianco), 20 ml di succo di lime fresco, 2 tsp (teaspoon) di zucchero di canna bianco, hierba buena (oppure menta in Italia) e soda, danno vita a qualcosa di straordinario, una bevanda miscelata che con il suo sapore fresco, frizzante, ma soft allo stesso tempo, è praticamente alla portata di tutti, ma soprattutto all'altezza di ogni momento, un mojito non si nega a nessuno perché è come il nero, magicamente sta bene su tutto. Come

mai ci siano queste differenze sul modo di prepararlo non l'ho ancora mai scoperto, ma ho deciso di farlo nell'unica maniera che conosco, andrò a Cuba a berlo finché non sarò venuto a capo del problema, ovvio!

Tocca però ammette che Yoandry ha ragione quando dice: "Riesci ad immaginare qualcosa di più magico di bere un buon Mojito, mentre il tramonto coccola e colora il mare? Magari essendo anche in buona compagnia?" A distanza di anni, no Yo... non riesco ad immaginare qualcosa così, è come se in un solo drink fosse racchiuso tutto, la gioia di vita, gli amici, i sorrisi, il momento, proprio come se si trattasse di un incantesimo.

Cuba Libre

Per questo cocktail presente anche lui nella lista dell'IBA nella categoria "Contemporary Classic", potevo forse aspettarmi un qualcosa di semplice? Ma anche no! Fonti controverse, leggende che si mischiano a verità, verità che si shakera con storie dette da chissà chi, insomma questo è anche il bello della ricerca, il bello del saperne di più è proprio cercare qualcosa di definito trovando un mondo di astratti; sta di fatto che il più semplice dei drink: "50 ml di Ron blanco cubano, 120 ml di Coca Cola, 10 ml di succo di lime fresco" rappresenta la libertà di un popolo, rappresenta quell'alleanza tra cubani e americani, che nel 1989 sconfissero gli spagnoli, dando una speranza a tanta gente, poco importa se sia stato un barman, o un soldato, o una testata giornalistica a dare vita alla bevanda, quello che rende il cocktail il simbolo di un popolo è il significato che esso rappresenta.

Poco importava a Los Locos, se la gente lo ordinavano per moda, l'importante per loro era che quel simbolo non passasse mai in secondo piano, che la gente avesse sempre in bocca e nella mente, perché loro tengono a molte cose, tengono alla loro allegria e alla loro gioia di vivere che li fa ballare per "la calle" (la strada), tengono alla religione fatta di tanti santi alcuni simili ai nostri, tengono alla famiglia come pochi al

mondo, ma soprattutto tengono a quel simbolo che rappresenta un popolo e la sua libertà; perché come aggiungono spesso con sorriso beffardo, “ahinamà” ossia siamo così, nulla di più... perché di fondo come recita una canzone di una delle band cubane più note i “Los Van Van”... “Los cubano somos una raza diferente...”.

Los Locos sono tornati a Cuba nel 2018 per stare vicini alle loro famiglie, oggi nel 2022 io ho superato diversi esami e corsi approfondendo i miei studi, e ampliando la mia conoscenza di questo lavoro, ma nulla potrà mai formarmi come aver visto Yoandry commosso dopo aver bevuto il nostro ultimo Cuba Libre insieme, non so dove sia precisamente né lui né quei matti dei suoi amici, ma questo è perfettamente in tema con quei drink che i caraibi ci hanno donato, un perfetto mix tra mistero, magia e cultura; perché come dice sempre dj El Chino: “ Si no sabes, No te Metas!” (se non sai non scherzare)...per tutto quello che mi hanno trasmesso in quel tempo...

vorrei solo brindare di nuovo con Yo, visto che la miscelazione, il caso sono perfettamente allineati con questa vita... dovrò solo aspettare pazientemente, e si magari lo faremo insieme a tutti i clienti, gridando: << Para siempre, por cuba libre!>>

A me non resta che augurarvi delle buone degustazioni di ottimi drink caraibici, con magari quella consapevolezza in più che io ho acquisito stando a contatto stretto con personaggi davvero folkloristici come i cubani. Cheers.

A cura di Federico Olivieri



ventata il cavallo di battaglia dell'azienda, una vera e propria punta di diamante. Ogni birra prende il nome di un monumento, una piazza, uno scorcio della città. Oggi la beerferm è la più conosciuta a livello locale e per questo organizza eventi culinari in abbinamento con le birre. La ricerca di prodotti locali e sempre più vicini al territorio, permettono al birrificio di vantare una filiera sempre più corta, di conoscere nuove realtà e di condividere sempre più la passione per questa meravigliosa bevanda. Infine il packaging confezionato da cartoni riutilizzabili rende l'azienda sensibile all'eco sostenibilità e la proietta alla salvaguardia dell'ambiente. Mi sono recato in questo birrificio per rivolgere alcune domande ad uno dei 4 proprietari. D: Ciao Giuseppe, come nasce il Vostro Birrificio, il suo nome ed il suo staff? R: Per adesso non avendo un sito di produzione propria il nostro status si definisce BeerFerm, ossia quel momento dove una persona si rivolge ad un birrificio con la propria ricetta e si fa produrre la propria birra. Il nostro brand si chiama infatti Laboratorio di Birra Artigianale Giuda...la birra che non tradisce!!!

Siamo al sud della provincia di Roma, a lambire le province di Latina e Frosinone è uno dei centri più grandi dei castelli romani, parlo di Velletri nota nel passato e nel presente per la bevanda di Bacco. In questo centro quattro amici dedicano da anni lavoro e passione per creare birre artigianali di qualità, sempre alla ricerca di prodotti del territorio. Si chiama Giuda (o Giu-da) la birra che non tradisce. Di ottima qualità e prodotta con ingredienti a km zero legati al territorio. La beerferm produce birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Gli ingredienti semplici ma scelti con rigorosa cura sono l'acqua, il malto, il luppolo e il lievito, questi in sinergia servono per realizzare una birra dal profumo della passione, dal colore della tenacia e dall'amaro del lavoro. Dopo un lavoro di alcuni anni il birrificio ha dato vita alla prima birra ufficiale, la Trivio di-



“Laboratorio” perchè ci piace di fatto che il nostro progetto sia il frutto di un sogno, una passione coltivata ormai da più di un decennio e aperta ai giovani del nostro territorio. Un progetto sempre in espansione dove si ha la certezza del dove siamo partiti senza sapere ancora dove andare a finire, sempre che ci sia una fine. “Territorio” perchè la maggior parte dei nostri ingredienti sono a km zero; il Malto lo acquistiamo da una nota malteria di Pomezia che ormai da anni apre le porte a grandi e piccoli coltivatori locali di orzo; il Luppolo che viene coltivato e raccolto dell'azienda agricola di Dario Cecchini a Cori (Lt) ci regala sempre prodotti di alta qualità; utilizziamo anche il Gentil Rosso, un grano antico tenero utilizzato soprattutto per la panificazione, che viene acquistato da un'azienda agricola situata a confine tra Velletri (Rm) e Aprilia (Lt). “GIUDA” invece nasce dall'acronimo di tre nomi GIUseppe, Glampiero e DANiele, loro spinti dalla mia passione di produrre birra fatta in casa, sin dal primo giorno hanno supportato il mio progetto, le mie idee e lo slogan “la birra che non tradisce...” beh, viene con sè, senza alcuna allusione...

D: Quali sono le birre che rappresentano di più la vostra ideologia?

R: Fin dall'inizio è stata una nostra scelta ed un punto fermo quello di realizzare prodotti di prima qualità che fossero legati al territorio e con materie prime di alta qualità, questo ci ha portati ad una scelta di non seguire quelle che erano e sono le tendenze di massa o di commercio solo per soddisfare delle esigenze o richieste spinte da grandi marchi o mode del momento. La nostra politica è che se il nostro prodotto è buono e riesce a regalare una emozione ed una storia a lungo andare il cliente si affascina e si affeziona al prodotto stesso. Per questo sentiamo le nostre birre figlie di noi stessi.

D: Raccontaci le birre che produce.

R: In questo momento Giuda viene rappresentata da tre birre, TRIVIO, P. NAPOLETANA e

PanGIUDA.

La TRIVIO, dedicata al monumento della Torre del Trivio presente in Piazza Cairoli a Velletri, è una American Amber Ale da 6.3% alc.Vol., birra doppio malto che si apre al naso con sentori di agrumi, fiori bianchi, frutti esotici ecc... mentre al gusto si viene subito rapiti dalla qualità dei malti che regalano il sapore del pane biscottato e del caramello con lievi note di caffè e liquirizia. Una birra che presentiamo a tutto campo con le pietanze caserecce del nostro territorio dai primi fino al dolce.

La P. NAPOLETANA, dedicata all'unica porta di ingresso ed uscita, ancora oggi presente nella città vecchia di Velletri, una birra di frumento da 4.8% alc. Vol. prodotta con aggiunta di malto di frumento e buccia di arancia dolce. Una birra da bere durante un'apericena o un antipasto di affettati misti e formaggi.

La PanGIUDA, ultima nata, 5.0% alc.Vol., è una birra brassata con grani antichi del Gentil Rosso, grano tenero per la panificazione, questa artigianale regala emozioni sensoriali che vanno dal pane fresco, mollica, alveoli del pane, lievito con un leggero richiamo al gusto del cocco donato dal Luppolo, un connubio che ci sta regalando tante soddisfazioni ed apprezzamenti da parte dei nostri amici degustatori.

D: Cosa riserva il futuro e quali sogni vi accompagnano.

R: Ringrazio anticipatamente la mia famiglia, i miei amici/soci e le loro famiglie, tutti coloro attività commerciali in primis che hanno da subito appoggiato questo bellissimo progetto, che ci hanno aiutato e ci aiutano ogni giorno a pubblicizzare e distribuire il nostro prodotto perchè senza di loro tutto questo non sarebbe stato di possibile realizzarlo. Nel nostro futuro coltiviamo la possibilità di crescere sempre di più con le persone che abbiamo accanto, con il nostro nome, con i nostri prodotti e quindi con la nostra birra. Ci stiamo impegnando per rea-

lizzare a breve un punto vendita dove poter invitare i nostri sostenitori a degustare le nostre birre in un ambiente che possa rappresentare a pieno un ambiente familiare dove si possa respirare la cultura di un prodotto antichissimo. Se tutto questo sarà possibile sarà soprattutto merito di ciascuno di Voi voglia consumare e far consumare i nostri prodotti unici. Ringrazio Abi Professional per averci dato voce nel proprio magazine. Grazie.

Intervista a Giuseppe Grieco

A cura di Valerio Moccia



Sweet & Sour

Due ingredienti per la famiglia dei sour drink



Sour..Parola ancora un pò difficile da pronunciare per noi italiani (Sauar o sauer). Letteralmente significa acido, non so voi ma quando pronuncio questa parola, la mia mente aziona produzione di saliva e l'immagine di un limone nell'atto di essere spremuto.

I primi cocktail sour compaiono nella seconda metà dell'Ottocento nel famoso libro di Jerry Thomas "The Bartender's Guide". La semplice formula ma di sottile equilibrio è questa: Una base alcolica, succo di lime o limone, dolcificante o un liquore molto dolce come ad esempio il Triple sec.

Sembra che il limone e il dolcificante siano state aggiunte necessarie per stemperare la mediocrità dei primissimi distillati, non avevano l'equilibrio e la ricchezza di sapori che hanno oggi.

I distillati venivano prodotti in modo rozzo e grossolano con delle attrezzature approssimative quindi il risultato era, molto spesso, un'acquavite dal sapore acre e con una potente carica alcolica.

I Sour nascono in Sud America per poi espandersi con grande successo in tutto il mondo: uno dei più famosi è il Mojito bevuto dal noto Francis Drake, era un misto di rum grezzo, zucchero di canna e lime oppure il Planter's Punch

che nasce come "palliativo" per gli schiavi delle piantagioni di canna da zucchero (rum scuro, succo di lime e zucchero).

Oggi nel cocktail il succo del lime è stato sostituito dalla spremuta di arancia mescolata con succo di ananas, granatina e qualche goccia di angostura.

Intanto si nota che con il passare del tempo quanto più si solidifica la richiesta di sour, tanto più in ogni paese se ne preparano con l'utilizzo di liquori e/o distillati locali. Ogni paese usava il suo distillato: Mezcal Sour in Messico, Pisco Sour in Perù e Cile, Whiskey Sour negli Stati Uniti e così via. Una particolarità dei cocktail Sour è che possono essere preparati in due modi, shake & strain oppure on the rocks ovvero in coppa cocktail oppure in un old fashioned con ghiaccio.

Solitamente viene bevuto come pre-dinner ma date le innumerevoli rivisitazioni e modifiche, negli ultimi anni diventa un anytime. Spesso ci poniamo la domanda "con o senza albume d'uovo"? La risposta ce la dà il cliente in base alle proprie preferenze.

L'albume rende sicuramente il cocktail più accattivante esteticamente e più vellutato a livello gustativo ma non è detto che tutti lo vogliono o che la ricetta lo preveda. Se siete alle prime armi consultate il ricettario I.B.A., se fate delle rivisitazioni trovate il giusto equilibrio tra le dosi, il grado di maturazione di limoni e lime, la quantità di ghiaccio e il tempo di shakerata. Negli ultimi anni si trovano validi sostituti dell'albume come l'acqua faba (acqua di cottura dei ceci filtrata e montata con fruste elettriche) oppure emulsionanti a base di quillaia saponaria quali stillabunt o magic foamer un prodotto a base di estratti naturali per creare la spuma nei vostri drink. Ti regalo ora una mia ricetta rivisitazione di del classico Midori Sour.

A cura di Maffia Michela



"Quarto Chakra" di Maffia Michela

20 ml Beefeater Gin
30 ml Midori
30 ml Succo di limone fresco
40 ml Ginger Beer
10 ml Sciroppo di fragola
3 gocce di Delizia alla cannella Varnelli

Tecnica: Shake & strain

Bicchiere: cobbler

Decorazione: spiedino di melone e fragole



Solidus News

Solidus, un ruolo nel presente e futuro dell'Hospitality

Solidus, l'Associazione che raggruppa le 8 Associazioni Professionali di categoria che operano nell'ambito dell'Hospitality. Dopo un periodo di lockdown nella programmazione degli eventi e delle attività promosse dovuto alla pandemia, si riparte con un ambizioso progetto dedicato ai 60 anni della formazione alberghiera Milanese.

Questo consiste nell'assegnazione di borse di studio alle nuove generazioni di professionisti che in ambito scolastico abbiano elaborato una tesina analizzando i temi di base della formazione scolastica. Il progetto nasce in collaborazione con il Centro Studi Grande Milano. Nella composizione della tesina, si dovranno considerare le nuove sfide dell'ospitalità, la cultura, il rispetto per l'ambiente, la storia e i cambiamenti generazionali e infrastrutturali.

Il panorama del tessuto urbano della città di Milano è in continua evoluzione, le strutture alberghiere si stanno adeguando alla richiesta di servizi sempre più personalizzati e personalizzabili.

La memoria storica del professionismo turistico alberghiero, ci porta alle origini della formazione degli istituti Svizzeri di fine ottocento. In Italia, a Rapallo intorno al 1920 iniziò ad operare la prima scuola di "direzione alberghiera". Nascerà poi nel 1938 A Stresa il primo corso di avviamento professionale alberghiero.

I primi docenti vennero selezionati tra le figure professionali impiegati nei vari hotel di lusso della Compagnia Italiana Grandi Alberghi (CIGA) oppure dai professionisti impiegati sul-

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
Ù
FIC
Federazione Italiana Cuochi
FAIPA
Federazione Associazioni Chiavi d'oro, Portieri e Concierge.

le navi da crociera.

Intorno alla fine degli anni 60 iniziava a consolidarsi una rete commerciale e turistica molto importante, la particolare conformazione geografica del nostro paese dava la possibilità di offrire servizi turistici di alto livello in diversi periodi dell'anno.

L'esigenza di inserire nell'organico un numero sempre maggiore di figure professionali più specializzate stimolò e diede fiducia ad enti nel costituire nuove sedi dislocate in tutto il territorio.

Le prime formule di insegnamento furono il trasferimento dell'esperienza maturata in ambito professionale.

Fu così che professionisti dipendenti di hotel prestigiosi, navi da crociera oltre le prime agenzie turistiche, trasferirono la loro conoscenza professionale a giovani avviati a diventare i professionisti del futuro.

Nel 1960 A Milano venne inaugurato il primo Istituto Professionale Alberghiero di Stato (IPAS) "Il Vespucci". Il primo programma formativo si sviluppava su due anni di studio per gli impieghi di: cucina, sala e bar, segreteria e portineria. Il successo di aver avviato dei corsi di formazione per giovani con un percorso di studio e un rapido inserimento nel mondo del lavoro dava stimolo e consistenza agli enti regionali ed agli istituti statali. In tutta Italia ci fu la necessità di aprire nuove strutture per la formazione del personale di contatto. In considerazione di un più variegato panorama del turismo che si andava ad incrementare, fu importante inserire l'insegnamento dei vari idiomi europei.

Intorno agli anni 80" a Milano, iniziarono la propria attività altri prestigiosi istituti, il Lagrange a Brera, il Frisi poi esteso con la sede Olmo, iniziò la propria operatività anche l'istituto Carlo Porta nella sede di Milano che nel tempo, con la collaborazione e l'aiuto di professionisti e direttori degli hotel di alta categoria,

dava una formazione di tutto rispetto.

Oggi molti professionisti affermati vantano di aver iniziato il percorso di formazione proprio al Carlo Porta.

Proprio in questo periodo storico così delicato dov'è difficile fare previsioni e statistiche, Solidus con la collaborazione delle associazioni sta pensando di riconoscere gli sforzi fatti dagli istituti che hanno formato migliaia di professionisti.

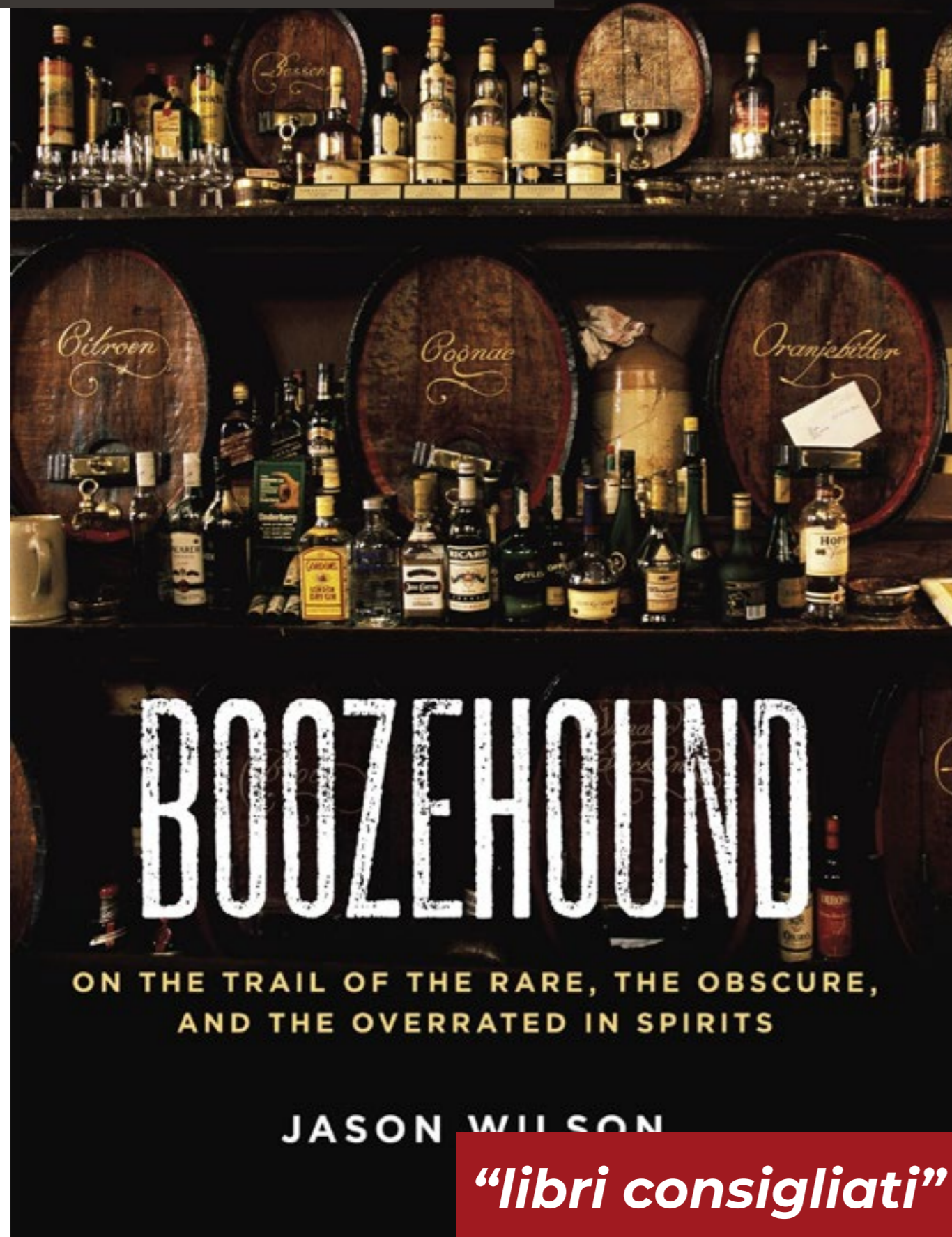
Per dare un segnale forte ci sarà il sostegno del Centro Studi Grande Milano, delle Associazioni imprenditoriali del settore Commercio e Turismo e degli assessorati dell'istruzione professionale.

A cura di Gianmario Artosi



The Bar...Book

...yet deeply subversive."
...and Kitchen Confidential



“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

Il libro consigliato per i Bartender e gli amanti del bere miscelato in questo numero è BOOZEHOUND di Jason Wilson. Purtroppo disponibile solo in lingua originale, ma per un bartender professionista non è un problema.

Mentre alcuni potrebbero chiedersi: “Il mondo ha davvero bisogno di un'altra vodka aromatizzata?” nessuno risponde a questa domanda in modo così memorabile come fa lo scrittore e narratore di spiriti Jason Wilson in Boozehound. (A proposito, la risposta breve è no.) Una miscela unica di diario di viaggio, storia degli spiriti e raccolta di ricette, Boozehound esplora le origini di ciò che beviamo e le ragioni spesso sorprendenti dietro le nostre scelte.

Al posto degli spiriti inodori, incolori e insipidi, Wilson sostiene i liquori del Vecchio Mondo con sapori difficili da definire: un amaro italiano amaro e complesso, o le antiche erbe aromatiche della Chartreuse, così come le offerte distintive del Nuovo Mondo come il vivace pisco peruviano. Con un occhio per l'avventura, Wilson cerca esperienze viscerali alla fonte della produzione: visitando i campi di agave spinosa a Jalisco, entrando nella sala delle erbe Jägermeister pesantemente e riverentemente sorvegliata a Wolfenbüttel e viaggiando verso le Alpi francesi per determinare se uomini baffuti in berretti raccolgono davvero i fiori per fare il liquore ai fiori di sambuco Saint Germain.

Inoltre, Boozehound offre più di cinquanta ricette di drink, da tre riff sul Manhattan ai preferiti dai fanatici dei cocktail come Aviation e The Last Word. Queste ricette sono presentate insieme a una serie di saggi supponenti che apprezzano il raro, svelano l'oscuro, detronizza il sopravvalutato e svelano i misteri del gusto, delle tendenze e del terroir. Attraverso i suoi

viaggi e le sue degustazioni lontane e intrepide, Wilson ci mostra che forse nient'altro intrecciato con la storia della cultura umana è divertente quanto l'alcol.

Wilson potrebbe essere semplicemente il miglior compagno di bevute virtuale che tu abbia mai avuto, poiché mescola le sue intuizioni con storie di guerra esilaranti. . . . Che stia descrivendo l'happy hour a Milano, il convegno annuale “I racconti del cocktail” o la tradizione peruviana di condividere il bicchiere, una cosa è certa: questo libro ti farà venire voglia di bere e bere qualcosa di interessante. .

Divertente, completamente coinvolgente e assolutamente istruttivo. . . . Alla fine, Boozehound non è solo un libro per bevitori. Piuttosto, è un volume inestimabile per i curiosi di tutto il mondo e le sue intuizioni sulla cultura, la storia, i viaggi e, sì, gli spiriti, sono gratificanti a qualsiasi livello. Ti faranno anche venire sete seriamente di un cocktail, con un rinnovato senso di apprezzamento per ciò che c'è stato dentro, ovviamente.

Nel suo primo libro, Wilson, editorialista di spiriti per il Washington Post, ha inventato un'esplorazione idiosincratca del mondo degli spiriti. La bizzarra ricerca di Wilson lo porta attraverso l'Europa e le Americhe, dove tracanna di tutto, da Genever e Calvados, a añejo tequilas e una sostanza chiamata “Peanut Lolita”. Mentre beve in giro per il mondo, Wilson esamina anche la miriade di modi in cui l'alcol ha plasmato la cultura e la sua educazione suburbana nel New Jersey. Wilson vede l'ossessione americana per la vodka aromatizzata come parte della lunga sbornia del proibizionismo. Eppure percepisce anche un crescente interesse americano per gli spiriti più complessi, e fa della sua missione quella di introdurre i lettori alle delizie di sostanze arcane come la Chartreuse e la Tuaca. Wilson riesce nella sua posa di uomo qualunque americano all'estero... Eppure ha reso ai suoi lettori un vero servizio: con le ricette di cocktail alla fine di ogni capitolo, Boozehound funge da guida personalizzata alla

mixology di classe.

Sostiene in modo ironico che oggi i mixologist vogliono evocare l'epoca del proibizionismo con i falsi speak easy, imitandone anche il modo di vestire quando in realtà ha rappresentato il momento peggiore della mixology in assoluto da quando è nata. I Bartender prima di quel periodo erano considerati dei grandi maestri dell'accoglienza e della miscelazione e si vestivano in modo elegante, al massimo con un bel paio di baffi arguti. Il proibizionismo ha declassato la professionalità e la qualità del bere bene influenzando per decenni la mixology. Data l'impossibilità di avere materia prima il Gin era fatto nelle vasche da bagno, i Bitters aromatizzanti, molto usati per i cocktails non erano più impiegati, i Vermouth erano irripetibili lanciando la moda dei Martini's senza Vermouth o con poche gocce che dura fino ai nostri tempi attuali dove l'aperitivo più famoso al mondo non è altro che un calice di Gin freddo. Fare un Manhattan senza Bitters o un Martini senza Vermouth e Bitter orange così come erano nati è cosa umanamente indegna. E' solo dal 2007 che la mixology ha ripreso a seguire i canoni della qualità. Il proibizionismo ha condizionato il mondo del bere miscelato in modo negativo per ben 70 anni. Così come è assurdo che la Chartreuse Elisir non possa essere distribuita in U.S.A. solo perché gli ingredienti sono segreti e la Food & Drug non le consente il commercio.

Come accorgersi di essere in un vero cocktail Bar? Solo se ci sono il Maraschino Luxardo e la Chartreuse verde ora impiegati per fare il Last Word e il Bijou. Un cocktail buono con la Chartreuse? "Chartreuse Swizzle" servito in Collins glass con crushed ice, una dose di liquore, una di succo di ananas fresco con lime spremuto e mezza oncia di Falernum. E ovviamente le ciliegie al maraschino Luxardo.

Alcuni frammenti:

- Fizzes and Collins, the best hot weather favorites. The key differences are that a Collins uses slightly more gin and is built in an ice fil-

led Collins glass, while a Fizz is shaken, sometimes with egg white, and strained into either an ice filled Collins glass or an iceless highball glass. Example Collins: the originally Tom made with Old Tom, then Mike Collins with Irish Whiskey, Jack Collins with Applejack, Pedro Collins with Rum, Pierre Collins with Cognac and of course John Collins with Genever. Example Fizz: Silver with egg white, Golden with egg yolk, Royal with whole egg, Crimson with crushed strawberries, Green adding a teaspoon of crème de menthe, Diamond with sparkling wine instead of water, Sea with Absinthe instead of Gin, Purple with Sloe Gin and grapefruit juice and Violet with Crème Yvette.

- Amari, those bitter herbal liqueurs that italians drink before and after dinner. Now the word digestivo is known in all the world. Cynar a liqueur that's distilled from artichokes but also lots of other herbs and stuff. Campari and Aperol the best loved italian aperitivi. The last one introduced to the United States in 2006. If Campari and Cynar are homely cousin, Aperol is bright orange in color and containing 11 percent alcohol, it's a sweet and bitter blend of thirty herbs, spices and fruits like orange, rhubarb and gentiane. Gaspare Campari introduced his bitter in the 1860's in Milan, a product with a very particular bitter that remember radicchio and dandelion greens and extra dark chocolate. Fernet Branca n°1 amaro italiano in the world was created in 1845 by Branca. It originally was used to treat such maladies as menstrual discomfort, colic and cholera. It was sold in pharmacies in United States during the prohibition. The first time you drink Fernet you think at the taste of Vicks Vaporub. This is due for the secret recipe with more than 40 ingredients in all, including cinchona bark, bitter orange, aloe and chamomille, myrrh, chinese rhubarb, orrisroot, cardamom, gentian, marjoram, mace, peppermint, anise and above all saffron. The last one is an ingredient key to Fernet Branca that the company reportedly controls 75 percent the world's saffron market.

- Then I made Negroni sbagliato and I realized the best formula is build in an old fashioned glass with 1 oz Campari, 1 oz sweet Vermouth and 2 (remember 2) oz Prosecco or Asti spumante (try is very good) with a thin whole slice of orange for garnish. As for mixing cocktails with amari, I try with Averna and Cognac and Maraschino. It's a unique concoction that balances the richness of Cognac with Averna's herbal and bittersweet chocolate flavors plus the fruity aroma of Maraschino: 1oz and 1/2 Cognac, 1 oz Averna, 1/2 oz Maraschino Luxardo, orange peel twist for garnish. A variation of Salty Dog is Italian Greyhound: 2 oz Punt & Mes, 2 oz freshly squeezed grapefruit juice, kosher salt for rimming the glass, build in an old fashioned glass.

- Norwegian aquavit must traditionally be made with potato based spirits and infused with herbs and spices as mustard blossom, fennel, coriander, guinea pepper, clove and cardamom, and of course star anise. Aquavit in all its versions is a strange, complex and wonderful spirit, good to drink with typical scandinavian food as pungent fish, sharp cheese and heavy meat dishes as bacalao (dried salt cod) or rakefisk (salted, fermented trout). Aquavit is produced also in Sweden, Denmark and all country in scandinavian. Generally is served ice cold from the freezer. It is a lovely, complex spirit. Two standard brands available: Aalborg from Denmark, Linie from Norway.

- The Bloody Mary was invented by a bartender named Fernand Petiot at Harry's Bar in Paris during the 1920's. Concerned that more conservative americans were offended by the name, the St Regis call it Red Snapper with equal parts of vodka and tomato juice and a squeeze of lemon juice. It was the superior expression of the cocktail, nothing like the goopy gravy disaster we usually get. I show you a nice recipe with Aquavit, the Nordic Snapper: 2 oz Aquavit, 2 oz tomato juice, 1/4 oz lemon juice, 1/2 teaspoon worcester, 2 dashes celery Bitters, pinch of fine salt, pinch of ground black

pepper, pinch of Cayenne pepper, lemon peel twist for garnish, shake for 30 seconds, strain into an ice filled highball glass.

- Jalisco the only region in Mexico where Tequila is made. If there's one spirit that we can say has "terroir" it's definitely Tequila. To begin you need to know two geographical areas of Jalisco: the highlands and the lowlands. Then you need to know the 3 basic Tequila types: Blanco, Reposado, Anejo. Differences among producers begin in the field. They can be geographic: highland agave (El Tesoro, Don Julio, Patron) is smaller and considered sweeter while lowland agave (Sauza, Cuervo, Herradura) is larger and considered drier. Agave takes a long time, about 7 years to mature. Some producers such as Patron like their agave less ripe, others want very ripe agave in which the sugars have turned to red sap that looks like blood. More differences are created at the distillery. Some agave is cooked whole other is chopped up, some is steamed, other is cooked in an oven. Agave is pulverized by a machine with a traditional stone wheel called "thaona". Some distilled slower at a low temperature, others a higher temperature. Finally the aging: Reposado from 2 months to just under 1 year, by the law. Anejo means aged for 1 to 3 years. The good Tequila is made with 100% agave. There is also Tequila Mixto made with 51% agave and 49% additives such as sugar or neutral spirits. This is cheaper and commercial Tequila with a horrible taste. Mixtos are nonsense. In Mexico Paloma is the more popular cocktail, more than Margarita, for good reason: grapefruit mixes perfectly with Tequila better than lime juice alone. The recipe: 3 oz freshly grapefruit juice (try with pink grapefruit or better with pink grapefruit sherbet), 2 oz Tequila Blanco, 1/2 oz lime juice, 1/2 oz agave nectar, splash of soda water. Shake and strain into an ice filled collins glass rimmed with salt (try with a 1/3 oz of Bitter Campari, it's very good).

- The best Pisco sour: this variation on the classic is made in a blender and was adap-

ted from a recipe by Eduardo Huaman. It was recently voted the best Pisco sour in Perù. The blender helps achieve a nice froth, no shaker is required. It's made with 3 oz of Pisco (better 2 ½ oz), 1 oz freshly squeezed Key limes juice, 1 tablespoon sugar, 1 medium egg white, 1 dash angostura bitters for garnish. 30 seconds with blender with no ice to froth, then 1 minute with ice. Serve in a tumbler with dash of angostura atop the foam. The peruvians and chileans were always arguing over who invented the Pisco. In Perù we have more than 300 Pisco producers. Quebranta, tannic, nonaromatic and very dry is the predominant grape, grown along with aromatic varieties such as Italia, Torontel and even Moscatel. All these grapes make pretty terrible wine, but once distilled and let to rest for a few months they create a complex white spirit. It's important that Pisco be produced only from the first press of grapes and not from the skins, stems and seeds as is Grappa. Quebranta is labeled Pisco puro, Acholado is a blend of Quebranta and other aromatic grapes and is often more expensive. Quebranta is the preferred grape of peruvians but now in the world Acholados are more requested for mixology.

- Rhum agricole may be the most complex Rum of all. Only a handful of distilleries on Martinique and Guadeloupe are governed by an AOC, bestowed by the French government in 1996. Most other Rums are made from molasses, but Rhum agricole must be produced from 100 percent fresh, pure sugarcane juice. Rhum agricole is distilled at a lower proof than other Rums to capture more of the natural qualities of the sugarcane. The result is that Rhum agricole becomes another spirit that can actually claim terroir. Learning to love Rhum agricole is really non different from learning to appreciate complex wines such as Barolo or Chateaufeuf du Pape and it's infinitely easier than learning to love, say, italian amari. Rum and Rhum is like the difference between Scotch and Bourbon. The usual way to enjoy Rum in a

drink is with Dark'n'Stormy or the traditional Martinique's Ti Punch (drizzle a bar spoon full of cane syrup into an old fashioned glass, cut a small disk from the side of a lime and squeeze it into the glass, add 1 ½ oz of Rhum agricole and a chunk of ice and serve). Try Rhum agricole with Papa Doble (2 oz Rhum, ½ oz freshly squeezed lime juice, ½ oz freshly squeezed grapefruit juice, ¼ oz Maraschino, shake well and strain into a chilled cocktail glass or an ice filled old fashioned glass). El Presidente: popular in Havana during the 1920s and 1930s, was offered to President Calvin Coolidge by the Cuban President Gerardo Machado. Coolidge, mindful of Prohibition back home, declined the drink. To make the drink, be sure to use a good aged Rum like Venezuela's Pampero Anniversario, Nicaragua's Flor de Cana seven years old Grand Reserve or Havana Club Anejo from Cuba: 1 ½ oz aged Rum, ¾ oz dry Vermouth, ¾ oz Cointreau, ½ teaspoon homemade grenadine (with pomegranate), orange peel twist for garnish. From El Presidente to the Rum Manhattan with Rhum agricole: 2 oz aged Rhum agricole, 1 oz sweet Vermouth, ½ teaspoon Maraschino, 1 dash orange bitters, orange peel twist for garnish.

- What make a Tiki drink a Tiki drink? They have all several common elements. The most obvious is that they have very complicated, multifaceted recipes, some with as many as twelve ingredients. Most Tiki drinks are rum based and have citrus component and a blending of numerous Rum styles. You'll often find three or more types of Rum, a light, a dark, an aged, a smooky Demerara or a spiced, all in the same recipe. Tiki is just about the only cocktail genre that calls for a 151 proof Rum. If you don't use it the drinks just don't have the same zing. If you try to make a Zombie without the 151 it doesn't fly. Generally Tiki drinks balance flavor with a spice secret recipe as Don's Mix in a Zombie, by Don the Beachcomber. It's a blend of fresh grapefruit juice and cinnamon infused simple syrup. A more common Tiki

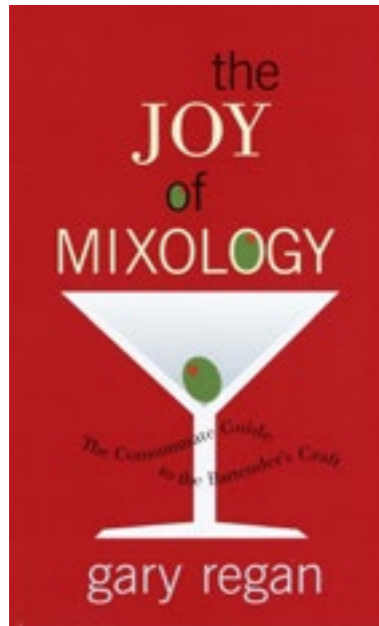
flavoring agente is orgeat, an almond flavored syrup with hints of orange flower and rose water essential ingredient in a Mai Tai. Finally the presentation, we are talking about more than little umbrellas. Classic Tiki come out elaborately flaming, sometimes adorned with flowers sometimes in a ceremonial bowl. The original 1934 Zombie recipe is a beast. Don the Beachcomber limited his customers to two of these. Don's more refined 1956 version is included here: 1 ½ oz pineapple juice, 1 ½ oz gold Rum, 1 oz dark Rum, ¾ oz freshly squeezed lime juice, ¾ oz Maraschino, ½ oz Don's Mix (2 teaspoon grapefruit juice, 1 teaspoon cinnamon infused simple syrup), ½ oz 151 proof Rum, ¼ oz homemade grenadine, ¼ oz Falernum (preferably John D. Taylor's Velvet Falernum), 1/8 teaspoon Pernod, 2 dashes angostura bitters, mint sprig and pineapple slice for garnish. Combine all the ingredients in a blender just to mix, then add the ice and blend on high speed for 5 seconds. Pour into a collins glass or Tiki mug and garnish.

- And now the Mai Tai. If a bartender uses orange juice and/or grenadine in your Mai Tai he or she is making wrong. Almond flavored orgeat syrup is the key. In fact, the reason the Mai Tai evolved into such a laughably bad cocktails is mostly due to the disappearance of orgeat syrup by the late twentieth century. There are now a few small producers of orgeat but the good news is that making your own is relatively easy. The recipe: 1 oz aged Jamaican Rum preferably Appleton VX, 1 oz amber Rum agricole preferably Rhum Clement VSOP, ¾ oz freshly squeezed lime juice reserving a spent half lime for garnish, ½ oz Cointreau (with Grand Marnier is special), ½ oz orgeat syrup, ¼ oz simple syrup, mint sprig and lime for garnish. Shake well then pour unstrained into a double old fashioned glass. Add if you like some crushed ice and garnish.

- And now Pina Colada that was a successful trade for senior Coco Lopez and his canned cream of coconut. But first the history. It has

been deemed the official drink of Puerto Rico and during the 1950's a number of the island's hotel bartenders claimed they created it. The most of repeated story is that the drink was invented at the Caribe Hilton Hotel. As legend has it, one night in 1954, during a strike of coconut cutters, no less, a bartender cut the top off a pineapple, hollowed out the fruit, dumped in Coco Lopez came on the market around 1954. Truth be told, all of those Puerto Rico claims are dubious. There are references to the Pina Colada in periodicals and books in the 1920s and 1930s. Even Trader Vic's classic bartending guide included a Pina Colada recipe containing only Rum and pineapple juice. Meanwhile a Trader Vic drink called a Bahia with coconut cream. In the 1970s and 1980s heavy cream and dark Rum were added to the mix and had the super sweet, milkshakelike libation that become the cliched standard. But perhaps I can persuade you to try a lighter, fresher and more pineapple-y version of the drink. When it comes to making a Pina Colada I want to preach two things: fresh pineapple juice and coconut water instead of coconut cream. No Coco Lopez. For the purest Pina Colada I favor a recipe of three parts pineapple juice, one part coconut water and one part Rum. With that basic 3:1:1 ratio you'll discover a drink that's a world away from what typically comes out of the blender. I usually don't strain my pineapple juice after pureeing it. For the coconut element, coconut water gives the drink a lighter, more complex, nuttier flavor. You can make Pina Colada with all types of Rum but my favorite version uses Rhum agricole, the Martinique Rhum made from pure sugarcane juice from brands such as Rhum Clement and Neisson. The fresh cane notes mingle well with the pineapple and coconut and add a level of sophistication. The recipe to serve 4: ½ pineapple, peeled, cored and cut into chunks, plus 4 small slices for garnish, 4 oz white Rhum agricole, 4 oz coconut water such as Zico or Vita Coco. Place the pineapple chunks in a blender and puree. Measure out 12

oz, then freeze any leftover puree for another use. Combine the pineapple puree, Rhum and coconut water in a blender then add the ice. Blend on high speed for about 1 minute. Pour into 4 collins glasses. Garnish with a pineapple slice and serve with straws.

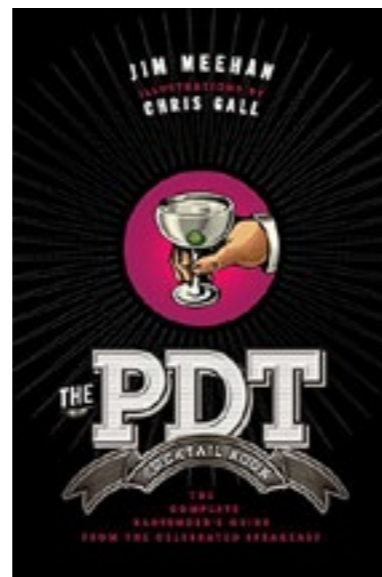


Un altro libro consigliato per gli appassionati di mixology è il Joy of Mixology di Gary Regan anche qui in lingua originale

. Un libro originale sul mestiere della mixology è una perla rara. The Joy of Mixology di Gary Regan è un vero gioiello, il cui genio risiede nel sistema rivoluzionario di Regan per classificare le bevande che aiuta i baristi, sia professionisti che dilettanti, non solo a ricordare le ricette delle bevande, ma anche a inventarne di proprie.

Ad esempio, una volta capito che il Margarita è un membro della New Orleans Sour Family, vedrai immediatamente che un Kamikaze è solo un Margarita a base di vodka; un Cosmopolitan segue la stessa formula, con un po' di succo di mirtillo rosso aggiunto per il colore. Allo stesso modo, il Manhattan e il Rob Roy, entrambi membri della famiglia italo-francese, sono variazioni della formula whisky-vermouth-bitters.

In questo modo Regan porta una comprensione completamente nuova al mondo dei cocktail e a come prepararli. Non solo imparerai a preparare cocktail standard, ma imparerai anche a sentirti a tuo agio mentre prepari un drink, raggiungendo così le abilità necessarie per creare le tue miscele. E mentre Regan spiega i metodi per miscelare le bevande, come scegliere le mercanzie dei baristi e selezionare distillati e liquori, e le origini di molti cocktail, ti sembrerà di essere dietro al bar con lui, imparando da un maestro. Inoltre, la sua storia affascinante e dettagliata di bevande miste è molto al di sopra della tariffa standard della guida ai cocktail. Molto interessante l'approccio al tema delle famiglie dei cocktail per comprendere meglio la logica della miscelazione unitamente ai consigli e alle nozioni di cultura per poter diventare dei bravi bartender. Super consigliato.



L'ultimo libro consigliato di questa rubrica è il libro dei cocktail PDT: la guida completa del barman Jim Meehan dal celebre Speakeasy di New York

Splendidamente illustrato, ben progettato e splendidamente realizzato, proprio come il suo omonimo, questo è l'ultimo libro da bar del barman più meticoloso di New York. Dire che PDT è un bar unico è un eufemismo. Ricorda

l'era dei clandestini nascosti del proibizionismo: per accedervi, entri in un chiassoso chiosco di hot dog, entri in una cabina telefonica e ottieni il permesso di entrare nel tranquillo cocktail lounge. Ora, anche Jim Meehan, l'innovativo operatore e mixmaster di PDT, sta rivoluzionando i libri da bar, offrendo tutte le 304 ricette di cocktail disponibili su PDT più i segreti del dietro le quinte. Dal design del suo bar, dagli strumenti e dalle attrezzature alle sue tecniche, cibo e alcolici, è tutto qui, straordinariamente illustrato da Chris Gall. E' una vera enciclopedia di ricette, tutte interessanti e da provare per arricchire il bagaglio culturale e tecnico degustativo di un bartender. Consigliato solo ai professionisti.

A cura di Ernesto Molteni



Il sale, l'oro bianco



In questo articolo cercheremo di spiegare, nel modo più semplice possibile, perché utilizzare il sale per realizzare alcuni cocktail. Il sale è un ingrediente costituito quasi completamente da cloruro di sodio e rappresenta una materia prima fondamentale per l'alimentazione. Esso si percepisce nella parte laterale posteriore della lingua ed è il responsabile di uno dei gusti percepiti dall'uomo: il salato.

Siamo abituati a definire il sapore in base a quattro gusti principali, che percepiamo tramite le papille gustative, questi quattro gusti principali sono: il dolce, l'amaro, l'acido e il salato. Ad essere onesti esiste un quinto gusto percepito dalla nostra bocca, si tratta dell'Umami, legato alle percezioni derivate dalla presenza negli alimenti del glutammato di sodio. Non ti parlerò dell'umami, che avrebbe bisogno di un articolo tutto suo per essere compreso al meglio, concentrerò invece la tua attenzione sulle interazioni che gli altri quattro gusti hanno tra loro.

La maggior parte dei cocktail viene preparata bilanciando sapientemente, dolce, amaro e aspro. Il quarto gusto, il salato, non viene quasi mai preso in considerazione. Perché un cocktail "salato" non è esattamente quello che i nostri clienti sono abituati a bere e di conseguenza non ci si pensa quasi mai. Un drink con tale ingrediente non deve essere obbligatoriamente salato, ma prima di andare avanti fermiamoci un secondo per capire come il nostro corpo percepisce il sale.

La sensazione di salato in bocca è dovuta ad una reazione tra le nostre papille gustative e la presenza di cloruro di sodio (il normale sale da

cucina). Il sale però non aumenta solo la sapidità della nostra pietanza ma quasi sempre rende gli alimenti "più buoni", o meglio è quello che il nostro gusto percepisce. Queste reazioni non sono casuali anzi è il nostro corpo che ci suggerisce di assumerlo perché fondamentalmente ne ha un gran bisogno. Il sodio serve a molte funzioni del nostro corpo, dalla pressione alla comunicazione tra i neuroni e non protendo produrlo dobbiamo assumerlo attraverso la dieta.

Fino a qui tutto bene, abbiamo capito che il sale ci serve e che il nostro corpo ci chiede di assumerlo, ma come si comporta il cloruro di sodio che ingeriamo con gli altri gusti? Una delle proprietà più interessanti del sale è quella di aumentare la dolcezza percepita negli alimenti; il sale limita temporaneamente la sensibilità della nostra lingua all'amaro facendo di conseguenza risaltare quella del dolce. Proviamo a pensare a quante preparazioni dolci includano il sale come ingrediente cerchiamo di ricordare quali di queste siano effettivamente salate quando le mangiamo, beh la risposta che vi darete probabilmente sarà nessuna. Se voleste fare una piccola dimostrazione pratica di come il sale in piccole dosi, esalti il dolce e abbassi la percezione dell'amaro, provate a mettere pochissimo sale in una acqua tonica e vedrete che rispetto alla stessa bevanda senza sale la vostra percezione del dolce sarà molto più forte e se continuerete ad aggiungere poco sale alla volta la vostra acqua tonica diventerà sempre più dolce fino a che non inizierete ovviamente a percepire il salato.



Per dosare al meglio il sale in un cocktail è bene realizzare una soluzione salina, ognuno ha la sua ricetta, ma indicativamente sono 20 grammi di sale su 80 grammi di acqua (utilizzate una dash bottle o una micropipette). Se ci pensiamo bene è esattamente quello che facciamo con lo zucchero, cambiano solo le dosi.

Il sale si intromette sempre nella percezione dei gusti, modificandola e cambiando leggermente anche gli altri sapori. Chiaramente il sale non è indispensabile per ogni cocktail, ci sono anche altre interazioni tra i gusti che dobbiamo ovviamente sempre considerare.

Il dolce e l'amaro sono l'esempio più ovvio di come interagiscono i sapori tra loro, se pensiamo allo zucchero che mettiamo nel caffè ci è subito chiaro come dolce e amaro tendano ad annullarsi a vicenda. Se ci pensiamo bene anche il dolce e l'acido spesso si annullano, prendiamo per esempio la macedonia dove zucchero e acido vengono accoppiati, utilizzati singolarmente non funzionerebbero, la macedonia risulterebbe o troppo dolce o troppo acida e questo ovviamente è un esempio che richiama lo sweet & sour che tanto usiamo nei nostri cocktail, provate ad immaginare un Whiskey Sour senza zucchero o senza limone.

Lo zucchero abbassa l'acidità di una ricetta anche a basse concentrazioni, pensate alla salsa di pomodoro fatta in casa che spesso viene corretta con un po' di zucchero per abbassarne l'acidità. Il Questo caso lo zucchero serve solo allo scopo di abbassare l'acidità della salsa ma quando la assaggeremo il gusto dolce sarà quasi impercettibile.

Il salato e l'acido invece si rafforzano tra loro a basse concentrazioni, anche qui pensiamo a quando beviamo un margarita con il bicchiere bordato di sale, provate ad assaggiare due margarita in parallelo, uno con il sale ed uno senza e vi accorgete di quanto, in quello con la crosta di sale, la nostra percezione rispetto all'acido sia molto più forte.

Non voglio sostenere che in ogni drink debba essere aggiunto del sale ma vorrei solo suggerire di aggiungerlo alla nostra linea di prodotti a disposizione sul bancone e di provare ad utilizzarlo. Se ti capita di avere del tempo, fai qualche prova in parallelo, prepara due cocktail identici ma solo uno con soluzione salina, poi degusta e prova a capire quali siano le differenze tra le due preparazioni.

Prepariamo due Mai Tai e in uno aggiungiamo qualche goccia di soluzione salina. In questo caso il sale esalterà la parte dolce del cocktail aumentandone la percezione di acidità. Negli anni la ricetta ha subito cambiamenti nell'utilizzo degli ingredienti originali succo d'ananas oppure succo d'arancia o granatina.... E se fosse bastato metterci un po' di sale? A voi l'ardua sentenza.

MAI TAI
(Victor J. Bergeron 1944)

| | |
|-------|-------------------------------|
| 30 ml | Rum giamaicano ambrato |
| 30 ml | Martinica Melassa Rhum* |
| 15 ml | Orange Curaçao |
| 15 ml | Sciroppo di orzata (mandorla) |
| 30 ml | Succo di lime fresco |

Un altro esempio di cocktail dove il sale serve a migliorare la ricetta è il Basil Smash: ricetta, del mitico Jörg Meyer, a mio parere magnifica dove l'aggiunta del sale non fa altro che esaltarne la formula. In questo caso le foglie di basilico vengono shakerate rilasciando il loro fantastico aroma ma portandosi dietro una componente amara non troppo gradevole che può essere corretta con qualche goccia di soluzione salina. Come sempre resta a voi la decisione e come al solito provate tutte e due le versioni.

BASIL SMASH (Jörg Meyer 2008)

| | |
|-------|----------------------|
| 50 ml | Gin |
| 25 ml | Succo di lime |
| 15 ml | Sciroppo di zucchero |
| 1 | ciuffo di basilico |

Ti ringrazio per l'attenzione prestata per questo articolo e spero per tutti gli altri proposti nel magazine The Bar e ti regalo due miei cocktail Signature proposti nel locale in cui lavoro, Caffè del Teatro a Biella. Il sale è un ingrediente fondamentale, oltre alle sue funzioni di interazione con gli altri gusti è uno dei sapori principali di questi cocktail.

A cura di Pellerei Roberto



Salty Bitter

Ricetta

| | |
|---------|------------------|
| 37,5 ml | Carpano Bitter |
| 15 ml | Tanqueray gin |
| 15ml | succo di lime |
| 90 ml | soda al pompelmo |
| 4 dash | soluzione salina |

Decorazione

Rosamarino e Pompelmo



Moco Loco

Ricetta

| | |
|---------|----------------------|
| 37,5 ml | Mezcal Ilegal |
| 37,5 ml | succo d'ananas |
| 15 ml | succo di lime fresco |
| 15 ml | sciroppo al sambuco |
| 2 dash | Soluzione salina |
| 2 dash | Fee Foam |
| | Pepe di sichuan |

Decorazione

Pepe di sichuan



ELBA DRINK

COCKTAIL COMPETITION

...

LUNEDI' 3 OTTOBRE 2022



26
SETTEMBRE
14:00



CONCORSO REGIONALE
SEZIONE CALABRIA

ABI PROFESSIONAL

- Marina Yacht club
TROPEA (VV)





“Gin fizz, sei twist d'autore”

In questa pagina troverai l'espressione di vari autori che si confrontano in base alle loro esperienze e gusti su quello che in gergo viene definito “Twist on Classic”. Gli autori condivideranno le loro idee e istruzioni su come ottenere un twist con una variazione home made o semplicemente utilizzando uno dei prodotti commercializzati dalle industrie del settore, il tutto senza togliere troppo spazio alla creatività.

Il mio viaggio inizia dalla Valle d'Aosta dove a rappresentare la professione del barman spiccano due giovani che si dilettano nella mixability. A seguire vorrei segnalare alcuni professionisti che sono soci A.B.I. Professional di Pinerolo, Torino e del Biellese siamo ovvia-

mente in Piemonte. Ti presento il loro percorso lavorativo, le loro creazioni e le diverse sfumature che può assumere il un drink miscelato secondo l'interpretazione che si vuole dare. Sono tutti soci A.B.I. Professional e grandi condottieri dell'ospitalità. Seguendo il vecchio saggio che recita “Prima le Signore”, partiamo dalla signorina Tania Porcu, nata in provincia di Cagliari approda a soli 20 anni in Valle D'Aosta dove tutt'ora risiede e lavora. Oggi Tania ha qualche decina di anni in più ed è maturata molto professionalmente. Lei è una studiosa del mondo del bar e della caffetteria. Oggi lavora a Courmayeur (Ao) dove è responsabile di due locali: il Mountain Bar e il The Organics-Skygarden, c/o skyway.

A cura di Valentino Tucci e Tania Porcu



Pink Gin Fizz

La Ricetta

40 ml Gin Vergin
10 ml Sciroppo di sambuco
10 ml Succo di limone
20 ml Succo di lampone
Top di Soda Water

Guarnizione con germogli di menta fresca.

“Nasco come barista in caffetteria e solo in un secondo momento dopo aver frequentato un primo corso di Mixology, ho scoperto il fascino del mondo della miscelazione. Fino ad allora lo conoscevo solo superficialmente. Mi piacciono la creatività del bere miscelato e la possibilità di fare drink sempre differenti unendo le diverse conoscenze che ho acquisito nel tempo. In questa ricetta ho voluto unire la delicatezza dei fiori di sambuco al sapore vivace del succo di lamponi per un risultato finale fresco e dissetante che avvolge il palato.

Il Gin Vergin distillato Valdostano dall'azienda Vertosan prodotto con botaniche alpine dà un tocco floreale insieme allo sciroppo di fiori di sambuco della St. Roch altro prodotto valdostano ottimo per i palati che amano il dolce. Ho scelto di miscelare i fiori di sambuco insieme al succo di lamponi perché la sua freschezza bilancia la dolcezza nel suo insieme con un risultato particolarmente delicato e avvolgente. La scelta di utilizzare questo succo è dovuta all'acidità e delicatezza che volevo dare al mio cocktail Signature”.

Mediterraneo

La Ricetta

40 ml Gin Doragrossa
20 ml Spremuta di pompelmo rosa
20 ml Liquore Basanotto
Top soda three cents Aegean

Decorazione con foglie di basilico fresco e fiore di cappero

Un'altra esponente rosa della miscelazione Piemontese si chiama Noemi Amato, lavora al “El Cantinero Again” di Pinerolo, locale che gestisce insieme ai suoi soci, anch'essi miscelatori convulsivi di professione. Descrive così il suo Twist;

“La ricetta che sto per proporvi nasce da uno degli aspetti più belli, forse il più bello del nostro lavoro, l'incontro con il cliente, il dialogo diretto con l'obiettivo di costruire un cocktail

tagliato su misura. Un cliente affezionato, in una delle torride giornate di questa estate, era

alla ricerca di qualcosa di dissetante e fresco, aveva voglia di sorseggiare gin, così è nato il cocktail Mediterraneo, dai toni freschi e dissetanti tipici come la vegetazione che lambisce le coste di questo mare.

Kakarot Fizz

La Ricetta

45 ml London dry gin
infuso con carote e olio evo
15 ml Sciroppo di zucchero
10 ml Succo di lime
15 ml Albume d'uovo
Top di soda

Decorazione con foglie di basilico fresco e fiore di capperò

La terza ricetta d'Autore è un mio twist, sono Valentino Tucci, 34 anni di cui 17 passati tra i tavoli e banconi di ristoranti, pizzerie, hotel penta stellati, cocktail bar e qualche extra al bisogno, attualmente coordinatore per A.B.I. Professional in Valle d'Aosta. Io mi descrivo così "Un giorno cercando lavoro ho trovato una passione. Dopo i primi corsi sulla miscelazione, capii subito che volevo imparare tutto sulle sfumature dei gusti, sulle tecniche e sull'arte dell'accoglienza. Ancora oggi sono in continua evoluzione e crescita poiché la ricerca mi stimola e mi fa amare sempre più questa professione. Al momento sono responsabile di sala in un ristorante di nuova gestione dove cerco di approfondire il mio rapporto con il vino.

La mia proposta di ricetta ha una base home made con qualche influenza classica.

Si prepara un estratto per infusione di carote, pochissimo olio EVO in un classico London dry gin. Si lascia infondere a freddo per 4-5 giorni in un contenitore a chiusura ermetica per poi filtrare il tutto ed ottenere un estratto dal colore chiaro e limpido. Le parti solide residue dell'infusione possono essere essiccate e successivamente frullate per ottenere una polvere da utilizzare per le garnish. La scelta di questa preparazione ricade sull'aspetto vegetale e dolce delle carote e sull'uso in chiave diversa di ciascun prodotto. Consiglio in abbinamento un finger food di verdure fresche in pinzimonio.

Almaranto Fizz

La Ricetta

45 ml Infuso Home made di Camomilla e Lavanda in Gin Bombay
2 Tsp Lavander sugar powder
20 ml Succo Lime fresco
Top di Tonica Mediterranea

Decorazione con ramoscello di Lavanda e zest di lime.

È ora il turno di presentarti Andrea Di Costanzo, Fiorentino di nascita, trasferito recentemente nel Monferrato, siamo sempre in Piemonte. Lui è Bar Manager presso Anima Deluxe Bistrot e Adagio Gourmet Restaurant ristoranti di Almaranto Hotel a Calamandran (AT). Andrea ci parla un po' di lui; "Dopo una vita passata in varie località Toscane, ho deciso di iniziare una nuova esperienza che mi ha spinto in Monferrato per conoscere i prodotti di questa zona. La mia ricetta twist del Fizz che si chiama "Almaranto Fizz" nasce da uno sguardo al mio che coltivo nelle vicinanze del bar dove lavoro, la Lavanda la fa da padrona con i suoi colori violacei nel e il suo profumo rimarchevole." Il twist è di ispirazione vegetale con tecniche estrattive semplici ed efficaci. Un infused Gin, in questo caso una infusione di camomilla e lavanda in Bombay Sapphire Gin. La preparazione la faccio mettendo in una garza la camomilla e solo le punte della lavanda, questo sacchetto viene poi legato al ramo della lavanda stessa. L'infusione dura almeno 72 ore, poi si filtra il tutto per eliminare eventuali impurità. Il colore dell'infuso ottenuto è un ambrato scuro. Infine frullare per alcuni secondi i pistilli di lavanda con zucchero per realizzare un Lavander sugar powder.

Mon Amour 2015

La Ricetta

40 ml Gin Nordes
20 ml Succo limone fresco
20 ml Liquore Lychee Monin
10 ml Sciroppo Agave Monin
Top di Soda Water

Decorazione con Dragon Fruit, foglie di ananas e limone.

Restiamo in Piemonte, ti presento Fiora Claudio, molte esperienze nel suo paniere di bartender. La sua passione per questo lavoro nasce in giovane età con le prime stagioni, la prima a Cortina d'Ampezzo all'Hotel Mirage poi in Sardegna, ma non gli mancano le esperienze all'estero tra America, Olanda, Belgio, Spagna e Svizzera. Attualmente lavora come Bar Manager al Beach Club. Claudio Descrive così la sua preparazione Signature.

"la mia ispirazione su questo twist nasce per il campionato europeo Drink Open del 2015 in Germania dove in estate si cercava un cocktail fresco e non troppo alcolico. In un'occasione particolarmente romantica, mentre assaggiavo il Gin Nordes mi è venuto in mente l'abbinamento con il frutto dell'amore il lychee e provando ho trovato questa ricetta".

Mon Amour 2015

La Ricetta

30 ml Vergin
5 ml Branca menta
5 ml Sciroppo agave
Top di soda al rosmarino Home made

Decorazione con chips di frutta secca e rametto di rosmarino

Ultimo ma non meno importante è un drink dalle sfumature balsamiche creato da Davide Benvenuto anche lui è associato Abi professional da 5 anni e fa parte della sezione Valle d'Aosta. Da più di 15 anni lavora come barman e attualmente lo troviamo a Courmayeur (Ao) presso il nuovissimo Bistrot cocktail bar "le Dahu" qui ricopre il ruolo di Head bartender.

Davide ci descrive così la sua creazione balsamica "Ho ideato questo drink insieme ad alcuni clienti amanti del gin. Alla ricerca di nuovi stimoli abbiamo rivisitato il Gin fizz con un distillato valdostano, una nota amaricante e una soda home made al rosmarino". Anche qui abbiamo una preparazione home made che vira il nostro fizz verso un nuovo orizzonte del gusto. Abbiamo realizzato una soda ottenuta per infusione diretta nel sifone con la tecnica chiamata cavitazione carbonica. Si versa acqua fredda e rosmarino fresco nel sifone, si carica una con una bomboletta di CO2 e si pone in frigo per un paio di ore, poi si carica con una seconda bomboletta di CO2 ed è pronta per l'utilizzo. La pressione che si crea all'interno del sifone estrarrà le note fresche e mediterranee tipiche del rosmarino donando alla soda sfumature rinfrescanti che ritroviamo poi nel cocktail.

The Bar...Product

Pisco, spirito peruviano

Definirlo brandy sarebbe un errore, anche se la famiglia di appartenenza è la stessa, ovvero distillati di vino. È un'acquavite di vino Peruviana a denominazione d'origine geografica, ottenuta da vinificazione di selezionate uve aromatiche e non aromatiche. Prende il nome dalla città peruviana di Pisco (Pisku significa uccello nella lingua quechua degli Inca) in cui si trova una grande baia dove per secoli nidificavano molti uccelli del Pacifico.

La produzione del Pisco risale all'epoca coloniale di fine XVI secolo ed è la prima acquavite d'uva prodotta in tutto il continente americano, gli alambicchi utilizzati erano quelli di terracotta importati dai filippini molti secoli prima. Molti pensano che il Pisco sia cileno, ma sembrerebbe che la storia non ci dice questo. Anche il Cile ha una discreta ma meno importante produzione, ma non di qualità come quella peruviana. Il distillato viene menzionato per la prima volta da Pedro Manuel detto "El Griego" autore del più antico documento che il 30 aprile 1613 riconosce al Perù la paternità sulla produzione dell'acquavite di vino. Pedro Manuel era detto il Griego poiché la città di Corfù (Grecia) gli aveva dato i natali e la città di Ica (Perù) gli ha dato sepoltura. Ica oggi è considerata la città simbolo del distillato di vino. Il Pisco è una denominazione DOC regolata dalla normativa del Perù e riconosciuto dall'Unione Europea nell'accordo di Lisbona. Il Pisco DOC si produce in determinate zone geografiche del Perù nel rispetto delle norme e del metodo di produzione che è disciplinato e controllato.

Nella produzione sono coinvolte le aree enologiche della provincia di;

1. TACNA
2. MOQUEGUA
3. AREQUIPA
4. ICA
5. LIMA

Solo in queste aree il distillato di vino si può chiamare Pisco.



(mappa delle doc per il pisco peruviano)

Il pisco si ottiene distillando il vino con alambicco continuo o alambicco discontinuo. I vini sono ottenuti da uve da vitigni di tipo aromatico o non aromatico. Le uve aromatiche coltivate sono Italia, Moscatel, Albila, Torontel. Le uve non aromatiche sono Quebranta, Negra criolla, Mollar e Uvina. La gradazione alcolica delle acqueviti ottenuta va dal 40 al 50 % alc. vol.

Le qualità prodotte si distinguono in quattro categorie;

Pisco Puro da uve non aromatiche.
 Pisco Puro da uve aromatiche.
 Pisco Acholado da miscela di vino aromatico e non.
 Pisco Mosto Verde da vino semi fermentato e quindi con residuo

zuccherino.

La distillazione del vino in antichi o moderni alambicchi
 La distillazione avviene dopo una fermentazione del mosto fresco d'uva nelle pisquera, per un periodo che va dai 7 ai 14 giorni, ai vini da vinificazione in bianco o rasati non vengono aggiunti solfiti, questi darebbero sentori sgradevoli al distillato, pertanto la vendemmia, la vinificazione e la distillazione devono essere svolti nel minor tempo possibile, onde evitare l'attacco dei batteri acetici.

Il Pisco risulta essere;
 Alla vista incolore, limpido e brillante.
 Al gusto equilibrato, caldo e persistente.
 All'olfatto leggero, fruttato, floreale e amabile.



(tipici alambicchi discontinui per la produzione dei pisco artigianali)

Stabilizzazione nelle anfore di terracotta (Botijas)

Il Pisco viene fatto riposare per 3 mesi in recipienti di terracotta chiamati BOTIJAS, poi si procede all'imbottigliamento senza aggiunta d'acqua per la riduzione del grado alcolico.



(botijas per stabilizzare i Pisco artesanales e ancestrales)

Come degustare il Pisco

La degustazione liscia del pisco viene detta trago corto, e consiste nel sorvegliarlo e trattenerlo in bocca qualche secondo prima della deglutizione, in modo da apprezzarne il bouquet. Il pisco viene utilizzato anche nella preparazione di cocktail fra i quali il chalaquito e il più noto Pisco Sour. Si usa anche miscelato con la coca cola, in questo caso viene chiamato col nome di Pisco, diffuso molto in Cile.

Curiosità sul Pisco

- Nel 1990 il Pisco ottiene la Denominazione di origine geografica.
- È riconosciuto come il primo distillato nelle Americhe.
- Esistono più di 600 marche legali di Pisco in Perù.
- Viene esportato in 42 paesi nel mondo tra cui in Cile dove si esportano 410.000 litri annualmente.
- Nel 2015 il Perù ha prodotto 9.500.000 litri di Pisco.
- Per ottenere 1 litro di Pisco servono 9 kg di uva.

A cura di Carmine Mattia Perciballi

Pisco Sour

La Ricetta

60 ml Pisco Quebranta
 30 ml Succo lime fresco
 20 ml Sciroppo di zucchero
 30 ml Albume d'uovo
 oppure
 6 gocce di emulsionante a base di
 quillaia saponaria
 5 gocce Amargo Chunchu bitters

Categoria - All day cocktail
 Tecnica - double shake
 (Shake & strain & dry shake)
 Bicchiere - Coppa cocktail o Tumbler
 Guarnizione - Rondella di lime



Chilcano

La Ricetta

60 ml Pisco Quebranta
 15 ml Succo lime fresco
 fill Ginger ale
 Alcune Gocce Amargo Chunchu

Categoria - Long Drink
 Tecnica - Build on ice
 Bicchiere - Highball
 Guarnizione - Lime



Pasion Peruviana

Signature recipe di
 Carmine Mattia Perciballi

La Ricetta

40 ml Pisco Torontel
 15 ml Succo limone fresco
 15 ml Succo arancia fresco
 30 ml Polpa passion fruit fresco
 30 ml Albume d'Uovo
 Oppure
 6 gocce di emulsionante a base di
 quillaia saponaria
 Vaporizzare in superficie
 liquore alla pesca

Categoria - All day cocktail
 Tecnica - Shake & double strain
 Bicchiere - Old fashioned
 Guarnizione - Nido di passion fruit,
 menta, arancia





La grappa "spirito unicamente italiano"

Impianto moderno di distillazione dell'azienda Marzadro

Negli ultimi anni abbiamo assistito ad un cambio di rotta nella miscelazione, alcuni prodotti tradizionalmente consumati in purezza vengono miscelati con maestria con altri prodotti dando sfogo alla creatività e regalando nuove sensazioni al palato di quanti amano il bere miscelato.

Uno tra i più importanti prodotti liquoristici che fanno parte del made in Italy e che solo ed esclusivamente in Italia si può chiamare Grappa ha dato vita ad un filone di bevande miscelate che fino ad una decina di anni fa nessuno avrebbe immaginato. La grappa per essere bevuta come Grap Tonic piuttosto che presente in alcune ricette diventate in breve tempo cool a livello internazionale, parlo del cocktail incluso nel ricettario I.B.A. che si chiama VE.N.TO.

La grappa è un distillato di vinacce fermentate che può essere prodotta solo in Italia con questo nome in etichetta; a tal proposito citiamo il testo del Decreto Mipaaf del 28 Gennaio 2016, il quale specifica che: "la denominazione "GRAPPA" è esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillata ed elaborata in impianti ubicati sul territorio della Repubblica Italiana".

La grappa, originariamente distillata nelle zone montane del nord Italia, oggi è prodotta con ottimi risultati organolettici su tutto il territorio Nazionale.

Le vinacce utilizzate per la produzione possono derivare dalla lavorazione del vino rosso (in questo caso sono già fermentate e quindi utiliz-

zabili per la distillazione) o da quella del vino rosato o bianco (in questi casi è necessario effettuare una fermentazione).

La produzione prosegue utilizzando impianti di distillazione che possono essere a bagnomaria continuo, a fiamma diretta, a vapore o con altri tipi di alambicchi tradizionali o moderni e comunque ormai completamente automatizzati. Alcune distillerie quali Maschio e Poli, da alcuni anni hanno introdotto l'utilizzo, di alambicchi sottovuoto, la variazione della pressione all'interno dell'alambicco rende il prodotto finale più puro e profumato.

La grappa può essere imbottigliata bianca senza invecchiamento o maturazione in botte, ma soltanto stabilizzata in recipienti di acciaio. A seconda del tipo di lavorazione finale dopo la distillazione, la grappa può essere definita:

-Giovane, quando viene conservata in contenitori di vetro o di acciaio e poi imbottigliata per la commercializzazione ad un minimo di 37,5 % alc. Vol.

-Aromatica, se derivante da uve aromatiche come il Moscato, Brachetto, Malvasia e Traminer aromatico.

-Invecchiata se maturata per almeno 12 mesi in botti di legno (generalmente rovere)

-Stravecchia se maturata per almeno 18 mesi in botti di legno.

-Aromatizzata se, al suo interno, sono state aggiunti aromatizzanti naturali, come frutti, erbe, radici o parti di essi.

Si possono, inoltre, classificare in base alle vinacce con le quali sono state distillate in:

-Monovitigno se distillate con un'unica varietà di vinaccia.

-Polivitigno se distillate con più varietà di vinacce.

Come detto in apertura, la grappa è sempre più utilizzata nella composizione di ricette, grazie anche ad una sua versatilità raggiunta soprattutto negli ultimi anni. Mentre fino a qualche anno fa era consumata liscia, come dopo pasto, oggi le varietà che troviamo in commercio ci permettono di costruire cocktail nei quali la grappa è protagonista.



Uno dei cocktail più rappresentativi lo troviamo tra quelli codificati dall'I.B.A., nella sezione "new era drinks", ed è il VE.N.TO. (il nome è un acronimo di Veneto e Trentino, a rimarcare la territorialità dei prodotti utilizzati).

Ve.N.To

La Ricetta

45 ml grappa bianca morbida
22,5 ml succo di limone fresco
15 ml miele millefiori
15 ml cordiale alla camomilla
10 ml albume d'uovo

Metti gli ingredienti nello shaker e agita bene, poi filtra in un tumbler alto colmo di ghiaccio e guarnisci con scorza di limone e acini di uva bianca.

Esistono delle grappe che, per la loro aromaticità legata a radici ed erbe, sostituiscono tranquillamente il gin, accompagnandosi con acqua tonica nel "grappa tonic". Esistono poi delle variazioni o "twist" di cocktail già esistenti come il "black russian" nel quale si sostituisce la vodka con una grappa bianca morbida. Il cocktail in questione prende il nome di "black italian".

Un cocktail I.B.A. che si può tranquillamente twistare è il cubano "canchanchara" in questa ricetta sostituisci la grappa al posto dell'aguardiente de caña.

Canchanchara

La Ricetta

60ml di aguardiente cubana
(che andremo a sostituire
con la grappa)

15 ml di succo di lime fresco
15 ml miele millefiori
50 ml di acqua



Mescola l'acqua con il miele e il succo di lime fresco e spalma il composto sul fondo e sui lati del bicchiere rigorosamente di terracotta. Riempi poi il bicchiere con abbondante ghiaccio rotto grossolanamente e versa l'aguardiente o la grappa. Mescola il tutto e guarnisci con pezzi di lime o con uva nel caso del twist con la grappa.

In conclusione abbiamo visto come un distillato, storicamente considerato da degustazione a fine pasto, possa invece assumere diverse connotazioni all'interno di svariate ricette e cocktail più o meno innovativi.

Orgogliosi di questo grande distillato made in Italy, attendiamo nuove evoluzioni della grappa stessa e del suo utilizzo sempre più diffuso nel bere miscelato.

A cura di Dario Ferrario



Se vuoi creare una tua ricetta con la grappa puoi farlo inviandola a: barmanartist@gmail.com con corredata di foto del drink in ottima risoluzione, le migliori ricette verranno pubblicate nei vari numeri di The Bar.



CONCORSO NAZIONALE A.B.I. PROFESSIONAL



8-9-10 NOVEMBRE
ISOLA DELLE FEMMINE (PA)
6° CONVEGNO NAZIONALE
A.B.I. PROFESSIONAL

Storia di una barmaid Italiana in U.S.A.

Per quanti hanno pensato di intraprendere il sogno americano, ho voluto intervistare una mia allieva e amica che ho visto crescere professionalmente in Italia e che ora si è stabilita negli Stati Uniti. A lei ho posto alcune domande le cui risposte possono aiutarti se hai pensato anche tu di intraprendere un'esperienza nel nuovo mondo. Caterina Medici italianissima da Roma a Miami si racconta in questa breve intervista.

La tua vita lavorativa prende il via dalla miscelazione?

Sì, io ho iniziato 19 anni fa, ero appena uscita dal liceo e non avevo voglia di proseguire gli studi. Quando mi è stato offerto di lavorare presso lo Strawinsky bar dell'Hotel De Russie di Roma l'ho vista come una opportunità da prendere al volo. Qui sotto la supervisione di Massimo D'Addezio e dei barman Gianluca Amato de Serpis e Sergio Trisolino.

Ho iniziato ad apprendere le basi della miscelazione, non è stato facile ma loro mi hanno fatto peinnamorare di questa professione. Certo è stata dura perché non avendo un background sono andata avanti a piccoli passi nei primi tre mesi. Poi dal back office della caffetteria ho acquisito sempre più sicurezza e fiducia in me stessa e mi hanno fatto lavorare al banco bar. Non ero molto veloce nel preparare i cocktail, ma la pazienza e la fiducia dei miei superiori, hanno poi premiato me e loro con soddisfazione da ambo le parti e soprattutto dei clienti.

Quando approdi negli Stati Uniti?

Sono arrivata nel nuovo mondo il 25 novembre di undici anni fa. Sono atterrata a New York dove un'amica mi aspettava conoscendo la mia voglia di poter lavorare negli Stati Uniti d'America. Mi sono data un tempo di 90 giorni che sono poi quelli oltre i quali sarei stata una clandestina fuori dalla mia patria. Alla fine sai com'è andata? ti sto raccontando di me dalla città di Miami. È un'esperienza che consiglio a tutti, prendersi almeno tre mesi per vedere qualcosa di totalmente differente dall'Italia, non sono due paesi comparabili, entrambi hanno pregi e difetti, ma sicuramente è qualcosa che ti apre la mente.

Penso che viaggiare per chi fa la mia professione è qualcosa di importante, poiché ci si confronta con altre culture e altri idiomi.

Raccontami del tuo percorso professional e negli States. È molto diverso il lavoro rispetto all'Italia?

Vivevo a New York con due carissime amiche, ma non avevo conoscenze a livello lavorativo, allora ho fatto girare il mio curriculum, ma non parlando in modo fluente la lingua inglese nessuno mi offriva un lavoro. Pensavo di non farcela, ma dopo un periodo armata di pazienza sono stata chiamata a lavorare in un ristorante del financial district dove ho iniziato a lavorare come cameriera, man mano che apprendevo la lingua ho avuto altre due esperienze lavorative per poi approdare nel ristorante "Don Antonio" era il primo di quella che diventerà in breve tempo una catena di ristoranti sparsi negli States. Qui mi si presenta l'opportunità di prendere il posto del Capo Barman che dopo pochi mesi dal mio arrivo andò via, finalmente riprendo in mano lo shaker. Poi passerò in altri due ristoranti di cui uno era fra i più rinomati nella grande mela e tra l'altro ero l'unica italiana a lavorare lì, e questo mi ha aiutato ad accelerare nell'apprendimento della lingua e ad acquisire più sicurezza nell'esercitare la bartending americana. Poi io e le altre due mie amiche abbiamo deciso di trasferirci in Florida a Miami e qui ho lavorato per 5 anni presso il ristorante "Via Verdi" di proprietà di due fratelli piemontesi, qui ho fatto prima la cameriera poi la bartender ed infine quando il capo barman è andato via ho preso il suo posto. Il ruolo di Head bartender l'ho svolto con grande soddisfazione e i risultati si sono subito visti in termini di incremento del lavoro del bar, tra l'altro ho dato anche consigli per la realizzazione del menù della cucina. Poi l'arrivo della Pandemia da covid 19 che ci ha gettati nel lockdown lavorativo. Questo è stato per me l'anno sabbatico e della riflessione ho raccolto tutte le mie forze e

quando la pandemia ha cominciato a lasciarci uno spiraglio di ripresa ho accettato il lavoro presso un nuovo locale di Miami che si chiama "Like Mike" che si trova in una zona della città molto facoltosa, per cui il locale va a gonfie vele. Io qui sono Assistant General Manager e sono pienamente soddisfatta del mio lavoro e del posto in cui lavoro. Il lavoro qui è molto diverso rispetto a quello che si svolge in Italia, sicuramente in termini di legislazione del lavoro, qui si guadagna molto con le mance che sono obbligatorie, la paga sindacale è di circa 5 dollari per ora lavorata, quindi il 95% di quello che si guadagna è dovuto alle mance. Quindi più vendi e più guadagni, questo è anche uno stimolo per studiare i prodotti per saperli proporre e vendere ai clienti. Qui dove lavoro ora le mance si dividono in maniera equa fra tutti, ma in molti locali ognuno prende le sue mance. Sono due modi di lavorare differenti, io preferisco lavorare in team e condividere le mance. Il cliente americano ama la cultura culinaria italiana e i vini italiani per cui proporre piatti e vini del mio paese non è poi così difficile per me, poi i clienti americani non hanno un orario per consumare i pasti, per cui si lavora sempre in qualsiasi orario della giornata, io ho servito branzino in crosta alle 10:30 del mattino ed osso buco con risotto alle 16:30, si mangia quando se ne ha voglia e quindi non legati ad un orario come per tradizione in Italia. Ci sono clienti che vanno educati ai cibi italiani una volta si pensava che la pasta tipica italiana erano gli "Spaghetti Alfredone con pollo", e ci sono quelli che avendo viaggiato nel nostro paese sanno già cosa mangiare e bere.

Come si è vissuto il periodo di Lockdown causa covid 19? Il locale dove lavori ne ha risentito molto?

Il periodo del lockdown è durato alcuni mesi ma non tanti come in Italia, più o meno da marzo a maggio 2020. Io sono stata a casa per tre mesi, l'unica modalità di vendita possibile



era il takeaway e poi dopo il lockdown la possibilità di servire all'esterno, e grazie al clima subtropicale della Florida questo ha permesso di lavorare senza risentirne troppo negli incassi. Il locale dove lavoravo ne ha risentito abbastanza ma è riuscito a riaprire grazie anche agli incentivi governativi tipo il P.P.P. che riconosceva ad ogni attività una somma che si basava su quanti lavoratori aveva in carico il locale, in più io e tutti i lavoratori abbiamo ricevuto sussidi dal governo americano con assegni per pagare affitto e spese alimentari. Preciso però che molti locali non ce l'hanno fatta e hanno chiuso proprio come è accaduto in Italia.



Parlami del locale dove lavori.

Il ristorante dove lavoro si chiama "Like Mike Italian Taste" certo non è il classico nome di un ristorante italiano, Mike viene da Michele il migliore amico di Lucio Giordano (patron) e proprietario di tre ristoranti a Napoli tra cui uno stellato che si chiama "Re, Santi e Leoni", l'amico Mike purtroppo è venuto a mancare e siccome con Lucio volevano aprire un ristorante negli States, quest'ultimo ha realizzato quello che era il loro sogno. Il ristorante è stato aperto poco prima di natale 2021 a Coconut Grove zona facoltosa di Miami che paragono al quartiere Parioli di Roma, la location ha 40 posti a sedere ed è un locale che rispetta l'italianità napoletana, sia negli arredi che nei piatti. Il rispetto della tradizione culinaria italiana è

fondamentale anche se vengono proposti twist dei grandi classici della nostra cucina. Le basi per ingranare ci sono, le proposte del beverage sono birre e vini italiani per il momento, non vendiamo ancora superalcolici e quindi non abbiamo un bar, ma nelle intenzioni dei proprietari c'è la volontà di richiedere questa licenza fra qualche anno.



(Interno del ristorante Like Mike a Miami)

Se non vivessi a Miami dove ti piacerebbe vivere?

Se devo dire negli Stati Uniti direi New York, sì, tornerei in questa città piena di vita e opportunità, anche se la pandemia ha lasciato un segno indelebile anche in questa metropoli. Un'altra città dove andrei a vivere è Los Angeles, e se dovessi tornare in Europa Londra la capitale della bartending mondiale e poi Roma, perché no, è sempre la mia amata città.



Cosa consigli a chi volesse lavorare negli Stati Uniti? Quale un tratto distintivo del tuo carattere?

Consiglio di fare il biglietto e venire, almeno per tre mesi, è una esperienza unica quella da fare nel modo della ristorazione. Il sogno americano esiste ma è duro, bisogna lavorare, lavorare e lavorare senza mollare mai, le insidie sono molte soprattutto quando non si conosce la lingua. Il lavoro nella ristorazione qui non manca, ci vuole solo la volontà di lavorare. Il mio tratto distintivo? sono molto perseverante, non lascio andare, se devo fare una cosa la faccio anche se incontro delle barriere, la soluzione anche se non la si vede subito la si trova. Io non voglio vivere di rimpianti per non aver fatto.

Il tuo pregio a cui tieni di più?

Sicuramente l'onestà, lo sono non soltanto sul lavoro ma anche spiritualmente ed emotivamente, cerco di essere il più onesta possibile con tutti anche se a volte questo mi si ritorce un po' contro, mia mamma mi dice che sono una "bambaciona" che in romanesco è essere troppo buona, ma voglio vivere serenamente specialmente con le persone che mi circondano.

A cura di Perciballi Carmine Mattia





*Per celebrare 60 anni di insegnamento
della nobile arte dell'ospitalità
negli istituti turistici milanesi*

“60 anni di formazione alberghiera a Milano”

ABI Professional con le associazioni in seno a Solidus pha preso parte al progetto di celebrazione dei sessanta anni di formazione alberghiera a Milano. L'evento ideato da Solidus ha coinvolto alcuni soci di ABI Professional e i referenti regionali di Solidus Lombardia. Questi si sono coalizzati sinergicamente per festeggiare l'importante ricorrenza e per l'occasione hanno organizzato un concorso di cocktail.

Il progetto ideato dal gruppo di lavoro di ABI Professional Lombardia si è svolto con il coinvolgimento degli studenti delle quarte classi degli istituti turistici più prestigiosi di Milano. Con le difficoltà dovute ai limiti dovuti al rispetto delle norme anti Covid 19, gli istituti hanno aderito alla realizzazione del progetto.

ABI Professional ha sempre operato in modo favorevole allo sviluppo della didattica anche attraverso questi eventi dedicati alle giovani generazioni.

In questa occasione è stata istituita una accademia professionale intitolata ad Umberto Caselli, fondatore e primo Presidente dell'associazione che, durante la sua vita ha sempre

lavorato aiutando le giovani generazioni in Italia e nel Mondo.

L'Academy definita “ABI FUTURO” Accademia Umberto Caselli opererà per sviluppare e approfondire le conoscenze dei giovani professionisti nei primi anni di inserimento nel mondo del lavoro. Il progetto prevedeva la selezione da parte di ABI Professional di 5 studenti per ogni istituto tramite un incontro conoscitivo ed una esibizione professionale.

La finale per decretare il giovane primo assoluto si è disputata presso il “Bistrot Duomo” locatin situata nell'omonima piazza Duomo di Milano.

Il supporto delle aziende sostenitrici di ABI Professional con la fornitura dei loro prestigiosi prodotti ha dato la possibilità di eseguire ricette di cocktail che gli studenti hanno interpretato in modo perfetto.

Il luogo che ci ospitava era di certo ambizioso, piazza Duomo faceva da cornice a tutta la manifestazione.

L'esame consisteva nell'accogliere un ospite, nel nostro caso rappresentato da un giudice, il quale veniva fatto accomodare al bancone del bar e veniva intrattenuto con domande di cortesia. Il giudice aveva la libertà di fare domande di cultura, geografia, storia e merceologia e in seguito chiedere un cocktail.

Il lavoro meticoloso e preciso dei giudici ha decretato che il vincitore primo assoluto risultasse Marco Caffù; dall'istituto Carlo Porta di Milano. Al secondo e terzo posto, Servida Samuele ed Erika D'Amico dall'istituto Frisi Olmo.

La consegna dei premi è avvenuta nella prestigiosa sede del concorso.

Il gruppo di lavoro ha collaborato per dare assistenza ai giovani studenti e per il miglior svolgimento di ogni dettaglio.

Le Signore Cristina e Stefania Caselli figlie dell'indimenticabile Umberto hanno consegnato i premi ai vincitori.

Come premio di partecipazione sono stati consegnati una serie di riconoscimenti:

Per i primi tre studenti classificati uno shaker

creato da ABI Professional con la collaborazione di Ciana Pietro tools di Verbania.

La Targa d'argento “ABI FUTURO” all'istituto frequentato dallo studente vincitore.

Tutti i partecipanti sono stati omaggiati di un grembiule da lavoro con il logo di “ABI FUTURO Accademia Umberto Caselli”.

Le aziende hanno consegnato inviti a partecipare a delle sessioni formative presso le loro sedi aziendali.

ABI Professional in collaborazione con i docenti dell'Istituto vincente organizzerà un incontro di formazione interattiva con esibizioni di approfondimento delle varie tecniche di miscelazione.

A cura di Gianmario Artosi



Fiocco rosa per A.B.I. Professional



Tutto nasce nel periodo del lockdown quando sembrava tutto impossibile e surreale, quando non capivamo ancora cosa succedeva e all'improvviso ci siamo ritrovati con le mani legate e tutto l'impegno e la dedizione nel nostro mestiere sembrava essersi volatilizzato. Ritrovarsi dentro casa e pensare a tutte quelle persone che come me vivono per il proprio lavoro e con tutti i problemi del caso che si affrontano a mente impegnata con grande coraggio, ma quando tutto si ferma diventa davvero difficile. E allora perché non creare qualcosa per aiutare coloro che ogni giorno hanno a che fare con situazioni difficili. A.B.I. in Rosa nasce per tutto questo, per dare solidarietà a chi fa il nostro lavoro e avendo anche una famiglia non si sentano persone diverse e soprattutto non si sentano sole. A.B.I. in Rosa mette a disposizione la professionalità e il lavoro di tutte quelle professioniste del nostro settore che desiderano aiutare la ricerca contro i tumori, in particolare quelli al seno che colpiscono oggi una grande percentuale di donne di una certa età, ma sempre più giovani. In collaborazione con IEO (Istituto Europeo Oncologico) di Milano abbiamo creato un gruppo che in ogni evento di A.B.I. Professional si mette a disposizione creando dei drink in cambio di un piccolo contributo e donandoli per una causa speciale, la ricerca sul cancro. A.B.I. in Rosa non è un'associazione a sé, ma è solo quella parte femminile di una grande Associazione che è l'ABI Professional che crede nei valori quali l'amicizia e nei progetti importanti. Quando l'abbiamo fondata c'è stata una grande risposta a livello nazionale che ci ha sorpreso e abbiamo capito come le donne hanno voglia di partecipare e di dire la loro in una realtà dove le pari opportunità a livello professionale ancora non esistono nonostante le apparenze. Siamo riusciti ad organizzare in questi due anni diversi eventi con la nostra presenza nonostante le problematiche del Covid e siamo convinte che in futuro faremo grandi cose. Ciò perché le donne hanno voglia di esprimersi sia a livello professionale con la loro creatività e la loro

dinamicità sia a livello salutistico per la maggior preoccupazione di un problema, il tumore al seno, che sta diventando sempre più importante. Abbiamo anche incontrato in modo inconsapevole qualche difficoltà iniziale: da una parte alcuni personaggi influenti maschili che non vedevano di buon occhio la nostra iniziativa (difficile a crederci nel 2022, ma effettivamente è così), dall'altra difficoltà socio politiche legate al fatto che delle Bartender promuovessero una campagna a favore della lotta ai tumori con la partecipazione di bevande alcoliche. Per questo motivo la più grande associazione italiana per la lotta ai tumori ha rifiutato la nostra partecipazione perché il ministero della salute ha bandito l'alcol sotto ogni forma. Tutto ciò è assolutamente ridicolo e ci fa tornare ai tempi del proibizionismo. La storia insegna che la maggior parte del genere umano consuma alcol e invece di proibirlo sarebbe anche ora che si inizi ad educare al bere bene e soprattutto in modo consapevole. Il demonizzare l'alcol quando in realtà i problemi di salute del mondo oggi sono dovuti principalmente a una cattiva alimentazione e all'inquinamento che crea danni anche peggiori è assolutamente ipocrita. Senza contare che i legislatori e i politici in primis sono i primi consumatori di alcol e droghe di vario tipo. Non confondiamo quindi gli avvelenatori con la nostra categoria di Barlady professioniste dove ci rifiutiamo di dare alcolici ai minorenni, di somministrare alcol di bassa qualità, ma soprattutto di creare delle bevande di bassa gradazione alcolica che procurano piacere psico sensoriale per il benessere delle persone. Senza contare l'aspetto professionale legato all'accoglienza e all'ospitalità che fa parte dell'industria del turismo e del tempo libero. Noi abbiamo comunque deciso di dare una mano a noi stesse in primis e a tutti gli altri. Lo facciamo attraverso il nostro lavoro proponendo con un sorriso un drink di basso tenore alcolico e anche analcolico, ma di grande spessore sensoriale cercando di creare quell'atmosfera di convivialità e amicizia cui

l'umanità non riesce a fare a meno per vivere meglio i propri giorni. Il nostro obiettivo non è il business come spesso accade in alcune manifestazioni femminili organizzate da aziende o Manager che sfruttano il marchio "rosa" per motivi di lucro bensì la consapevolezza di fare del bene e di far conoscere una professione, quella del Barman che può anche valorizzare le capacità e le competenze delle donne unitamente a quelle degli uomini. Per questo motivo il nostro gruppo, pur essendo formato da un'associazione professionale, l'A.B.I. (Associazione Barman Italiani) è aperto a tutte le donne di qualsiasi associazione e anche non associate che praticano il nostro mestiere. Nel nostro gruppo infatti ci sono donne che non fanno parte dell'associazione e addirittura alcune sono produttrici di vini e liquori, tutte accomunate dagli stessi principi. Non finirò mai di ringraziare coloro che come me credono in questo progetto e che sempre mi sostengono. Il banco di A.B.I. in Rosa sarà presente al prossimo convegno nazionale in Sicilia! Vi aspettiamo numerosi!

Ama la vita, difendila ogni giorno, ne vale la pena.

A cura di Irene Deiana



VI° Concorso Nazionale A.B.I. Professional Isola delle Femmine (Pa) 8 – 9 - 10 Novembre 2022



Benvenuto al Saracen Sands Hotel, siamo nella località Isola delle Femmine in Via Libertà 128/A nei pressi di Palermo, un'area di oltre 3 ettari caratterizzata da una grande struttura principale, riconoscibile dai dintorni e dal mare per il suo candido colore bianco, immerso in un giardino lussureggiante e a pochi passi dalla spiaggia. Tra i monti Mollica e Raffo Rosso, il promontorio di Capo Gallo con la sua Riserva Naturale e tra i suggestivi borghi marinari di Mondello e Sferracavallo. Una struttura unica adagiata all'interno di un'area dall'inestimabile valore naturalistico e a pochi km dal bellissimo capoluogo di regione, Palermo, la culla della civiltà Arabo-Normanna e del suo aeroporto. Qui si possono rilassare corpo e mente grazie anche al supporto di uno staff qualificato e professionale e da una calda accoglienza siciliana. Spiaggia di sabbia bianca finissima lambita dal mare più autentico, tra onde e silenzi, qui si gode il relax dell'incontaminato e selvaggio mare d'inverno. Di seguito alcuni scorci del luogo che ospiterà il nostro Concorso Nazionale A.B.I. Professional nei giorni 8-9-10 novembre prossimi.



Da sinistra Rosario Margareci, Domenico Randazzo, Bernardo Ferro, Antonino Santoro

La manifestazione completamente organizzata dai soci della Sezione A.B.I. Professional siciliana, capitanati dal Consigliere Nazionale Domenico Randazzo insieme a Rosario Margareci (Tesoriere Abi Professional) i quali si avvalgono di preziosi collaboratori che operano nelle zone della vasta regione, cito Antonino Santoro di Messina e sua figlia Deborah che si è aggiudicata la partecipazione a questo Nazionale vincendo le selezioni tra i concorrenti partecipanti al Concorso A.B.I. Professional regione Sicilia anno 2022, ma tanti stanno lavorando intensamente per la buona riuscita dell'evento. Ovviamente un ringraziamento anticipato va a tutti i soci che stanno lavorando per la buona riuscita di questo grande evento.

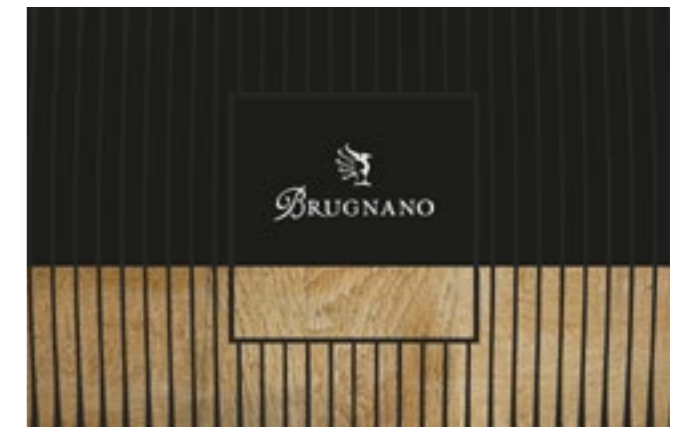
A cura di Perciballi Carmine Mattia



Comune di Terrasini (Pa)
Che mette a disposizione una navetta per gli ospiti del concorso Nazionale.



Comune di Capaci (Pa)



Vini Brugnano
Azienda vinicola di Partinico (Pa)
Presenti con la degustazione dei loro vini durante pranzo o cena



Questo autosalone ci metterà a disposizione 1 pulmino 9 posti per tutti i tre giorni del Concorso Nazionale A.B.I. Professional



Sponsor per l'aperitivo del martedì e del mercoledì sera è l'Azienda di Arcangelo e Marilù Serra produttori di formaggi e salumi tipici siciliani di Terrasini (Pa)

Programma

Il nutrito programma, tuttavia non ancora definitivo per le continue richieste di sponsorizzazioni e per l'arricchimento delle attività dedicate agli accompagnatori degli addetti ai lavori e dei concorrenti che arriveranno da ogni regione d'Italia è il seguente,

Lunedì 7 novembre 2022

In mattinata arrivo del Comitato Esecutivo e sistemazione nelle camere.

- Ore 12:30 Aperitivo*
- Ore 13:00 lunch dedicato agli addetti ai lavori (consiglieri nazionali)*
- Ore 14:15 Inizio riunione di lavoro in "Sala Kemonia"*
- Ore 20:30 Cena in ristorante Tipico Siciliano (fuori hotel)*
A Fine cena rientro in Hotel e Serata Libera

Martedì 8 Novembre 2022

- Ore 08:30 Colazione*
- Ore 09:00 riunione di lavoro in "Sala Kemonia"*
- Ore 09:00 Arrivo dei delegati in hotel e sistemazione nelle camere.*
- Ore 12:30 Lunch a Buffet per Gruppo di lavoro e per i delegati arrivati in mattinata.*
- Ore 15:00 Assemblea Nazionale in "Sala Teatri"*
- Ore 20:00 Aperitivo curato da uno sponsor*
- Ore 20:45 Cena*
A fine cena serata libera o serata offerta da uno sponsor

Mercoledì 9 Novembre 2022

- Ore 08:00 Colazione*
- Ore 08:30 Riunione del Comitato Esecutivo e dei Coordinatori (Sala Kemonia)*
- Ore 10:30 Masterclass curata da uno sponsor*
- Ore 11:30 Masterclass curata da uno sponsor*
- Ore 12:30 Aperitivo*
- Ore 13:00 Lunch a Buffet*
- Ore 14:00 Ritrovo dei concorrenti nell'Office allestito in "Sala Massimo"*
- Ore 15,00 Inizio Finale del VI° concorso Nazionale A.B.I. Professional nella "Sala Massimo"*
- Ore 16.45 Inizio 1° Concorso Nazionale "Umberto Caselli"*
- Ore 19,30 Premiazioni dei concorrenti.*
- Ore 20,45 Aperitivo di Gala*
- Ore 21,30 Gala Dinner*
A fine cena Serata Libera o serata a tema

Giovedì 10 Novembre 2022

- Ore 08:00 Colazione*
- Ore 08:30 Partenza per Marsala e Visita dell'Azienda Florio o l'Azienda Pellegrino*
**solo per chi ha la partenza dall'aeroporto in serata*
- *Per chi parte in mattinata trasferimento in aeroporto*
- Ore 17:00 Chi rientra da Marsala e ha il volo aereo in serata verrà accompagnato in aeroporto per il rientro alla propria sede.*

Antonio Vassallo.

"Dal 1988, già fotografo di professione, si occupava con una associazione anche di attività socio-culturali e ambientali finalizzate alla difesa del territorio, quella difesa del territorio che ti porta quasi sempre a scontrarti con gli interessi malavitosi e le mafie.

Antonio e' tra i primi ad accorrere sul luogo della strage il 23 maggio 1992. Si allontana dopo che uno dei superstiti dell'attentato, il poliziotto Angelo Corbo (oggi suo carissimo amico), ancora sotto choc, gli punta il mitra contro rischiando di ucciderlo.

Tornato dopo pochi minuti scatta delle foto che gli vengono sequestrate da due individui spacciatisi per poliziotti. Foto mai arrivate agli investigatori, assenti dagli atti giudiziari e mai più ritrovate, ancora oggi ci si chiede cosa e chi fotografo' Antonio involontariamente?
Da anni, quasi quotidianamente, ai bordi di quell'autostrada e in quella che è stata ribattezzata la casina NO MAFIA, si ritaglia un po' di tempo per incontrare studenti e famiglie che passando da Capaci e vogliono conoscere la storia di quel dannato 23 maggio 1992 e la successiva resistenza dei giovani siciliani. Antonio non solo racconterà quei primi istanti, ma le successive giornate, i misteri, le dimenticanze, le gravi negligenze investigative, i paradossi, ma soprattutto continuerà insieme a tutti voi a chiedersi ...chi ha ucciso in realtà Giovanni Falcone, la Moglie e gli agenti di scorta?, chi ha premuto il "vero" telecomando? ...fu solo Mafia?

Chi erano quegli uomini che gli hanno sequestrato le foto? Cosa fotografo'?
Di quel 23 maggio di 30 anni fa sentirete cose mai dette e cose mai fatte. La testimonianza diretta di Antonio Vassallo non sarà la solita retorica e spesso ipocrita testimonianza.

Un incontro per esercitare il dovere della Memoria ma anche il diritto alla Verità'. Antonio Vassallo di sicuro non ci racconterà la "rassicurante" versione che, il 23 maggio del 1992, a premere il telecomando e' stato il mafioso Giovanni Brusca e i suoi compari semianalfabeti mafiosi."

Antonio Vassallo sarà presente come guida per raccontare cosa successe esattamente a Capaci il 23 maggio 1992.

Combinazioni cromatiche e garnish mozzafiato per i cocktail da assaggiare su intagram

Un antico detto cita “si mangia prima con gli occhi e poi con la bocca” e mai come oggi l'importanza estetica di un drink come di una preparazione culinaria è stata così importante. I canali social sono ormai il veicolo principale di comunicazione per arrivare ai nostri clienti e Instagram, social network di immagini e video nato nel 2010, la fa da padrone con migliaia di post, real e stories pubblicati ogni giorno da altrettanti utenti, tra cui molti professionisti del settore. Chi ha un locale o vuole farsi conoscere come professionista può affidarsi ad aziende esperte di comunicazione e fotografia per la realizzazione e pubblicazione di immagini delle proprie preparazioni. In questo modo si riesce a tenere alto il livello valorizzando e rendendo più appetibili i prodotti di consumo, esaltando le loro caratteristiche estetiche! Tanti preferiscono seguire metodi “fai da te” acquistando attrezzature generalmente semi-professionali e seguendo tutorial o corsi di food photography cercando di ottenere il risultato migliore!

Nel nostro caso la preparazione di un cocktail, deve tenere conto di questo aspetto e quindi avere una valenza estetica che lo valorizzi. Spesso capita di creare un cocktail nuovo proprio partendo dall'aspetto estetico che vogliamo dargli.

Gli aspetti cromatici dei drink sono, assieme alle garnish, ciò che balza subito all'occhio e, se sufficientemente interessanti, fermano lo “swipe-up” del dito sullo smartphone per concentrarsi sull'immagine e magari leggere due info in più a riguardo, focalizzando dove il cocktail in questione può essere degustato...

Meglio che il colore del cocktail sia limpido, in caso contrario si può optare per un contenuto non trasparente. Ultimamente sono in voga i contrasti cromatici realizzati principalmente con bordature, float (liquidi che restano in superficie) o aggiunta di liquori o sciroppi che si depositeranno sul fondo del bicchiere. L'ingrediente che creerà l'eventuale effetto bi-color dovrà avere un senso gustativo col resto del drink, altrimenti avremo migliorato l'estetica a scapito del sapore.

Per le bordature possiamo utilizzare delle spezie, delle polveri di prodotti disidratati e frullati (per esempio zucca, olive o barbabietola) o granelle di frutta secca, attaccando questi ingredienti con del miele o del succo di agrume a seconda del grado di sminuzzamento; per prodotti molto polverizzati sarà sufficiente la condensa del bicchiere ghiacciato in freezer.

Partendo da liquori, succhi, sciroppi o prodotti come per esempio il caffè potremo realizzare Foam (spume, velluti e arie) che possono essere anche colorati, inoltre possiamo appoggiare in superficie elementi come fiori essiccati, spezie o gocce di bitter aromatici (l'esempio più classico è il Pisco sour che si presenta con gocce di Amargo Chunchu un bitter Peruviano disposte sulla superficie della spessa emulsione che si forma per l'utilizzo dell'albume dell'uovo).

La garnish è un accessorio al cocktail che deve abbellirlo e creare appeal nei confronti dei clienti. In tempi passati le decorazioni erano più complesse spesso venivano realizzate con frutta intagliata, e con costi che a volte superavano quello degli ingredienti del cocktail, oggi si preferiscono prodotti di recupero come le

bucce della frutta e degli agrumi e comunque ingredienti poco costosi io direi less is more!

Molte lavorazioni vengono realizzate partendo dalle scorze degli agrumi intagliate, il che diventa anche un metodo anti-spreco prima della spremitura, molto utilizzata la frutta essiccata o disidratata, questa si mantiene nel tempo e quindi non va sprecata, specialmente gli agrumi, possono essere disidratati. Inoltre si possono decorare i cocktail con fiori eduli freschi o essiccati, erbe aromatiche, foglie, chicchi di caffè, spezie, ecc...

Rendere i cocktail belli e accattivanti alla vista è molto importante tanto quanto gli altri sensi coinvolti in successione, olfatto e gusto, tutto genera il sapore finale e la percezione di buono e piacevole. Considera sempre l'importanza di realizzare gallery fotografiche dei tuoi cocktail e di pubblicarli sui social network, questo ti permetterà di ottenere più visibilità della tua attività e ricorda di taggare o menzionare i profili potenzialmente interessati, per esempio aziende delle quali abbiamo utilizzato un prodotto nella ricetta e soprattutto gli stakeholders. Infine consideriamo che il cliente darà già un valore positivo alla preparazione se avrà gradito la sua estetica ancora prima dell'assaggio e sarà invogliato a scattare una foto e a condividerla nel suo profilo o a mostrarla ai suoi conoscenti.

A cura di Mirko Salvagno



**SETT
19
2022**

CONCORSO INTERREGIONALE "CENTRO ITALIA"



**ABRUZZO/MOLISE, MARCHE, LIGURIA,
LAZIO/UMBRIA, PUGLIA**

Presso stella  d'oro Beach
VIALE PRIMO VERE 69 - 65129 Pescara (PE)


BONAVENTURA
MASCHIO


MARTINI

**CAMPARI
GROUP**

 GRUPPO
MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

Ceado

S. Bernardo

Lo scorso 19 settembre 2022 presso l'Hotel Stella d'oro di Pescara si è svolto il concorso interregionale che ha coinvolto i concorrenti provenienti da ben 7 regioni italiane da Nord a Sud. Un nutrito gruppo di concorrenti pervenuti presso la struttura scelta come sede dell'evento dal coordinatore dell'Abruzzo Massimo Urru che con tutto il suo staff di giovanissimi soci ha organizzato un concorso eccellente. La sezione Abi Professional Abruzzese e Molisana ultima nata dalla scissione con le Marche ha raggiunto ottimi obiettivi grazie al lavoro del coordinatore e dei tanti soci iscritti in breve tempo che hanno portato all'autonomia territoriale. La scelta di svolgere il concorso in Abruzzo nasce proprio dalla convinzione che questa sezione farà grandi cose a livello associativo. Un servizio completo dell'evento con le ricette che si sono qualificate per il Nazionale che si svolgerà nei prossimi 8-9-10 novembre in sicilia verrà pubblicato sul prossimo numero 3 di The Bar



Hotel Stella d'oro Pescara



partesa





L'intervista

Ha cominciato a sette anni a portare gli espressi a domicilio nel bar di famiglia a Massina, città dove Antonino è nato nel 1960. Suo zio aveva un locale di fronte alla Fiera e d'estate, appena finiva la scuola Tonino (così viene chiamato dagli amici) correva ad aiutare lo zio perché amava girare col vassoio e portare la felicità nelle case e negli uffici, dove veniva accolto con altrettanta gioia e buonumore che lo animava. Comincia così la fulgida carriera professionale di Antonino Santoro. -massinese di nascita e di cuore. Dopo gli obblighi scolastici viene inviato a lavorare all'hotel Riviera di Massina. Una bellissima struttura che ora non esiste più. In quelle sale e sopra la pedana del bar conosce un barman di grande esperienza Mike Mannella, che lo instrada al lavoro del bar, ma soprattutto alla vocazione per l'accoglienza del cliente che fa oggi, di Antonino un maestro d'eccellenza. MA continuiamo con le sue esperienze; dal Riviere a seguire passa del Hotel Europa. li conosce un altro grande professionista Gennaro Esposito. Da gennaro prende l'eleganza e il savoir-faire. Era un periodo che la clientela

negli alberghi si tratteneva più a lungo per lavoro e per vacanza e, con l'esempio di Gennaro, Tonino impara ad intrattenere i clienti e fare bene da bere di modo che potessero sempre replicare le bevute e le serate seduti nelle comode poltroncine del loro lounge bar. Dietro a quel bancone d'hotel qualcuno lo adocchia e gli propone un'avventura professionale, addirittura come barman, in una nuova gelateria, sempre a Messina, che ambisce a divenire una delle più belle e ben frequentate di Messina. Si trova a lavorare al Cavallino, di fronte al porto e lì le navi da crociera "scaricavano i turisti" che entravano ad assaggiare le sue specialità. Passa anche dall'isola di Vulcano, esattamente all'Hotel Sabbie Noir. Di passo in passo Tonino si sposta a Taormina nelle discoteche a fare la stagione. Gli piacciono quegli anni perché impara a velocizzarsi sempre con l'obiettivo della preparazione di drink buoni, ricercati e creativi. Si iscrive all'AIBES e inizia così a partecipare ai concorsi dove prepara cocktail vincenti che poi ripropone con altrettanto successo ai suoi clienti, segno che quanto ha faticosamente appreso è funzionale alla soddisfazione dei palati raffinati dei suoi clienti. Dalle stagioni in discoteca, ai lavori negli american bar più prestigiosi, così come al timone dei bar d'albergo più importanti e lussuosi, per Tonino è sempre una nuova sfida e una. Così come all'hotel Settimo di Taormina. Ma la più grande esperienza Tonino la fa al Ritrovo Lombardo a Messina dove resta per più di vent'anni. Un periodo professionale. Visto le sue conoscenze e grandi competenze Tonino viene chiamato a far da barman per eventi di grande spessore dove partecipano illustri personaggi famosi nel mondo intero. Dal Principe Alberto di Monaco a Enzo Ferrari, Berlusconi, Alberto Sordi, Celentano, Ornella Muti e tanti altri. Ogni qualvolta c'era un evento mondano all'hotel Timeo, Tonino veniva chiamato per gli open bar e con grande professionalità distribuiva sorrisi e versava sublimi drink a tutti gli astanti. Arriva a conoscere personaggi della moda, del cinema e del tea-

tro così come noti cantanti che passavano dalla Sicilia. Ci racconta, Tonino, che quando lavorava al Caffè del teatro ci passava spesso Franco Califano, il noto cantautore, e Tonino gli faceva trovare dei torroncini che lo facevano impazzire e per questi torroncini che poi forse "tutto il resto è noia" come cantava nella sua famosa canzone? Quando Tonino lavorava al Prestige di Messina, Mauro Lotti grande professionista che non ha bisogno di presentazione, più di una volta si è presentato al suo "cospetto", ce lo immaginiamo seduto su di uno sgabellina davanti al bancone, a sorseggiare un Mongomeri Martini Cocktail. Pensate che Mauro Lotti lo ha voluto al suo fianco per più di un evento come suo sostegno e coprotagonista.

Di anno in anno, di locale a città, il nostro Tonino impara tutto quanto c'è da imparare per essere un professionista al top, anche se ci confessa che il buon barman non deve mai essere sazio e deve avere sempre "sete" di sapere, che sia una tecnica nuova, un prodotto sconosciuto o un accostamento all'apparenza azzardato ma per essere un buon professionista bisogna sempre ricercare e studiare.

Ancora oggi quando lavora sente ancora la leggerezza e la gioia con cui portava i caffè, da garzone, nelle case e negli uffici dal bar dello zio e si augura che tutti possano avere la fortuna di diventare un grande professionista come è diventato lui.

Ora Tonino è coordinatore per A.B.I. Professional della Sicilia e col sostegno del Consigliere Domenico Randazzo si adopera per approfondire oltre al suo sapere anche la passione per questo bel mestiere che è il Bartender. Non si può parlando di Tonino Santoro non accennare a sua figlia Debora che segue le sue orme e pure lei, grazie al dna paterno, gareggia e si trova spesso sul podio delle grandi competizioni italiane e speriamo presto anche quelle internazionali.

A cura di Fiorenzo Colombo



SAIGON

40 ml Vodka neutra
30 ml Granita di limone
20 ml Martini dry
10 ml Coca Buton

Metodo
Build

Decorazione
Zest di limone

Versate in un bicchiere tumbler basso il ghiaccio che dovrà riempire il bicchiere, dopodiché versate la granita di limone -la vodka-il martini dry e per ultimo la Coca Buton, mescolate con lo stirer e guarnite con zest di limone.





BONAVENTURA
MASCHIO

CAMPARI
GROUP

Ceado

Italia a Tavola

MARTINI



MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

S. Bernardo

STOCK
ITALIA

