

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° 3 Dicembre 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**

*Siamo giunti alla terza uscita del nostro splendido progetto, cioè quello di informare ed offrire ai nostri Soci in primis, ma anche ai numerosi colleghi, curiosi ed addetti ai lavori che hanno scaricato la nostra rivista.*

*Un progetto nato tempo fa ma che in pochissimo tempo sta arrivando a dei risultati da noi sperati ma inaspettati.*

*Siamo reduci dall'evento clou della nostra associazione, vale a dire il 6° convegno Nazionale, che si è svolto a Isola delle Femmine (PA) nella splendida cornice dell'Hotel Saracen e splendidamente organizzato dalla nostra Sezione Siciliana capitanata dai Consiglieri Domenico Randazzo e Rosario Margareci e dal Coordinatore Nino Santoro i quali, insieme al gruppo di lavoro hanno splendidamente portato a termine il lavoro.*

*Tre giorni di fatica ma anche di ottimo cibo, di masterclass interessanti, di sole, di storia (anche se triste) del nostro paese ma soprattutto di amicizia, divertimento, risate e di competizioni, che ha portato alla vittoria la collega Deborah Santoro che con il Suo drink ha colpito la giuria di esperti Barmen e Sommelier di caratura mondiale.*

*Tornando alla nostra rivista, come dicevo, i complimenti stanno arrivando da esperti giornalisti del nostro settore e questo non può che rendere orgoglioso me ma soprattutto coloro che sono gli artefici degli articoli che troviamo all'Interno della rivista, Quindi, ancora una volta, faccio i complimenti a Mattia per il suo ruolo di “capo redattore” a Roberto per la grafica e per l'impaginazione e a tutti i colleghi che impiegano parte del Loro prezioso tempo a scrivere gli articoli.*

*....Anche questo e ABI Professional.....*

*Siamo in procinto di affrontare una stagione invernale ed auguro a tutti gli amici e colleghi un augurio che la stagione sia per Loro proficua e piena di soddisfazioni.*

*Approfitto anche per augurare a Tutti i Soci, e non solo, e alle Loro famiglie un 2023 fantastico e che tutti i Vostri sogni vengano esauditi sperando anche in un 2023 schioppettante.*

Bernardo FERRO  
 Presidente ABI Professional

*Bernardo Ferro*

# sommario

- 3 La pagina del Presidente**  
A cura di Bernardo Ferro
- 5 Organigramma del consiglio**
- 6 Pericoli Ghiacciati**  
A cura di Barbara Beltrami
- 9 Vermouth e Bevande speziate**  
A cura di Daniele Dagradi
- 13 Charanda spirito de Mexico**  
A cura di Carmine Mattia Perciballi
- 17 La sangria**  
A cura di Christian Olivari
- 19 Un Made in Italy che si tinge di rosa**  
A cura di Luciano Loggia
- 23 Il quadrilatero romano, salotto della città**  
A cura di Marco Ricetti
- 25 Limoncello, una storia antica**  
A cura di Federico Olivieri
- 28 Il maraschino, storia di antiche origini**  
A cura di Andrea Di Costanzo e Lino Di Comun
- 30 The Bar... Book i libri consigliati**  
A cura di Ernesto Molteni
- 38 Abbinamento cibo vino**  
A cura di Ernesto Molteni
- 45 Lo "Speziologist"**  
A cura di Mauro Leardini
- 47 Il Brandy e il Cognac "legami di spirito"**  
A cura di Paolo Azzoni
- 50 L'intervista a Mauro Leardini**  
A cura di Carmine Mattia Perciballi
- 54 Il nostro concorso interregionale**  
A cura di Carmine Michela Maffia
- 58 L'intervista a Silvio Borghesan**  
A cura di Fiorenzo Colombo
- 60 CACHANCHARA "la storia di un cocktail"**  
A cura di Luigi Poli e Massimo Blanda
- 62 La Genziana, una preziosa radice**  
A cura di Mirko Salvagno
- 64 Autunno e inverno, stagioni che scaldano**  
A cura di Dario Ferrario



## Organigramma del consiglio

Trovate il nostro organigramma completo e sempre aggiornato con tutti i nostri contatti sul nostro sito internet.

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



## “Pericoli ghiacciati”

“Ghiaccio” è il nome comune dato al prodotto che deriva dal processo di solidificazione dell’acqua che, ad una determinata temperatura e pressione, subisce un cambiamento di stato da liquido a solido cristallino trasparente. Ne esistono di diversi tipi, diverse forme, ciascuno con caratteristiche dipendenti dall’acqua utilizzata.

Non mi dilungo sulle sue caratteristiche chimico-fisiche, né sul suo ruolo chiave nel nostro ecosistema, ma oggi vorrei attirare la vostra attenzione sulle problematiche derivate da errate procedure nella produzione del ghiaccio alimentare.

Il ghiaccio alimentare o commestibile è regolamentato dal D.Lgs. 31/2001 dove viene indicato come ghiaccio che può venire a diretto contatto con gli alimenti e quindi essere consumato.

Di conseguenza questo ghiaccio è un alimento a tutti gli effetti che può essere prodotto a livello industriale e consegnato ai clienti previo confezionamento oppure direttamente dalle stesse strutture come alberghi, ristoranti, catering, bar, ecc. attraverso macchinari per l’auto-produzione.

E’bene ricordare che questo alimento potrebbe non essere salubre ma contenere contaminanti dannosi per la nostra salute.

Infatti il processo di solidificazione dell’acqua non inattiva gli agenti infettanti eventualmente presenti, ma ha solo un effetto batteriostatico. Appena le condizioni esterne diventeranno favorevoli, alcune cellule potranno ricostituirsi durante le fasi di scongelamento e generare microorganismi nuovamente vitali pericolosi soprattutto se vengono a contatto con alimenti che non subiranno la cottura (il calore ha un effetto battericida) o se vengono ingeriti con la bevanda.

Da recenti studi condotti dall’OMS e EFSA, risulta che il ghiaccio sia una delle cause di infezioni e gastroenteriti più diffuse. La gravità dei sintomi dipenderà sia della dose infettante che dello stato di salute individuale; logicamente bambini, anziani o persone con un sistema immunitario compromesso saranno più sensibili. Tra gli agenti contaminanti (Fig. 1) che possono interessare il ghiaccio alimentare ricordo batteri come enterococchi, coliformi, pseudomonas, bacillus, pantoea spp, agrobacterium, ecc.), lieviti (pichia e candida), muffe (penicillium spp, ecc.) ed altre specie potenzialmente patogene per l’uomo (pericolo microbiologico) ma anche insetti che rimangono intrappolati durante il processo di solidificazione (pericolo biologico).

Non dimentichiamo altre forme di pericolo che

possono essere presenti nel ghiaccio ed essere altrettanto pericolosi per la salute dell’uomo.

Mi riferisco a pericoli fisici intesi come qualsiasi corpo estraneo non commestibile accidentalmente caduto nell’acqua durante la sua solidificazione (capelli, plastica, vetro, ecc.) e pericoli chimici come es. disinfettanti utilizzati in dosi eccessive durante la sanificazione degli strumenti utilizzati per la sua produzione.



Pericoli che potrebbero contaminare il ghiaccio alimentare.

Tutti questi contaminanti possono essere presenti nel ghiaccio principalmente per due motivi:

- Utilizzo di acqua contaminata che arriva dalla rete idrica o non potabile
- Mancato rispetto di corrette prassi igieniche durante la produzione, lo stoccaggio e la manipolazione del ghiaccio.

Per garantire una maggiore attenzione durante queste fasi e responsabilizzare il personale, I.N.G.A. (Istituto nazionale del Ghiaccio Alimentare), in collaborazione con il Ministero della Salute, ha redatto un “Manuale per la produzione del ghiaccio alimentare”, una semplice linea guida di riferimento con lo scopo di ridurre al minimo la presenza di contaminanti nel ghiaccio alimentare e preservare così la salute dell’uomo, consumatore finale.

E’ molto importante dedicare nel nostro manuale di autocontrollo HACCP una sezione

relativa alla produzione ed utilizzo del ghiaccio partendo dalla costruzione di un diagramma di flusso (Fig. 2) con l’individuazione dei CCP (Critical Control Point), dei rischi e pericoli correlati, delle valutazioni da eseguire con una certa periodicità e le procedure operative da seguire per garantire la conformità dei nostri prodotti.



Diagramma di flusso nella produzione del ghiaccio alimentare.



Fase	CCP	Pericolo	Rischio	Valutazioni per conformità	Periodicità controlli
1		-microbiologico -biologico -chimico -fisico	Alto	- Valutazione Parametri chimici - Valutazione Parametri microbiologici - Analisi proprietà organolettiche - Assenza di corpi estranei	1 volta/anno  giornaliero
2	X	-microbiologico -biologico -chimico -fisico	Alto	- Funzionamento macchina autoproduttrice di ghiaccio - Registrazione temperatura - Valutazione stato di igiene	giornaliero
3	X	-microbiologico -chimico	Alto	- Valutazione corretto tempo di conservazione*	giornaliero
4		-chimico -fisico	Alto	- Valutazione stato di igiene - Valutazione visiva - Valutazione conformità dei materiali a contatto col ghiaccio - Valutazione corretta procedura operativa di servizio**	giornaliero

Legenda:

\* Conservazione ad almeno 5-10 °C sotto lo zero, per evitare liquefazioni (terreno ideale per sviluppo microbico) e ricongelamenti. Il ghiaccio deve essere conservato non più di 4-6 settimane dalla preparazione.

\*\*Non toccare il ghiaccio con le mani ma utilizzare sempre le pinze o l'apposito cucchiaino forato.

Tab. 1: Individuazione dei rischi e pericoli correlati all'autoproduzione di ghiaccio alimentare, valutazioni da eseguire con una certa periodicità per garantire la conformità dei nostri prodotti.

Purtroppo, nonostante la normativa vigente, i recenti casi di ritiro di ghiaccio alimentare

contaminato sembrano confermare il fatto che non sempre viene inserito un piano di autocontrollo per la produzione e utilizzo di ghiaccio alimentare nel proprio sistema HACCP. E molto importante quindi formare e sensibilizzare il personale addetto per garantire il rispetto delle prassi operative, igieniche e ad evitare contaminazioni.

Ricordatevi!

Il fine ultimo del vostro lavoro, accanto alla realizzazione delle richieste sfruttando anche le innumerevoli proprietà del ghiaccio, è il benessere del vostro cliente.

A cura della Dr.ssa Barbara Beltrami, Biologa Nutrizionista, Spec. in Scienze dell'Alimentazione.

## “Vermouth e Bevande speziate: tra Alchimia e Scienza”

Vermouth, vino aromatizzato fatto per eccellenza, tradizione e con cura, è oggi noto in tutto il mondo e nel corso del tempo è stato punto di riferimento in tante circostanze e per molti personaggi. Non solo! Si proponeva come antico rimedio per curare malanni, come aperitivo per eccellenza a base di vino per nobili e personaggi famosi della Belle Epoque, apprezzato alla corte reale dei Savoia e, con l'arrivo dei cocktail, in veste ingrediente primario capace di concordare i profumi ed i sapori di grandi classici come Americano, Negroni, Manhattan e il Martini Cocktail.

Il vermouth prende spunto dal risultato di una trasformazione del vino durata secoli. Non si sa se nasce per caso o necessità, ma l'unica cosa certa è che la storia dei vini speziati si perde nella notte dei tempi.

Da ricerche fatte in qualità di professionista e “curioso”, ho letto che nell'antichità, i Persiani e gli Egizi amavano il vino di palma speziato che, oltre al consumo, veniva utilizzato nei loro riti religiosi e funebri. Anche nella fabbricazione della birra si usavano miscele per impreziosire il gusto nel periodo delle crociate, al rientro delle spedizioni militari. L'uso delle spezie divenne di moda; infatti il cibo e le bevande venivano arricchite con pepe, ginepro, resina, mele, briciole di pane, salvia, lavanda e genziana.

Si può dire però che l'antenato del Vermouth trae origine da antichi alchimisti che elaboravano pozioni magiche a base di vino alla ricerca di elisir tonici o dall'antica Grecia con il "vinum ippocraticum", una bevanda confezionata da Ippocrate (antico medico Greco) da cui forse prende il nome. Più precisamente, gli storici suppongono che tale nome possa provenire da un filtro chiamato "calzatura o manica ipocratica", un cono di tessuto rigido utilizzato per trattenere le spezie durante il passaggio necessario per la produzione del vinum ipocras.

Forse il vino aromatizzato con erbe, miele, resine e spezie nasce per camuffare i difetti del vino, migliorarne il gusto e renderlo meno deperibile per il trasporto da un villaggio all'altro. Il vino speziato arrivò presto nell'Impero Romano dove prese il nome di «absinthiatum» per la presenza di assenzio come ingrediente aromatizzante. Per le proprietà medicamentose veniva prescritto come tonico.

Un perfezionamento di tali bevande si ebbe con gli Arabi, abilissimi manipolatori di decotti di erbe medicinali che seppero produrre infusi alcolici superando l'alchimia della Scuola liquoristica Salernitana e dei monaci di vari conventi.

Ma è nella seconda metà del XIII secolo che appare la prima ricetta di vino e assenzio scritta dal medico alchimista autore di opere religiose, ma anche consigliere del re di Aragona e Sicilia.

Con il passare del tempo il vino di assenzio acquistò popolarità. Ed ecco che, intorno al 1600, la storia della città di Torino, già famosa per la produzione dei liquori e per l'introduzione di nuovi ingredienti, aromi e spezie, si amalgama con quella del vino assenzio.

Finalmente nel 1786 nacque il Vermouth. Era un periodo che già conosceva le prime scosse rivoluzionarie e patriottiche di mezza Europa. Sono anche gli anni di grandi cambiamenti; si cominciano a brevettare e commercializzare prodotti artigianali che ben presto lasciano spazio a vere e proprie imprese commerciali. E' questo il destino del Vermouth che nasce da una ricetta segreta elaborata e studiata con cura da Antonio Benedetto Carpano. Egli produceva e vendeva il suo vermuth in una piccola bottega sotto i portici di Piazza Castello a Torino. Forse anche per fortuna, questo vino aromatizzato si impose alla nobiltà torinese soprattutto fra le nobildonne, grazie al suo profumo gentile ed elegante capace di mantenere il sapore del vino levigando la ruvidezza.

Nel 1835 sempre a Torino in via Santa Teresa, i fratelli Cora acquistarono il negozio di liquori di Giovanni Rovere e diedero il via alla produzione fortunata dei Vermouth Corra. Crearono una formula speciale in onore della Casa Reale ricordata con la dicitura "Vino che faccio per S.M. Carlo Alberto" e da qui iniziò l'esportazione dei loro prodotti in America.

Ai nomi di Carpano e Cora si aggiunsero con altrettanto impegno gli stabilimenti di Gancia, Cinzano, Martini e Sola, Ballor che hanno onorato il Piemonte come il vanto del Vermouth Italiano.

Il Vermouth in Francia Noilly Prat (1813) e in Spagna fu prodotto per la prima volta il Yzaguirre (1884).

L'origine del nome pare essere tedesco Wermut che significa assenzio in onore della Germania e del sommo poeta Johann Wolfgang Goethe che dicono amasse il Vermouth da wermut, ovvero artemisia o assenzio.

All'inizio del secolo XX alcuni imprenditori sabaudi esportarono il vermuth di Torino prima in oltralpe poi in Spagna, per conquistare dopo i mercati sudamericani dove vivevano numerose colonie piemontesi. Crearono l'Americano, un aperitivo simile al Vermouth che prende il nome da una definizione dialettale piemontese "l'amaricà" per la presenza di infusioni di molteplici erbe amare e aromatiche con l'apporto delicato di profumo di bucce di arancia, fiori di sambuco che gli conferiscono squisita partecipazione fruttata dal gusto amaro per la presenza di bitter. Il viaggio del Vermouth continuò verso gli Stati Uniti dove la miscelazione stava diventando celebre; diventò ingrediente importante dei cocktail come il Manhattan, Gin and It, Bronx, Dry Martini.

La base del Vermouth inizialmente era prodotta con ottime uve Piemontesi. Oggi, questa qualità è riservata al Vermouth di Torino, detto anche il vero vino balsamico di Torino, diverso dagli altri per le contraddistinte note floreali e fruttate di agrumi, delizia per i palati raffinati delle signore.

Le uve provengono da varie regioni Italiane a seconda del tipo di Vermouth che si vuole ottenere mentre il tipico colore rosso ambrato si ottiene aggiungendo il caramello.

Al vino, che costituisce almeno il 75% del processo produttivo, si uniscono estratti ed infusi di erbe aromatiche della zona alpina e altre provenienti da molte parti dal mondo; il procedimento segue regole e formule custodite segretamente dalle aziende.

Il vermuth grezzo, portato al giusto tenore zuccherino ed alcolico, viene lasciato a riposare finché i diversi aromi derivati da botaniche

selezionate tra cui l'artemisia o assenzio che lo contraddistingue, genziana, issopo, sambuco, vaniglia, arancio amaro, cannella, rabarbaro, ginepro, noce moscata, coriandolo, ginepro, angelica, maggiorana, menta, zafferano e china si fondano e si aromatizzano.

È giusto precisare che la qualità del vermuth è direttamente influenzata dalla qualità degli ingredienti che lo compongono.

Dalla combinazione delle botaniche e dalla quantità di zucchero ne derivano varie tipologie con proprie caratteristiche:

#### Vermouth Dry o Extra Dry

Contenuto di zucchero 30 ÷ 50 gr per litro, alcol 15/18 % vol.

Aspetto: paglierino più o meno intenso a seconda della tipologia

Olfatto: caratterizzato da una perfetta linea tra erbe officinali finissime, spezie levigate da note agrumate.

Gusto: secco piacevole, lascia un gradevole finale amarognolo.

Adatto come aperitivo, va servito fresco, con ghiaccio, allungato con acqua tonica classica o aromatizzato con fiori di sambuco o cedro.

Utilizzato nei Cocktail: Gibson, Vodka Martini, Manhattan Dry, Dry Martini, Pink Martini, Bronx.

#### Vermouth Bianco

Contenuto di zucchero più di 130 gr per litro, alcol 14/16% vol.

Aspetto: giallo con riflessi dorati

Olfatto: profumi eleganti; le finissime botaniche e spezie si fondono con l'aromaticità del vino dolce.

Gusto: al primo sorso spicca la dolcezza per poi lasciare una struttura amara.

Va servito fresco come aperitivo o dissetante se allungato con ginger ale o qualsiasi succo di frutta a seconda del gusto personale.



### Vermouth Rosato

Contenuto di zucchero più di 130 gr per litro, alcol 14/16% vol.

Aspetto: limpido di tonalità rosa; può avere sfumature di color rame a seconda della tipologia

Olfatto: complesse aromaticità di fiori appassiti, frutti rossi come ribes, melograno, pompelmo rosa, spezie pepe rosa noce moscata e erbe officinali.

Gusto: buona acidità fresca. Persistono i sapori amari delle botaniche.

Va servito fresco o con ghiaccio allungato con tonica ai frutti di bosco

### Vermouth Rosso

Contenuto di zucchero più di 130 gr per litro, alcol 14/16% vol.

Aspetto: colore rosso caramello con tonalità ambrate più o meno scure

Olfatto: si aprono complessi profumi ben netti e definiti di radici amaricanti, spezie finissime e erbe aromatiche, agrumi frutta secca: mandorla, nocciole e vaniglia.

Gusto: dolce, poco amaro. Spiccano gli aromi aromatizzanti.

Utilizzato nei Cocktail: Affinity, Americano, Bronx, Brooklyn, Claridge, Corpse-Reviver, Gin and It, Manhattan, Negroni, Rob Roy.

Anche se sembrava che l'epoca del Vermouth e delle bevande aromatizzate fosse terminata, negli ultimi anni le luci dei Vermouth e le antiche formule di Torino sono tornate a riflettere in chiave moderna e più ruggente che mai.

Questa forte rinascita è dovuta ad una serie di attenzioni rivolte a promuovere e valorizzare la denominazione dell'origine dell'antico Vermouth di Torino e, a tal fine per volontà dei produttori di Vermouth di Torino, è nato il Consorzio di tutela che ne regola la produzione. Ma è anche la cura dei barman che lo propongono come aperitivo e lo presentano nei vari cocktail.

sistono in commercio altri vini italiani e stranieri di tradizione aromatizzati; si possono elencare preparazioni che si propongono ad una particolare fascia di acquirenti e diverse applicazioni es. crema di Marsala alla mandorla, al caffè, alla banana, al mandarino all'arancia, al cedro.

Un altro prodotto non necessariamente popolare ma molto ricercato da un pubblico di nicchia che merita citazione è il Barolo Chinato. Questo si ottiene miscelando al Barolo DOCG alcol, zucchero, china calissaia, spezie e piante aromatiche.

Le sue origini sono strettamente legate alle farmacie speciali piemontesi dell'Ottocento. Creato dall'intuizione del farmacista dott. Giuseppe Cappellano che elaborò la formula utile per rimediare ai malanni più comuni. Il nome di Barolo Chinato fu dato successivamente da Giulio Cocchi che avviò una sua produzione del vino tonico.

Il Vino di Visciole, nasce come vino da dessert aromatizzato con le visciole, una varietà di amarene marchigiane. La sua produzione è complessa in quanto le amarene una volta raccolte vengono lasciate essiccare al sole con lo zucchero all'interno di apposite damigiane di vetro; dopo 40/50 giorni si forma uno sciroppo che si aggiunge al mosto di vino dove segue la fermentazione della miscela.

Dopo un periodo di maturazione e filtrazione il vino che si ottiene ha un alto profilo di amarena che equilibra l'acidità del vino.

Sempre seguendo la scia della tendenza, ispirandosi alla cultura del vermouth, cresce di popolarità delle birre botaniche. È in questo contesto che si ispira Baladin che propone Beer-mouth, una nuova generazione di birra aromatizzata con 13 botaniche orientata alle tecniche dei grandi vermouth piemontesi, prodotte con processi di estrazione moderne che consentono di fissare le aromaticità mantenendo note balsamiche equilibrate con le spezie finissime e la fragranza della birra.

Per dovere di cronaca la birra esiste da almeno 7000 anni e, prima dell'utilizzo del luppolo ad opera da monaci del medioevo, le storiche birre venivano aromatizzate con erbe, spezie, bacche, radici e cortecce. Le birre monastiche di abbazie presentavano il sapore amaro grazie all'utilizzo dell'infiorescenza del luppolo che oltre a regalare il tipico sapore amaricante, svolgeva un'azione conservante da essere utilizzata per mitigare le fatiche dei viandanti.

Oggi l'Italia occupa il mercato mondiale per la ricerca, qualità e innovazione di bevande aromatizzate e del settore; è senza dubbio riconosciuta anche come paese di grandi professionisti del beverage che sanno arrivare al consumatore con responsabilità consapevolezza senza trascurare l'innovazione.

A cura di Daniele Dagradi



## “Charanda spirito de Mexico”

Quando si parla di Charanda, non si può prescindere dal parlare del suo luogo di origine, da cui trae il nome. Siamo sull'altopiano dello stato di Michoacán. Questa regione si trova ad ovest nella zona bagnata dall'oceano pacifico. Qui si estendono rigogliosi campi di canna da zucchero che creano un meraviglioso contrasto cromatico con le sfumate tonalità di rosso del ricco suolo vulcanico. Le popolazioni del Mesoamerica che vivevano in questa regione, i Tarascan, chiamavano questa terra Charanda, un termine che tradotto dalla lingua purepecha significa “Terra di colore rosso”. Da qui anche il nome di uno degli spiriti meno conosciuti e più intriganti del Messico; un distillato ottenuto dalla canna da zucchero con una lunga storia, ci sono tracce della sua produzione già nella prima metà del 1500, quindi molto prima che venisse distillato il ben più famoso mezcal.

Il Charanda diventa una D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) nel 2003, affiancandosi a distillati più famosi come tequila, mezcal, bacanora, raicilla e sotol.

Un rum, quindi, con una storia e tradizione che ha un forte legame con il territorio, ma nonostante tutto questo, è sconosciuto a molti. Io stesso l'ho conosciuto e bevuto perché spesso sono in Messico per lavoro. È Tanto sconosciuto che la sua storia oggi è a rischio.

Michoacan è una regione agricola con coltivazioni di primizie che vengono esportate, anche in Italia, parlo delle fragole e delle more oltre che degli avocado, basti pensare che oltre l'80% della produzione messicana arriva proprio da qui.

Tutto questo rende la produzione di canna da zucchero, e quindi di Charanda, una produzione poco appetibile dal punto di vista economico. Inoltre, in questa regione, esiste un forte problema sociale e politico, legato alla violenza dei cartelli malavitosi.

Cartelli che prendono possesso proprio delle coltivazioni di avocado, rendendole la propria fonte di finanziamento. Tutto questo nella totale, o quasi, indifferenza del governo messicano. Si è passati dai circa cento produttori di charanda di inizio secolo scorso a sei.

#### DENOMINACION ORIGEN PROTEGIDA – CHE COS'È

Il Charanda diventa denominazione di origine protetta nel 2003., ma prima di analizzare a fondo la Denominazione di Origine, riporto per intero l'estratto del punto 4.6 del disciplinare che definisce il distillato come;

“Bevanda alcolica regionale ottenuta dalla distillazione effettuata all'interno dello stabilimento, in continuo o discontinuo. Distillazione a partire da mosti fermentati da succo di canna da zucchero (guarapo) o suoi derivati (melado, piloncillo o melassa). Materie prime che derivano dalla molitura della canna da zucchero e che, in combinazione con ceppi di lievito, coltivati o meno, selezionati dallo stesso succo, effettuano la fermentazione alcolica.

Dalla quale, mediante trasformazioni biochimiche e successiva distillazione, si ottiene questa bevanda alcolica. La rettifica di questo prodotto viene effettuata in alambicchi discontinui che originano i congeneri tipici che contraddistinguono il prodotto. La Charanda è un liquido incolore o ambrato se maturato in contenitori di rovere o legno di quercia. È proibita l'aggiunta di aromi estranei.”

Il Charanda si può etichettare seguendo quattro classificazioni.

**BLANCO:**  
prodotto della distillazione senza passaggio in legno.

**DORADO oppure ORO:** risultato del blend tra charanda blanco e charanda anejo o reposado.

**REPOSADO:** charanda invecchiato per un minimo di due mesi in recipienti di rovere o encino inferiori a 5000 litri.

**ANEJO:** charanda invecchiato per un minimo di 12 mesi in recipienti di rovere o encino inferiori a 300 litri.

A qualsiasi classificazione appartenga è possibile l'aggiunta di zucchero, espresso in zucchero invertito, fino ad un massimo di 15 g/l. E' inoltre possibile la diluizione con acqua al fine di raggiungere la gradazione alcolica di messa in commercio. La gradazione alcolica del charanda D.O. deve essere compresa tra 35 e 55 %ABV. Il tenore di esteri può variare da 2 a 200 mg/100 ml., mentre il tenore totale di alcoli superiori si attesta tra 20 e 500 mg/100 ml.. Il tenore massimo di metanolo permesso è di 300 mg/100 ml.

Possono essere aggiunti caramello, glicerina, estratti di rovere e sciroppo di zucchero, in quantità non superiori all'1,1% in volume.

Secondo il disciplinare inoltre il Charanda si produce esclusivamente a partire da canna da zucchero proveniente solo da 16 comuni dello stato di Michoacan. Quindi solo sedici comuni dei 113 presenti nella regione sono autorizzati a produrre canna da zucchero per la produzione di Charanda D.O. I comuni in questione sono Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan e Ziracuarétiro. Tutti questi comuni si trovano ad altitudini che variano dai 1600 ai 3842 metri ed hanno la peculiarità di condividere il suolo

rosso vulcanico, ricco di minerali, tipico della regione.

L'imbottigliamento deve avvenire nella zona di produzione e l'etichettatura deve riportare, tra le altre, le seguenti informazioni:

**la denominazione CHARANDA.**

**la categoria di appartenenza tra le quattro elencate nel disciplinare.**

**il contenuto di alcool e il volume della bottiglia.  
nome del produttore.**

**Indicazione del paese di produzione “Hecho en Mexico”.**

**la dicitura “Envasado de origen”.**

**il contrassegno ufficiale di conformità alla norma messicana N.O.M.**

Possiamo quindi concludere che il Charanda, per quanto sconosciuto, sia a tutti gli effetti un rum che ha una storia ed un disciplinare di produzione degni di nota. Encomiabile da questo punto di vista la scelta di alcuni produttori di non riportare affatto in etichetta la dicitura rum, sottolineando l'unicità e la tipicità del prodotto.



Produttore: Casa Tarasco  
Provenienza: Michoacan-Messico  
Tipologia: Charanda

Il particolare terroir dello stato di Michoacan in Messico ha permesso negli ultimi secoli, la coltivazione di una particolare varietà di canna da zucchero, la cui fermentazione e distillazione (doppia) portano alla realizzazione di un tipico distillato locale: il Charanda.

Il Charanda è disponibile in molte tipologie, le più famose sono il Tres Extra, il Tarasco (con tre varietà: Blanco, Reposado e Añejo), e l'Uruapan (con tre varietà: Blanco, Plata e Real de Uruapan).

URUAPAN RON ARTESANAL BLANCO: 50% succo di canna in alambicco di rame e 50% melassa distillato a colonna.

A cura di Carmine Mattia Perciballi





# La Sangria



Tutti sappiamo cos'è, quasi tutti l'abbiamo assaggiata almeno una volta, ma era quella realizzata in modo corretto? C'è un modo corretto per prepararla? Ci sono tantissime ricette di questa gradevole bevanda, sia in Spagna che nel Mondo. In questo articolo cercherò di fare chiarezza e parlarti delle due sangrie, quella con vino rosso e quella con vino bianco.

La sangria, bevanda di origini antichissime, come la pratica di aggiungere al vino spezie e zucchero per realizzare i primi vini aromatizzati (vermouth) nell'antico impero romano.

Nella zona del Rioja si utilizzano vini rossi locali come grenache o monastrell, in Catalogna si produce con vini bianchi o spumanti e viene chiamata "sangria de cava".

In Italia, è possibile utilizzare vini come cannonau di Sardegna, Salice salentino, rosso delle colline novaresi o bonarda fermo dell'oltrepò pavese, come valida alternativa ai vini spagnoli, in quanto hanno un buon corpo e volume alcolico come i vini spagnoli.

questa una delle ricette per una buona sangria Tinta;

- 1 bottiglia di vino rosso corposo
- 2/3 Pesche gialle prive della buccia
- 2 arance valenciane prive della buccia
- 2 limoni primo fiore privi della buccia
- 10 chiodi di garofano
- 5 cm. di stecca di cannella
- 1 mela golden o deliziosa
- Mezzo litro di gazzosa o sprite
- 4 cucchiaini di zucchero di canna (comunque a piacimento)
- 1 baccello di vaniglia
- 100 ml. di brandy (possibilmente spagnolo)

vediamo ora quali i passaggi fondamentali da seguire:

per prima cosa taglia la frutta a pezzi non troppo piccoli e ponili insieme alla vaniglia, cannella, chiodi di garofano e brandy in una bowl o caraffa di vetro fai riposare per 1 ora e poi inserisci il vino e lo zucchero. Mescola il tut-

to molto bene e lascia riposare in frigorifero a 6-8 gradi C. per circa 24 ore. Una volta pronta puoi servirla subito oppure se vuoi conservarla filtra il vino dalle parti solide, imbottiglialo e conservalo in frigorifero, quando lo servirai dovrai aggiungere dei pezzi di frutta fresca. Non dimenticare di aggiungere la gazzosa o la sprite prima di servirla.

la sangria è una bevanda fresca e da compagnia per passare un caldo pomeriggio in piscina o un aperitivo estivo insieme a chi volete bene!

Per un pubblico femminile spesso viene consigliata però la sangria de cava.

Il procedimento è il medesimo ma alcuni ingredienti non sono gli stessi.

Ecco una mia ricetta sperando possa allietare i vostri caldi pomeriggi estivi

1 bottiglia di vino bianco fermo, io consiglio un ribolla gialla o se lo vuoi più aromatico un lugana o un gewurztraminer.

Mezza bottiglia di prosecco o champagne  
1 bicchiere di Vermouth bianco superiore di torino

6 more

6 fragole

3 lime

4 pesche bianche

1 stecca vaniglia

1 cucchiaino di zucchero

1 mela verde

1 limone

2 kiwi.

Ricordo che quest'ultima è una mia versione della sangria de cava, spero vi piaccia! Un brindisi!!

A cura di Christian Olivari



## “IL PROSECCO” Un Made in Italy che si tinge di rosa

Il vino Prosecco è senza dubbio uno dei vini italiani più conosciuti ed apprezzati nel mondo. Il motivo di una così grande fama è legato alla sua estrema piacevolezza e versatilità: caratteristiche che, nel corso di pochi anni, hanno portato a un vero e proprio boom delle vendite. Come spesso accade quando si ha a che fare con specialità enogastronomiche italiane, alcuni studiosi fanno risalire le origini del Prosecco al periodo imperiale romano.

Occorre sottolineare che, per quanto fondata, si tratta comunque di un'ipotesi, secondo cui l'antenato di questo vino sarebbe il cosiddetto 'vinum Pucinum'; Veniva considerato al tempo dell'Impero una vera e propria prelibatezza ed era sommamente apprezzato dalle più eminenti personalità, che gli attribuivano doti medicinali, fino a ritenerlo un vero e proprio elisir di lunga vita.

Al giorno d'oggi l'80% del Prosecco bevuto in Italia e nel resto del mondo è prodotto in Veneto, il restante 20% nel Friuli-Venezia Giulia. Secondo il disciplinare del Prosecco DOC, è obbligatorio coltivare le sue uve in questi territori.

Nel tempo, alcune specifiche zone si sono distinte perchè in grado di esprimere un vino dalle qualità eccellenti, premiato infatti con la denominazione DOCG: si tratta delle splendide colline di Asolo e quelle di Conegliano-Valdobbiadene, in provincia di Treviso.

Il 17 Luglio del 2009, grazie a un decreto, è stata riconosciuta la DOC (denominazione di origine controllata) 'Prosecco' e quelle DOCG (denominazione di origine controllata e garantita): 'Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Superiore DOCG' ed 'Asolo Prosecco Superiore DOCG'. Questo decreto rappresenta il culmine di un processo durato molti anni che ha ufficializzato l'enorme successo riscosso dal Prosecco sia a livello nazionale che internazionale.

### VITIGNI E PRODUZIONE

Nel disciplinare esistono quattro tipologie di Prosecco:

Prosecco propriamente detto, chiamato anche tranquillo, con un titolo alcolometrico naturale minimo di 10,50% vol.

Prosecco frizzante con un minimo di 9% vol.

Prosecco spumante con un minimo di 11,00% vol.

Prosecco spumante rosé con un minimo di 11,00% vol.

La tipologia bianco è un vino dal colore giallo paglierino; quella rosé è di tonalità rosa più o meno carica, dall'odore fine, aromi fruttati e floreali, spesso con note di erbe aromatiche, gusto fresco. La variante spumante (bianco) può essere brut nature, extra-brut, brut, extra-dry, dry o demi sec, mentre le altre sono solo secche.

La tipologia frizzante realizzata mediante fermentazione tradizionale in bottiglia (caratteristica che va specificata in etichetta) possono presentare una velatura.

Tali vini hanno un'impronta aromatica maggiormente complessa, con sentori di crosta di pane e tostatura.

Dal 2020, è stata inserita nel disciplinare la nuova tipologia di Prosecco spumante rosé, ottenuta da un blend di uve Glera e Pinot nero vinificato in rosso.

Le versioni di Prosecco spumante rosé possono essere: brut nature, extra-brut, brut, extra-dry. Il Prosecco nasce da uno specifico vitigno a bacca bianca: il Glera.

Il disciplinare impone che per produrre questo vino sia utilizzato almeno l'85% delle sue uve.

Per il restante 15% è possibile impiegare il frutto di altri vitigni, scelti in base al risultato gustativo e olfattivo che si intende ottenere l'uva Perera incrementa aroma e profumo, il Verdisio per la sapidità, la Bianchetta Trevigiana contribuisce a ingentilire il tenore del vino, lo Chardonnay, il Pinot Grigio e il Pinot Nero vinificato in bianco danno finezza al palato. Il Prosecco spumante e quello frizzante sono prodotti con il 'metodo Martinotti' più conosciuto come metodo 'Charmat'.

Otto sono le fasi salienti per la produzione del prosecco:

1)Uvaggi; Secondo il disciplinare, il Prosecco deve essere necessariamente prodotto con almeno l'85% di uve del vitigno 'Glera' e 15% altri uvaggi ammessi.

2)Pressatura; L'uva è pressata delicatamente per ottenere il 'mosto' dolce, denso e torbido.

3)Decantazione; Il mosto viene messo a riposo in apposite vasche in cui le sostanze più pesanti si depositano sulla parte bassa permettendo una separazione e una chiarificazione del prodotto.

4)Fermentazione; La parte limpida viene travasata in silos d'acciaio a temperatura controllata e qui vengono aggiunti lieviti selezionati per innescare la 'fermentazione', lo zucchero è trasformato in alcool e anidride carbonica e il mosto diventa vino.

5)Cuvee; Il 'vino base così ottenuto è arricchito da altre partite di vino base che si distinguono tra loro per specifiche caratteristiche organolettiche, per provenienza e periodo della vendemmia. Nasce la cosiddetta 'cuvée'.

6)Rifermentazione; Il vino è travasato in grandi recipienti a pressione detti autoclavi, qui vengono aggiunti altri lieviti e zucchero che innescano una seconda fermentazione per dare al vino fermo la cosiddetta presa di spuma.

7)Spumantizzazione; durante la seconda fermentazione i lieviti sono nuovamente chiamati a trasformare lo zucchero in alcool ed anidride carbonica. Quest'ultima, trattenuta dalla pressione, rimane 'imprigionata' nel vino, donandogli le caratteristiche 'bollicine' dette perlage.

8)Imbottigliamento; Il processo di spumantizzazione può durare da un minimo 30 fino a 90 giorni. Lo spumante è quindi pronto all'imbottigliamento. Dovranno trascorrere altri quaranta giorni circa perchè sia commercializzato.

Il Prosecco si distingue a sua volta in tre differenti tipologie, che si differenziano tra loro in base al residuo zuccherino:

### BRUT

**Residuo zuccherino: 0 / 12 g/l**  
**Profumi: Sentore d'agrumi con note vegetali. Crosta di pane.**  
**Temperatura di servizio: 6°/8° C**

### EXTRA DRY

**Residuo zuccherino: 12 / 17 g/l**  
**Profumi: Frutta (mela, pera, agrumi).**  
**Note floreali.**  
**Temperatura di servizio: 6°/8° C**

### DRY

**Residuo zuccherino: 17 / 32 g/l**  
**Profumi: Frutta (mela verde, pesca).**  
**Temperatura di servizio: 6° C**

## PROSECCO DOC

Il Prosecco è un vino a Denominazione d'Origine Controllata (D.M. 17 luglio 2009), la produzione avviene nel Nord Est d'Italia all'interno di un'area che comprende 9 province, situate tra il Friuli Venezia Giulia ed il Veneto (Trevi-so, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno, Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine).

La vite è coltivata in una zona che offre garanzie di qualità, caratterizzata da precise condizioni ambientali, quali: un clima generalmente temperato, una piovosità che favorisce il corretto sviluppo vegetativo della vite e un terreno di origine alluvionale ricco di minerali e microelementi.

Il Prosecco DOC, in base alla zona di produzione, si può suddividere in:

DOC Veneto: quando la raccolta delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengono completamente nella regione Veneto

DOC Marca Trevigiana: quando la raccolta delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengono completamente nella Provincia di Treviso

DOC Colli Trevigiani: quando la raccolta delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento avvengono completamente nella zona delle colline pedemontana di Treviso.

## PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Il Prosecco DOC coltivato e vinificato nell'area collinare ristretta ai 15 comuni confinanti con Conegliano e Valdobbiadene nel 2009 ottiene il riconoscimento della G simbolo di garanzia certificata da severi controlli a cui è sottoposta ogni fase della produzione.

La vite è coltivata ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, solo nel versante dei colli più esposto al sole.

### IL DISCIPLINARE DELLA DOCG

Il territorio come garanzia della Superiorità: tutti i vini riportano sull'etichetta il nome della Denominazione "Conegliano Valdobbiadene".

La zona di produzione dev'essere quella limita-

ta ai 15 comuni collinari tra Conegliano e Valdobbiadene; zona a forte vocazione vitivinicola.

Le uve: il vino è prodotto con un'elevata percentuale di uve del vitigno Glera, circa 85%, e in minima parte, il 15%, con l'utilizzo di uve come il Verdiso, Bianchetta, Perera, Glera Lunga.

La produzione: è di 135 quintali per ettaro.

L'introduzione del "Rive" vitigno utilizzato solo per la produzione dello spumante, sull'etichetta della bottiglia è indicato il nome di origine delle uve, valorizzando in questo modo le sottozone.

## PROSECCO DOCG DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

L'area di produzione del Cartizze è delimitata all'interno di quella del Prosecco DOCG, e più precisamente del comune di Valdobbiadene nelle frazioni di Saccol, Santo Stefano e San Pietro di Barbozza.

Quattro sono le caratteristiche del territorio del Cartizze:

1. La terra: morenica, composta da arenarie e argille che consentono un drenaggio veloce delle piogge e una continua riserva d'acqua per le piante.

2. L'esposizione: la zona è interamente in collina esposta a sud, quindi il sole la illumina per quasi l'intera giornata garantendo una corretta maturazione dell'uva e il colore unico.

3. Il clima: temperato, presente solo in questa zona, grazie alla presenza delle colline che diventano un riparo dalle correnti fredde che provengono dai monti e scendono verso la pianura.

Tutela della zona: la zona del Cartizze si estende per poco più di circa 100 ettari selezionati in base alle caratteristiche del microclima e del territorio che ne garantiscono l'unicità del prodotto.

## MILLESIMATO

Millesimato sta ad indicare che un vino è stato ottenuto per almeno l'85% con uva raccolta e vendemmiata nella stessa annata. Nell'etichetta del vino oltre a questa dicitura troviamo l'indicazione dell'anno, infatti il 'millesimo' è l'annata della vendemmia.

### I NUMERI DEL SUCCESSO

Nel 2018 sono state immesse sul mercato 460 milioni di bottiglie di Doc "Prosecco". L'export ha raggiunto il 75% del totale venduto, con il primo sbocco il Regno Unito (109 milioni di bottiglie). Sempre nell'ultimo anno, il giro d'affari sviluppato dalla Doc "Prosecco" è stato di quasi 2,4 miliardi di euro, con un incremento del valore complessivo delle vendite al consumo del 13,4% sull'anno precedente e del valore a bottiglia del +6,9%.

A questi imponenti numeri bisogna aggiungere quelli delle due eccellenze, Docg "Conegliano Valdobbiadene" e Docg "Asolo o Colli Asolani": per la prima, nel 2018, il valore della produzione è stato superiore ai 500 milioni di euro, con circa 90 milioni di bottiglie, e quasi 12 milioni di bottiglie per la Docg "Colli Asolani". Per avere un'idea di questi numeri, basta pensare il fatturato annuo del "Chianti Classico" si aggira intorno agli 800 milioni di euro.

Un semplice conto spiega la crescita della superficie vitata nella zona di produzione del Prosecco Doc. Il Disciplinare di produzione pone come resa massima di uva ad ettaro 18 tonnellate, con tolleranza del 20%. Molti vigneti sono irrigati, pertanto non è raro il raggiungimento delle 21 t. Con un prezzo dell'uva Glera, destinata alla produzione di Prosecco, superiore a 1,1 €/kg, la PLV ad ettaro arriva a superare i 25.000 €! Per evitare di incorrere in futuro in eccesso di produzione, da alcuni anni è stato posto il blocco degli impianti di Glera nella zona di produzione di Prosecco DOC, fermando a 29.000 ettari vitati complessivi.

Occorre sottolineare che il prosecco della tradizione locale (all'incirca sino agli anni '50), di

massa, è stato unicamente quello fermo (tranquillo), solo successivamente si sono diffusi il frizzante e lo spumante con metodo Martinotti, più qualche rarissimo esempio di spumante metodo classico. È controverso, invece, se la versione frizzante naturale (detta "Colfondo") sia da attribuire alla tradizione e in che misura. 2020...L'EVOLUZIONE IN ROSA...

È una meraviglia inaspettata, che devia dal binarismo enologico classico bianco/rosso e regala nuovi toni colore anche alle tradizionali bollicine di festeggiamento. Una sfumatura di rosa piena di riflessi dorati e caldi, esaltati dal perlage lieve che risale il bicchiere, incanta anche il più tradizionalista (o scettico) dei bevitori. Serico agli occhi, voluttuosamente fresco in bocca: benvenuto Prosecco DOC Rosé, la variante colore (e sapore) che amplia la gamma del vino spumante più famoso e iconico al mondo. Nuova, o per meglio dire rinnovata nel corso degli anni da un'attenzione sempre maggiore, sia da parte del mercato sia dei produttori stessi, che hanno ragionato bolla dopo bolla su come potenziare un prodotto già pregevole di suo. In ogni sorso di Prosecco DOC Rosé si percepisce il viaggio in Italia che la filiera di produzione, dalle zolle soffici del Veneto e Friuli Venezia Giulia, si incarica di compiere e far compiere, in un'onda profumata che raggiunge fino all'ultimo tavolino, bancone, granello di sabbia dall'altra parte della penisola.

Ma il giusto riconoscimento, come in ogni necessità o desiderio di valorizzazione che si rispetti, richiede un salto all'indietro per conoscere, dipanare, ricostruire i dettagli che hanno portato fino a lì. Si chiama storia, e il Prosecco Rosé ne ha più di quanta si pensasse. Alla faccia di chi lo derubrica a moda degli ultimi anni, o peggio ancora a variante gradita solo agli stranieri, rimpicciolendone colpevolmente l'importanza storico-enologica. Parzialmente è vero, i vini rosati sono particolarmente apprezzati sul mercato estero, meno su quello italiano (che pure è in lieve crescita), da cui la scelta internazionale di denominare il Prosecco-

co “Rosé”. È proprio la storia infatti, quella custodita negli archivi e innervata di racconti locali e dati, a ricostruire com'è cominciata l'avventura dello spumante rosato. Alcune fonti hanno evidenziato come la storia inizi addirittura circa 130 anni fa, nel 1880, con i primi timidi blend di uve a bacca bianca e nera, che venivano fatti fermentare con le tecniche artigianali dell'epoca. È stato poi a cavallo del secondo e terzo millennio, tra gli anni Novanta del Novecento e i primi Duemila, che si è riscoperta la tradizione di vinificare uve Glera e Pinot Nero col metodo Martinotti in proporzioni personalizzate, spesso creative e totalmente a libera interpretazione. Il primo mattone della realizzazione e costruzione della storia personale del Prosecco Rosé. Un disciplinare millimetrico come quello del Prosecco DOC mette in campo analisi chimiche, analisi organolettico-sensoriali, tempi di maturazione delle uve e di vendemmia, durata delle fermentazioni e via lungo il processo dell'intera produzione, parametri e precisi punti imprescindibili. La prima volontà di accludere la tipologia Rosé nella tutela del Consorzio è iniziata nel 2009, ma non c'erano ancora movimento e attenzione alla spumantizzazione del connubio Glera & Pinot Nero (vinificato in rosso). Di fronte alle richieste sempre maggiori del mercato, in crescita proporzionale, fissarne i punti chiave è diventata un'urgenza: a settembre 2017 sono iniziate le prime sperimentazioni, e il disciplinare aggiornato è entrato in vigore ufficialmente l'11 agosto 2020. Le uve del Pinot Nero maturano tra la metà e la fine di agosto, le uve Glera circa due settimane dopo.

È una staffetta di attese, durante la quale le uve di Pinot Nero vengono messe a contatto con le bucce per 5/10 giorni, a seconda della sfumatura di colore che il produttore vuole regalare al proprio Prosecco Rosé. Nel frattempo procede a vendemmiare le uve Glera, si liberano quelle di Pinot Nero dalle bucce e si procede al blend, rispettando la proporzione del disciplinare 85-90% Glera, 10-15% Pinot Nero e quattro tipo-

logie di “zuccherinità”, che vanno dal Brut Nature all'Extra Brut, fino al Brut e all'Extra Dry. La spumantizzazione dura almeno 60 giorni, il doppio rispetto al Prosecco DOC, per conferire una maggiore stabilità e complessità, sia olfattiva sia gustativa, con note avvolgenti e piacevoli. Da lì, è gusto e abbinamento personale. Ma c'è un immaginario insostituibile che precede, e abbraccia, la scelta del Prosecco DOC Rosé: la freschezza, la vivacità di un momento di fuga dal quotidiano, l'idea lieve del rosa primaverile anche in pieno autunno. I sentori di fiore di acacia, di violetta e glicine, e la pienezza dei frutti rossi con un tocco di mela verde e agrumi, sono esaltati da un'effervescenza che è un invito alla vita.

A cura di Luciano Loggia



## Il Quadrilatero Romano

è parte del Salotto della città di Torino.

Partendo da Piazza San Carlo

“... E lei e quelle come lei adorano il pavè. Difatti le si incontra chissò, in via Barbaroux, come in via dei Mercanti, in piazza Carignano come in Piazza Vittorio, in via Lagrange come in via Cesare Battisti. Lei e le altre come lei dopo un po' che frequentano questo reticolo di piazze e vie, tra cui dimenticavo, piazza Carlina e piazza Maria Teresa, Via Sant'Agostino e via Sant'Anselmo, si riconoscono. E talvolta, anche se in quanto torinesi non è facile, si salutano...”

Giuseppe Culicchia Torino è casa Nostra Edizioni Laterza

Ed 'è proprio da via Sant'Agostino che voglio partire, per ovvie ragioni. Dato che il locale nel quel lavoro, l'Inside Torino, si trova proprio in questa via.

Storicamente il quadrilatero romano ha cambiato parecchie facce, passando dalla centralità storica dell'epoca romana, passando poi ad essere la zona dove risiedeva il Boja della città di Torino, fino ad arrivare agli ultimi 20 anni circa, ed esser diventata parte integrante di quello che viene considerato il Salotto di Torino da Giuseppe Culicchia.

Effettivamente se parliamo di Salotto pensiamo sempre ad un momento di condivisione assieme a qualcuno, amici, parenti, e questa condivisione viene spesso accompagnata da qualcosa da bere e da mangiare. Qualcosa di leggero ovviamente, perché per il pranzo o la cena esiste la sala da pranzo.

Ma il quadrilatero è quel posto dove tutti quanti si ritrovano per fare un aperitivo, un'apericena tra amici e colleghi, o semplicemente per bere un drink o un digestivo dopo aver fatto cena in uno degli ottimi ristoranti della zona.

Una delle caratteristiche più interessanti della “movida” del Quadrilatero Romano è che l'utenza media è molto eterogenea, si va da clientela di 20 anni fino a clienti di 70. La cosa che accomuna quasi tutti è che questa tipologia di clientela è costituita da persone che lavorano, che hanno una entrata e quindi hanno un loro potere d'acquisto che decidono di spendere in questa zona. Zona nella quale il drink base ha un costo di 8 euro e per i quali, la linea dei bar è costituita tendenzialmente da prodotti di buon livello di aziende leader nel settore beverage, oltre alle quali, si possono trovare anche ampie selezioni di prodotti premium per qualsiasi tipologia di spirits, vermouth o creme alcoliche.

Altra cosa interessante del Quadrilatero Romano è la vasta e capillare presenza di cocktail bar, ma anche la sua altrettanta varietà; infatti si possono trovare locali dedicati al Gin e Gin-tonic, ai cocktail Unforgettable, passando dal noto Manhattan e Martini Cocktail fino ad arrivare agli attuali twist dei classici creati nella New Orleans del 1800; ma possiamo trovare anche Cocktail bar specializzati in selezioni molto ampie di Rum e distillati di canna da zucchero e quelli che realizzano drink nel rispetto della tradizione Tiki, non mancano poi vinerie ed enoteche con vasta offerta di vini in bottiglia e a mescita.



Alcuni locali incentrano il loro core business sull'aperitivo, sia italiano che internazionale, altri invece hanno un ambiente più posh, alla moda, ambienti instagrammabili etc.

Altri preferiscono mantenere uno stile anni '70 e propongono un'ottima degustazione di aperitivi tipici piemontesi, accompagnati da una selezione di vini, vermouth ed amari tipici della regione, con l'aggiunta di qualche Gin & Tonic. Tendenzialmente la maggior parte dei locali del Quadrilatero iniziano il loro servizio di intorno alle ore 18:00 per terminare in tarda notte o primo mattino il venerdì e il sabato, qui è molto facile trovare tanti colleghi, di quasi tutti i locali della zona, che vanno a bere un drink o una birra di fine servizio tutti assieme. Gli altri giorni della settimana il servizio termina intorno alla mezzanotte.

In zona piazza Emanuele Filiberto si trovano bar che sono già aperti dal primo pomeriggio o addirittura dal mattino, qui si offrono agli avventori selezioni di toast, panini e piccola tavola calda, accompagnati da una vini di buona qualità oltre che i classici aperitivi come lo Spritz, americano, negroni etc ...

Nonostante la grande disponibilità di alcolici e di locali differenti nei quali recarsi per bere, è molto difficile trovare gente che sia ubriaca e/o molesta; questo non vuol dire che non ci siano persone che alzano il gomito nel weekend,

nel quadrilatero si trovano perlopiù clienti che sono lì per godersi un momento, una serata di relax e divertimento. Il fatto che il rito degli shot sia molto poco presente nella zona ma anche il fatto che il costo degli stessi si aggiri intorno ai 3 euro e quello di un amaro intorno ai 4 euro, fa sì che il "metodo di consumo" sia diverso da altre zone di Torino e dintorni.

Personalmente credo che il Quadrilatero Romano non abbia un periodo nel quale sia più bello o migliore viverlo, data la caratteristica artistica delle sue vie e palazzi in stili architettonici differenti, è vivibile al meglio in qualsiasi periodo dell'anno e anche i locali presenti nell'area offrono proposte valide per qualsiasi occasione con una bella varietà di menù ed eventi oltre le attività proposte dalle associazioni di quartiere.

Al "Inside Cocktail bar & Lounge" in Via Sant'Agostino 17, offriamo aperitivo e/o apericena, accompagnati tendenzialmente da una proposta di classici dell'aperitivo made in Italy e alcune varianti twist dell'Americano, del Negroni e dello Spritz. Nel dopo cena misceliamo i classici del bartending Americano, Long Drink e After dinner, proposte internazionali e soprattutto i nostri originali signature..



Io come barmanager unitamente al mio staff lavoriamo ora su una nuova drink list prendendo spunto dal mondo dei cocktail e dal mood degli anni '90, cocktail che prevedono l'utilizzo del blue curaçao, del midori oltre alla presenza delle varie vodka aromatizzate.

Stesso concetto lo applichiamo anche al KM5 - Kilometro Cinque, in via san domenico 14, dove oltre ad una proposta di aperitivo e/o apericena, di cocktail classici, signature ed internazionali abbiamo anche una selezione di birre alla spina ed uno spazio davanti al bancone decisamente ampio anche per un po' di aggregazione e divertimento accompagnato da un pò di musica. Il Km5 rispetto all'Inside è aperto anche durante il giorno, qui effettuiamo anche un servizio di colazione e caffetteria durante il mattino e tavola calda a pranzo.

I nostri Apericena Buffett hanno un costo di 18 euro comprensivi di una consumazione realizzata con prodotti di linea, mentre se si richiede un prodotto premium il prezzo viene maggiorato di 2 o 3 euro.

Di nuova apertura invece è il Savoy, che si trova sempre nel Quadrilatero Romano, in piazza Savoia 6. Si tratta di un ristorante, in cui si offrono piatti della tradizione piemontese con contaminazioni moderne dal mondo; aperto al mattino come caffetteria con selezione di dolci; durante il pranzo con proposte di piatti che variano giornalmente e la sera realizziamo piccoli aperitivi preparati dalla nostra cucina e accompagnati da una ristretta selezione di cocktail classici. Nel dopocena offriamo una buona selezione di distillati ed amari che si vanno ad aggiungere alla nostra selezione di cocktail classici.

A cura di Marco Riccetti

**INSIDE**  
LOUNGE & COCKTAIL - TORINO

**Limoncello...  
una storia antica,  
per un liquore  
made in Italy**

Ogni posto, ogni località ha le sue ricchezze e le sue tradizioni, eppure per chissà quale volontà superiore noi italiani siamo fortunati, forse i più fortunati di tutti...

La storia della miscelazione ci racconta di quanto la nostra presenza sia forte e marcata in essa, dalla scuola medica salernitana, fino ai cocktail creati oltre oceano, in qualsiasi posto si vada, in qualsiasi novità rilevante o, innovazione, vuoi e non vuoi c'è lo zampino o il presunto sospetto, di influenza "italica".

Probabilmente e quasi sicuramente, questo lo si deve alla varietà del territorio della sua morfologia e della sua particolare condizione climatica, il tutto determina una varietà di prodotti della terra enorme che, sicuramente ha favorito e, favorisce una ampia scelta fantasiosa e di base per la creazioni di infusi, liquori ed invenzioni di carattere rilevante nell'ambito alimentare e non solo.

Se volessimo parlare di "Oro Giallo", molti di voi probabilmente penserebbero a valutarlo in "carati" e... no! Non stiamo parlando di oro come metallo prezioso, mi riferisco a quell'agrumo di color giallo, sapientemente descritto in un esaustivo articolo nel numero 2 di the bar dal collega "Paolo Azzoni" sto parlando del re degli agrumi il "Limone".

Riferimento all'articolo del collega e alla fortuna delle risorse che ha l'Italia era doverosa per capire poi di cosa andremo a trattare in questo articolo; più precisamente dobbiamo fare un salto nella regione campana, regione che una volta era sotto l'influenza ispanica, dove non troveremo il famoso tridente da sogno...

Messi, Neymar, Suarez... ma incroceremo una triade di città; Amalfi, Sorrento e Capri, che proprio grazie a questo agrume dorato, portano a tavola, tra gli applausi e i sorrisi dei commensali, (proprio come dopo una giocata di gran classe ed estro) uno dei liquori più famosi al mondo... Il LIMONCELLO.

Ecco! È da qui che parte la nostra ricerca su questo liquore dagli ottimi poteri digestivi.

Come capita spesso, o per meglio dire sempre quando si fanno ricerche si trovano tante notizie contrastanti e, alcune fonti certe; noi da quale potremmo iniziare?

Beh ovvio! Dalle leggende che fanno di fondo sognare qualsiasi appassionato rispetto alla realtà; di fondo se ci dovessimo pensare bene, tutta la nostra parte migliore della crescita da bambini sognatori e pieni di speranze; fino a diventare adulti consapevoli e responsabili, passa per fiabe, storie e leggende, piene di insegnamenti e morali, quindi perché levare questo brivido ad una cosa così apprezzata dalle masse, e perché tagliare sul nascere il sospiro dell'ispirazione che porta la fantasia sorvegliando un sorso di una bevanda, così articolata ma semplice allo stesso tempo?

Ma torniamo alle nostre leggende sulla creazione del limoncello, tra tutte ce ne sono due molto accattivanti, la prima ci porta nell'antica Grecia, ai tempi del monte olimpo, degli dei e di alcuni eroi, uno tra tutti Hercules, di fatto una delle 12 famosissime fatiche, era quella di recuperare i "Pomi D'oro", custoditi nei giardini delle Esperidi, per portarli a Zeus, i pomi d'oro non erano altro che limoni.

Hercules riuscì in questa impresa grazie all'aiuto delle ninfe (troppo lavoro insomma), ma grazie a lui che questo agrume finì nelle mani del possente Zeus, che per merito della sua sapienza e onniscienza (io aggiungerei anche la megalomania del pensiero greco di allora) inventò questo liquore, infine visto la sua magnificenza e generosità decise di regalare ricetta ed il liquore stesso, ad un umano, che la diffuse e la condivise col mondo.

La seconda leggenda narra che le "Sirene" bellezze dannate del mare, capaci di allietare con il loro soave canto il viaggio dei marinai, ma allo stesso tempo di stordirli a tal punto da far

affondare le navi, fossero le antiche custodi della ricetta e di questo liquore.

Ovviamente le sirene non avevano nessuna voglia di condividere le loro conoscenze, con gli abitati della superficie, fu così che una spedizione di coraggiosi monaci certosini decise di cacciarle via dalle loro terre e in quel frangente rubò i segreti e la ricetta del limoncello, regalando poi agli altri esseri umani.

Tornando alla realtà c'è chi riconduce la ricetta agli antichi romani di pari passo con la coltivazione del limone, visto alcuni affreschi ritrovati a Pompei, altri invece riconducono tutto all'anno mille con l'invasione dei saraceni sulla penisola italiana, visto che proprio gli arabi furono tra i primi popoli a coltivare l'agrume...

Finalmente troviamo delle date, ad esempio nel 1590 Cristobal las casas lo inserisce nel "vocabolario de las dos lenguas toscana y castellana" facendo uso della parola limoncello per riferirsi a dei piccoli limoni, facendo poi un salto di un'ottantina d'anni il medico Federico Redi nel 1687 inserì la parola in una delle sue rime: << L'acqua cedrata di limoncello, sia sbandeggiata dal nostro ostello >>.

Ed infine nel 1961 la 3<sup>a</sup> edizione del vocabolario degli accademici della crusca, riporta il termine limoncello, con significato di "Acqua Cedrata".

Tra fumo e mistero, finalmente troviamo un po' di luce nel 1900!

Secondo alcuni, fu Massimo canale nel 1988 a registrare la ricetta del liquore dopo aver perfezionato la ricetta della nonna, (signora Maria Antonia Farace) nel 1980.

Secondo alcuni la signora Maria Antonia lo serviva già da tempo nella sua pensione a Capri, "isola azzurra" come fine pasto ai suoi avventori. Le voci in quel periodo arrivano anche da Sorrento ed Amalfi, ognuna che ne rivendica la paternità, insomma abbiamo alcune date ma nessuna certezza effettiva, sta di fatto che agli inizi del novecento ci si trovava a passare da quelle parti, si poteva gustare un buon "limoncello" tradizionale come chiusura del pasto ovviamente offerto dalla casa!

Limoncello che potremmo infine metterlo in rima con un "si fa bello" per il grande schermo e le star americane, famose infatti in terra italiana le pubblicità in tv, sulla colonna sonora: "Le-

mon Tree, brano dei Fool's Garden".

E' grazie alle dichiarazioni dell'attore Danny De Vito, che si presenta ancora alticcio ad un talk show dopo essere stato a cena dal mitico George Clooney il giorno prima.

"Sarà colpa dei limoncelli bevuti da George, se sto così" è grazie a queste parole che le vendite del limoncello negli USA schizzano alle stelle; Gli stessi attori dopo aver visto così tanto fervore verso la bevanda, decidono di diventarne produttori.

Dal canto suo i produttori italiani, vedendo che il limoncello diventava un'icona rappresentativa della cultura gastronomica campana nel mondo, decisero di correre ai ripari per combatterne le imitazioni, riservandogli il marchio IGP a seconda del tipo di limone utilizzato, per tanto solo usando alcuni limoni della regione e, di alcune zone specifiche dell'Italia si può ottenere un limoncello riconosciuto; di fatti per produrre il limoncello andrebbero usate tendenzialmente o lo "sfusato amalfitano", o il limone "ovale" di Sorrento.

Questa la mia ricetta del limoncello

Le bucce di 5 limoncelli di Amalfi Bio  
500 ml Alcool neutro 95° abv  
700 grammi di Zucchero  
750 ml di Acqua minimamente mineralizzata o distillata

Bisogna far macerare in un contenitore a chiusura ermetica le scorze del limone, in alcool 95° abv per almeno 7 giorni massimo 15 mettere in macerazione solo la parte della buccia senza l'albedo, poiché la parte bianca lo renderebbe di un amaro poco gradevole e astringente.

Trascorso il periodo di infusione a freddo, devi preparare uno sciroppo di zucchero, per questo devi sciogliere a caldo lo zucchero nell'acqua. Una volta ottenuto lo sciroppo fallo raffreddare e uniscilo all'alcol che hai aromatizzato con gli oli essenziali del limone, il tuo liquore è pronto, meglio se lo consumi dopo una trentina di giorni.

Cocktail con il LIMONCELLO

Limoncello che 2019 prova a sfidare i mostri sacri dei grandi classici, presentandosi in costiera amalfitana con il "lemon Spritz", con una ricetta fresca e decisamente estiva, e che dire del

"sorrento Cocktail" che si spinge un po' più in là mescolando la grappa al limoncello con altre note floreali.

Cocktail decisamente freschi, e a loro modo visionari di cui qui sotto vi lascio le ricette:

## Lemon Spritz

**Tecnica: Build**

**Bicchiere: Calice da vino**

**Garnish: Peel di limone e foglioline di menta**

**Ingredienti:**

**90 ml di prosecco**

**60 ml di limoncello**

**Splash di soda**

## Sorrento Cocktail

**Tecnica: Shake & Strain**

**Bicchiere: Coppa Cocktail**

**Garnish: rim di sale**

**Ingredienti:**

**30 ml di Grappa**

**10 ml di limoncello**

**10 ml di succo di limone**

**10 cl di sciroppo ai fiori di ibisco**

**2 dash di estratto di vaniglia**

**2 foglioline di menta**

**Top di soda (opzionale)**

Anche per oggi siamo alla fine, nel mentre decidiate o no se deliziarvi con questo liquore, io mi accingo a prenderne un altro bicchiere visto che lo gnocco alla sorrentina s'è bloccato nel mezzo della mia pancia!

A cura di Olivieri Federico

# Il Maraschino

*“storia di antiche origini”*



Nel 1804 la fabbrica di Drioli con il suo Maraschino ottiene il titolo di “Imperial Regia Privilegiata” con diritto all’uso dello stemma imperiale.

Nel 1821 il Console del Regno di Sardegna a Zara, Girolamo Luxardo si affaccia alla produzione del Maraschino aprendo la sua distilleria e, ad otto anni dalla sua apertura, otterrà anche lei il Privilegio Imperiale.

Nel 1861 aprirà un’altra storica fabbrica, la Vlahov.

Subito dopo la seconda guerra mondiale nel 1947, molte distillerie si trasferirono in Italia dislocandosi fra il Veneto e il Friuli, mentre la città di Zara distrutta dai bombardamenti degli alleati e veniva annessa alla nascente federazione Jugoslava.



Nel 1946 l’azienda Drioli prese sede a Venezia terminando la sua produzione nel 1980 con la cessazione dell’attività dopo la morte dell’ultimo erede Vittorio Salghetti-Drioli.

Nel 1947 Giorgio Luxardo trasferì la sua azienda a Padova dove ha sede ancora oggi.

L’azienda Vlahov si trasferì a Bologna e dopo qualche tempo cedette l’attività alle distillerie Casoni che producono ancora il liquore.

Del Maraschino la prima ricetta pervenuta risale al XVI secolo grazie ai farmacisti di un monastero Domenicano situato nella città di Zara, nella Dalmazia Veneta oggi Zadar in territorio Croato. È un liquore ottenuto dalla distillazione delle ciliegie di tipo marasche. La loro particolarità risiede nel sapore aspro simile a quello delle amarene, la famiglia di appartenenza è quella delle “Prunus Cerasus”.

La prima produzione industriale venne avviata sotto la Repubblica di Venezia nel 1759 dal mercante veneto Francesco Drioli, fondatore dell’omonima distilleria lui perfezionò la ricetta perfezionando la ricetta di Giuseppe Carceniga.

Alla fine del ‘700 il Maraschino aveva già conquistato i maggiori mercati europei, soprattutto quello inglese.

Il metodo di produzione prevede un’infusione alcolica di ciliegie marasche (talvolta anche con noccioli e foglie), realizzato l’infuso si passa al processo di distillazione. Il distillato ottenuto viene fatto maturare in botti di legno di frassino ed infine trasformato in liquore aggiungendo acqua, sciroppo di zucchero ed altri ingredienti, ne deriva un grado alcolico finale pari o superiore a 30 % ABV.

Fin dai tempi in cui il Maraschino ha conquistato i maggiori mercati europei, per agevolare e soprattutto preservare l’integrità delle bottiglie e del suo prodotto all’interno durante il trasporto attraverso le rotte marittime viene usato la classica bottiglia verde (inizialmente veniva usato il pregiatissimo vetro di Murano) avvolto dalla paglia.

Il Maraschino è un liquore molto usato sia in cucina che in pasticceria, ricorda infatti così Lino Di Comun:

“Questo liquore mi porta all’infanzia quando nella trattoria di famiglia come in molte altre trattorie qui a Firenze veniva cotta della frutta e proposta ai commensali in alternativa ai dolci semifreddi e gelati.

Una specialità di mia madre era questa: faceva cuocere per circa un ora in acqua zucchero gli scarti dell’ananas (i ciuffetti quelle cavità poste fra polpa e buccia e il cuore la parte più dura e fibrosa) tagliava l’ananas a fette e ricopriva ancora caldo lo sciroppo ottenuto dagli scarti poi aggiungeva il maraschino il risultato era dell’ananas tenera e sfiziosa accompagnata anche con del gelato alla crema. Io a distanza di una generazione propongo Ananas Flambée la stessa ricetta ma flambata con il maraschino.”

Il maraschino è solitamente utilizzato per la preparazione di ricette in pasticceria come bagna dei pan di spagna o altri dolci specialmente in Sicilia, mi viene in mente un’ottima e soffice torta per la colazione o come merenda la torta Paradiso, inoltre il maraschino spesso è utilizzato nell’aromatizzazione delle macedonie da frutta.

Una ricetta che ho provato ed è piaciuta molto ho fatto macerare per qualche ora i lamponi mirtilli succo di limone, scorza di limone, zucchero, maraschino.

Si serve anche come liquore da dessert ed è inoltre usato per gelati e cocktail.

Il Maraschino nella miscelazione.

Quando si parla di Maraschino il cocktail per eccellenza a cui ogni barman immediatamente pensa è l’AVIATION. La ricetta originale (o quanto meno pubblicata ufficialmente) risale al 1916 e fu ideata da Hugo Ensslin, barman al Walkick Hotel di New York in celebrazione agli aviatori inglesi che miscelò sapientemente Gin, Maraschino, succo di limone fresco e crème Yvette.

## La ricetta ufficiale IBA

**45 ml Gin**

**15 ml Maraschino Luxardo**

**15 ml spremuta di limone fresco**

**1 Bar Spoon Crème de Violette**

**Tecnica: Shaker**

**Garnish: Ciliegia al Maraschino**

Un’ altro cocktail dove il Maraschino ne caratterizza il gusto è il Martinez che rientra nella lista IBA negli “Unforgettables”

## La ricetta ufficiale IBA

**45 ml London Dry Gin**

**45 ml Vermouth Rosso**

**1 Bar Spoon di Maraschino Luxardo**

**2 Dashes di Orange Bitters**

**Tecnica: Stir and Strain**

**Garnish: Zest di Limone**

A cura di **Andrea Di Costanzo** e  
**Lino Di Comun**

The Bar...Book

S, Ph.D.

Autore del bestseller n° 1 secondo la classifica del New York Times,  
The Zone (Come raggiungere la Zona),  
CON PIÙ DI SEI MILIONI DI COPIE VENDUTE NEGLI USA

# ZONA

della

## Risoluzione

### La Scienza della Risposta Risolutrice

Una nuova spiegazione rivoluzionaria di come si sviluppano  
le malattie croniche e di come la DIETA possa attivare  
la RISPOSTA DI RISOLUZIONE  
per far regredire l'infiammazione non risolta

- ❶ Perché l'infiammazione non risolta ti fa ingrassare, ti fa arrabbiare e ti fa invecchiare più rapidamente
- ❷ Come entrare nella Zona può ottimizzare la nostra Risposta di Risoluzione
- ❸ Perché ottimizzare la Risposta di Risoluzione può cambiare radicalmente la medicina

Edizione italiana a cura di **CAMILLO RICORDI**

Verduci Editore

“libri consigliati”

## “Le nostre letture consigliate”

Il libro consigliato in questo numero è ZONA della RISOLUZIONE di Barry Sears. Laureato in biochimica, ricercatore del MIT, specializzato nel controllo dietetico delle risposte ormonali, consigliere nutrizionista di grandi atleti. Fondatore della prima azienda biotecnologica negli anni '70. I suoi brevetti rilasciati nei primi anni '80 per l'invenzione di lipidi unici hanno portato al primo e unico farmaco antitumorale ancora utilizzato oggi. Gli stessi identici lipidi sono oggi utilizzati nei vari vaccini a mRNA per il trattamento del Covid 19. Autore di oltre 50 pubblicazioni scientifiche, detiene 14 brevetti sulla tecnologia di somministrazione endovenosa di farmaci. Attualmente, oltre a essere Presidente di molte società di ricerca, ha incarichi accademici presso le Università mediche e continua a fare ricerche presso la Fondazione per la ricerca sull'infiammazione senza scopo di lucro.

La domanda è, per quale motivo lo inseriamo in un contesto di bartending? la risposta è semplice poiché il nostro lavoro è fatto di preparazione e somministrazione di cibi e bevande, in particolar modo l'utilizzo di prodotti contenenti alcol etilico ci ha portato a maturare il concetto professionale della CONSAPEVOLEZZA necessaria sia per chi lavora sia per coloro che usufruiscono del nostro servizio. L'obiettivo di mangiare e bere bene è quello di creare un piacere e un relax psicofisico il quale genera benessere, ma è necessario essere consapevoli dei suoi risultati a lungo termine sulla salute umana se non siamo capaci ad usufruirne nel modo giusto. E ciò non riguarda solo l'alcol etilico, bandito da tutti i vari ministeri della salute a livello mondiale, ma anche e soprattutto il cibo che assumiamo e come lo assumiamo. Le patologie croniche del genere umano vengono

per la maggior parte determinate da decenni di cattiva alimentazione procurando molti più danni del famigerato alcol etilico. Eppure nessuno dice niente. La nostra alimentazione è cambiata in modo radicale dopo la seconda guerra mondiale da quando si è inserita l'industria alimentare. La frutta e soprattutto le ingenti quantità di verdure degli orti dei nostri nonni sono stati sostituiti, negli anni '70, da alimenti confezionati a base di carboidrati farinacei ultra raffinati ricchi di amidi e grassi contenenti Omega 6 (il grasso vegetale che costa di meno). Questi alimenti confezionati costituiscono più del 70% dei supermercati e dei nostri carrelli spesa. L'industria alimentare alla pari di quella farmaceutica è diventata un monopolio multinazionale con il mero obiettivo del business. Negli anni '80 hanno introitato miliardi nella produzione e vendita di cibi senza grassi (quando in verità non sono propriamente loro i veri responsabili dell'accumulo di adipe), ora si stanno buttando sui cibi senza glutine (che nessuno è a conoscenza, ma non aiutano a risolvere il problema, anzi lo peggiorano poiché hanno un contenuto molto basso di fibra fermentabile con conseguenza di un intestino più permeabile senza contare l'innalzamento della glicemia).

Zona della Risoluzione rappresenta un capolavoro che emerge da decenni di lavoro del Dr. Sears dopo nuove scoperte fondamentali della medicina sperimentale per comprendere il ruolo della dieta nel controllo dell'infiammazione e dei risultanti stadi di malattia ad essa associati.

Siete CONSAPEVOLI che:

- Il cibo è il nostro farmaco più potente.
- Le malattie croniche (quelle cardiache, l'ipertensione, il cancro, le demenze, il diabete ecc.) che affliggono la società occidentale così come l'invecchiamento precoce sono conseguenza di un'infiammazione cellulare non risolta dovuta ad una non corretta alimentazione. Oggi 3 persone su 5 al mondo muoiono a causa di una di



queste infiammazioni silenziose.

-Il metabolismo è regolato da un corretto bilanciamento ormonale (eicosanoidi in primis) determinato da una bilanciata ripartizione dei macronutrienti.

-Nell'alimentazione moderna c'è un forte disequilibrio tra Omega 6 (ampiamente utilizzati dall'industria alimentare) a discapito degli Omega 3.

-L'infiammazione non risolta ci spiega perché molti muoiono di cancro nonostante livelli di mutazioni genetiche inferiori ad individui sani. Stesso discorso per il Covid dove inspiegabilmente per alcuni è mortale mentre per altri no.

-Il benessere è determinato da un intestino in salute grazie ai polifenoli (frutta e verdura) e alla fibra fermentabile.

-Salute e sano invecchiamento sono determinati da una restrizione calorica (in media non più di 1.500 calorie al dì) senza fame e affaticamento con una costante, ma moderata attività fisica.

-La Medicina oggi ha avuto un grande successo nelle battaglie contro le malattie infettive, mentre in quelle croniche ancora non è riuscita a dare una spiegazione scientifica. Anche i farmaci elaborati ci consentono di vivere meglio, ma non risolvono il problema e il danno, anzi talvolta con gli anni di assunzione se ne generano altri.

-L'invecchiamento è un accumulo di ormoni quali gli eicosanoidi, l'insulina e il cortisolo dovuto a infiammazione cellulare. Non esistono farmaci che rallentino questo accumulo. Solo un adeguato equilibrio ormonale dovuto alla dieta oltre che a una produzione di resolvine (Omega 3) e all'attivazione di AMPK (polifenoli) è in grado di allungare la longevità in salute.

-Gli amidi costituiti da farine ultra raffinate cui oggi abusiamo (pane, pasta, pizza in primis, merendine, brioches, cereali ecc.) hanno un alto indice glicemico, tante calorie e a differenza delle verdure e della frutta NON hanno vitamine, Sali minerali, polifenoli, fibra fermenta-

bile. Praticamente non hanno un grande valore nutritivo e fanno solo ingrassare se consumate regolarmente.

-La dieta mediterranea originale si basava su pesce e carni bianche, frutta e verdura, olio evo e frutta secca e non come si pensa oggi solo pasta e pizza.

Inoltre, per addentrarci nel nostro settore, siete CONSAPEVOLI che:

-Dopo ricerche trentennali si è dimostrato che l'assunzione di piccole quantità di alcol etilico ha come conseguenza dopo lunghi periodi ad un rimpicciolimento dell'ippocampo nel cervello. Si stima che ogni bicchiere di bevanda alcolica causi la morte di 10.000 cellule nervose. Se questo dato viene moltiplicato per 30 anni, nonostante siamo dotati di miliardi di cellule, non è certo trascurabile. E' stato inoltre dimostrato che l'apporto ottimale di alcol per abbassare la mortalità per tutte le cause è pari a zero. Tutto ciò dovrebbe insegnarci ad impiegarlo con moderazione e a non abusarne.

-La recente popolarità di centrifugati e spremute di frutta e verdura è un disastro: non fa altro che rendere l'assorbimento dei carboidrati più veloce poiché si toglie la fibra con conseguente aumento di insulina da parte del pancreas.

-In genere tutte le bevande alcoliche e analcoliche (eccetto i latticini, il latte di soia, l'albume d'uovo) sono esclusivamente carboidrati

-Le calorie espresse dall'alcol etilico sono chiamate vuote perché non hanno proprietà nutritive

-Gli accompagnamenti ai cocktail aperitivi nonché di altre categorie, il cosiddetto food pairing, deve essere costituito principalmente da alimenti proteici e grassi per bilanciare i carboidrati del drink. Da evitare gli alimenti ricchi di carboidrati ad alto valore glicemico a base di farinacei e amidi.

I MARKER clinici/ematici che stabiliscono l'assenza di infiammazioni sono:

1. Rapporto TG/HDL (trigliceridi e colesterolo): inferiore o pari a 1
2. Rapporto AA/EPA (acido arachidonico e aci-

do eicosapentaenoico): tra 1,5 a 3

3. HbA1c (emoglobina glicosilata): tra 4,9 e 5,1

NOZIONI CHIMICHE E SCIENTIFICHE del Dr. Sears

CIBO: bisogna considerarlo come un farmaco assumendolo in modo controllato e nelle giuste proporzioni, dosandolo come se si trattasse di una flebo, basata sugli stessi principi scientifici di somministrazione di un farmaco. Molti di noi mangiano cibi sbagliati oppure giusti, ma in proporzioni sbagliate. Questo sistema utilizza il cibo per mantenere un efficiente equilibrio ormonale, soprattutto tra l'insulina, il glucagone e i super ormoni chiamati eicosanoidi.

-Mangiare grassi non fa ingrassare, è la risposta del corpo all'eccesso di carboidrati che fa aumentare di peso. L'organismo ha una limitata capacità di immagazzinare carboidrati, ma può facilmente convertirli in adipe. La stessa cosa succede se si mangiano solo proteine.

-CARBOIDRATI: abbiamo bisogno di una certa quantità di carboidrati. L'organismo deve produrre energia e rifornire costantemente il cervello, bisognoso di glucosio. Per nutrire il cervello il fegato converte in glucosio i carboidrati che ingeriamo. La capacità del fegato di immagazzinare glicogeno è molto limitata. Quando muscoli e fegato hanno fatto il pieno gli altri carboidrati sono convertiti in grasso e immagazzinati nei tessuti adiposi. Non solo, ad ogni pasto ad alto tenore di carboidrati corrisponde un innalzamento del glucosio nel sangue. Per compensare, il pancreas secerne un ormone, l'insulina che abbassa la glicemia. L'insulina è un ormone che stimola l'immagazzinamento delle scorte scatenando un accumulo di adipe. In più alti livelli di insulina impediscono di utilizzare quello già accumulato sortendo così un doppio effetto di accumulo di adipe. LA VELOCITA': non tutti i carboidrati entrano in circolo allo stesso modo. Lo stomaco, con i suoi acidi li scompone in semplici molecole di zucchero. Quelle semplici entrano in circolo più lenta-

mente (come il fruttosio per esempio), quelle complesse (derivanti principalmente da cereali) più velocemente. Tale velocità è chiamata INDICE GLICEMICO, più è basso, più lento è l'assorbimento, meno si ingrassa. Lo zucchero semplice per esempio ha un indice glicemico inferiore ai cereali. Cosa determina l'indice glicemico: 1) la struttura degli zuccheri semplici nel cibo, 2) il contenuto in fibre, 3) il contenuto in grassi. Tutti i FRUTTI (salvo alcune eccezioni come banane, fichi, mango, papaya, datteri, fichi, prugne secche, uva passa) e le VERDURE ricche di fibre (salvo carote, patate, barbabietole) hanno un basso indice glicemico. Tutti i CEREALI, AMIDI, PANE, PASTA ce l'hanno altissimo.

-PROTEINE: sono la base di ogni forma di vita, è la sostanza presente nel nostro corpo in maggior quantità dopo l'acqua. Costituisce la nostra massa muscolare, le ossa, la pelle, i capelli, gli occhi, le unghie e anche la struttura delle nostre cellule e la composizione del nostro sistema immunitario. Gli amminoacidi, componenti delle proteine sono il fondamento della vita. Ne esistono 20, 9 di questi chiamati essenziali devono essere forniti con la dieta poiché non possono essere sintetizzati dall'organismo. Perciò un adeguato apporto giornaliero di proteine è vitale. Se si assumono troppe proteine con pochi carboidrati però l'organismo produce sostanze biochimiche anormali, chiamate corpi chetonici, di cui non sa che fare. Cerca di espellerle con l'urina portando alla disidratazione (per questo motivo le diete iperproteiche fanno perdere peso, ma solo per perdita di liquidi). Ma non basta, dopo un pasto ricco di proteine, l'insulina aumenta perché l'organismo non vuole troppi amminoacidi in circolazione convertendoli in grasso adiposo. Inoltre in una dieta iperproteica, mancando i carboidrati, l'organismo intacca la massa muscolare convertendola in carboidrati per permettere al cervello di funzionare. In questo modo con questa dieta si perdono liquidi e muscolatura e non i grassi.

-GRASSI: rappresentano, contrariamente a quello che si pensa, la chiave biochimica per prevenire l'accumulo di grassi. La qualità e la quantità proporzionata dei grassi nella dieta è importante per evitare altri problemi. I grassi alimentari comunque: 1) non fanno ingrassare, 2) bisogna mangiare grassi per bruciare grasso. : essi oltre ad essere fondamentali perché sono la materia prima per gli eicosanoidi, funzionano come la fibra ritardando l'immissione in circolo dei carboidrati (ecco perché le patatine fritte per esempio ingrassano meno della patata bollita). Inoltre sono importanti per altri 2 fattori: 1) danno più sapore al cibo rendendo l'assunzione più piacevole, 2) provocano la secrezione nello stomaco di colecistochinina (CCK), l'ormone che segnala al cervello la sensazione di grassi (infatti quando si mangiano tanti cibi grassi ci si sazia prima). Anche qui la qualità è importante: ci sono grassi sfavorevoli (che producono eicosanoidi cattivi) e favorevoli. I primi sono costituiti principalmente dall'acido arachidonico di cui sono ricchi il tuorlo d'uovo, tutte le frattaglie e la carne rossa grassa. Poi ci sono anche i grassi saturi (che si trovano nella carne e nei latticini preparati con latte intero) che sono meno nocivi dell'acido arachidonico, ma vanno assunti con moderazione poiché fanno salire i livelli di insulina. Si raccomandano in questo senso tra le proteine animali, carne bianca, pollame e soprattutto pesce, alimenti poveri di grassi saturi. Quelli favorevoli sono i cosiddetti monoinsaturi, contenuti nell'olio di oliva, nelle noci di macadamia (noci brasiliane), nelle mandorle e negli avocado (guacamole compreso). Nei confronti degli eicosanoidi questi grassi sono neutrali e non agiscono sull'insulina. Quindi limitate il più possibile quelli sfavorevoli e attingete il vostro fabbisogno giornaliero da un buon grasso monoinsaturo.

-È difficile perdere peso limitandosi a ridurre le calorie. Mangiar meno e perdere massa grassa sono due concetti differenti. È il corretto rapporto tra macronutrienti (proteine, carboidra-

ti e grassi) che fa perdere la massa grassa. Gli effetti biochimici del cibo sul nostro organismo sono gli stessi da 40 milioni di anni. Tutti i mammiferi, compreso l'uomo, reagiscono allo stesso modo al cibo. È la genetica dell'evoluzione della specie che si è evoluta nell'ambiente naturale dove ci si è sempre cibati di proteine magre (animali non ingrassati), frutta e verdura. I cereali hanno una storia più breve: 10.000 anni. C'è una grande differenza tra calare di peso e ridurre la massa grassa. L'obesità non è solo aumento di peso, è accumulo di grasso corporeo in eccesso

-RAPPORTO PROTEINE/CARBOIDRATI: 3 g di proteine e 4 g di carboidrati con un rapporto corretto dello 0,75 % di proteine, con un intervallo accettabile, in funzione delle caratteristiche individuali, tra lo 0,6 e 1,0 (mai sotto 0,6, mai sopra 1,0). Questi i valori ricavati da ricerche trentennali sul genere umano. L'ampiezza dell'intervallo dipende dai geni e come vi ricordo per un 25% della popolazione fortunata c'è una maggiore grande tolleranza sulla quantità dei carboidrati, ma sempre associati a proteine. Per l'altro 75% (di cui 25% sfortunati molto sensibili) queste sono le carte del DNA. Man mano che si invecchia la tolleranza si riduce, ecco perché, con l'età, è facile aumentare di peso. Il controllo di questo equilibrio, 0,75, si traduce in qualità della vita.



Il secondo libro che consigliamo in questo numero è "Mix & drink" di Dario Comini.

Il Mixologist del nuovo millennio, forte della conoscenza approfondita delle tecniche di miscelazione, non è più un talentuoso esecutore che replica perfettamente ricette provate e riprovate migliaia di volte fino ad avere la meccanica precisione di un chirurgo in sala operatoria, ma è diventato consapevole, conosce infatti il motivo per cui le aldeidi combinate ai gas generano profumi, e conosce e gestisce la trasformazione delle texture. Molti esperti del settore oramai li chiamano Barchef per l'utilizzo di tecniche e scienze culinarie.

Perché si shakera? L'alcol ha una qualità che nel gergo della chimica si chiama termosensibilità. L'alcol, o meglio le sue molecole, occupano molto spazio tra loro e hanno zone vuote visibili al microscopio (come le dita di una mano aperta) quando la temperatura è in positivo (cioè sopra lo zero). In questa situazione, se miscelate con altre molecole alcoliche, queste ultime non si interporranno negli spazi vuoti. Questo è il motivo per cui non si possono fare cocktails senza l'utilizzo del ghiaccio. La prova che potrete fare anche voi se miscelate un litro di alcol a 95° con un litro di acqua non otterrete due litri di prodotto, ma un diverso volume direttamente proporzionale alla temperatura dell'esperimento. In questa situazione le molecole non saranno salde tra loro, generando una miscela disordinata. Quindi per cementare tra loro le molecole del cocktail, sarà sufficiente abbassare in modo repentino la temperatura degli elementi mentre vengono scossi con forza. Questo farà reagire l'alcol che tratterrà tutto quello che c'è tra una molecola e l'altra, come le dita di una mano serrata a pugno. Una volta pronta la miscela, scaldandosi, ritornerà a scomporsi. Per questo motivo è necessario educare i nostri avventori a consumare il cocktail nel minor tempo possibile se si vogliono apprezzare in modo ottimale le caratteristiche organolettiche del drink. Il momento ottimale è quello immediatamente successivo

alla shakerata quando la miscela è ancora in fermento. Per gli stessi motivi il futuro della mixology sarà quella di preparare drink sempre più short al fine di gustarli al meglio. Meglio berne due ottimi che uno solo con brutti ricordi finali. Ogni riferimento ai moderni Dry Martini cocktail da 15 cl è puramente casuale.... Senza contare il Bellini destrutturato dopo 5 minuti o la crema di latte di un Irish Coffee che diventa formaggio. Solo i drink on the rock possono trarre beneficio con la diluizione nel tempo.

Dario Comini è sicuramente il Barman che più di ogni altro ha contribuito a dare un senso alla moderna mixology attraverso la conoscenza della fisica e della scienza della miscelazione. In questo libro tratta un itinerario di grande cultura con la descrizione di 101 Martini Cocktail, di drink tipici e innovativi del mondo quali il Bloody Mary, i Brulé, le Capete, i Cocktail al Tè, i Jelly, i Frozen, gli Hot wine cocktail, i Mizuwari, la Sangrita, il Sazerac ecc. Inoltre tratta argomenti molto interessanti con l'utilizzo di alginati, Agar, colla di pesce, Gellan, Gomma di Xantano, Lecitina di soja, pectina, albume d'uovo per preparare Sol, Arie, spume e velluti nella ricerca di una differente texture alcolica. In ugual modo ci fa entrare nel mondo dell'affumicatura a fumo freddo, degli estratti e infusioni, delle riduzioni di liquori, dell'utilizzo dei Sali, della disidratazione e della sferificazione alcolica senza contare l'utilizzo dell'azoto liquido e dei cocktail crionici e dell'anidride carbonica.

Dario così come molti personaggi storici oramai famosi come Escoffier e Ferran Adrià ha contribuito a rendere il nostro mestiere una forma di cultura superiore dove la curiosità e la conoscenza uniti alla fantasia e all'estro ci permetterà di far evolvere il nostro settore in qualità. Consigliato a chi vuole imparare e crescere.

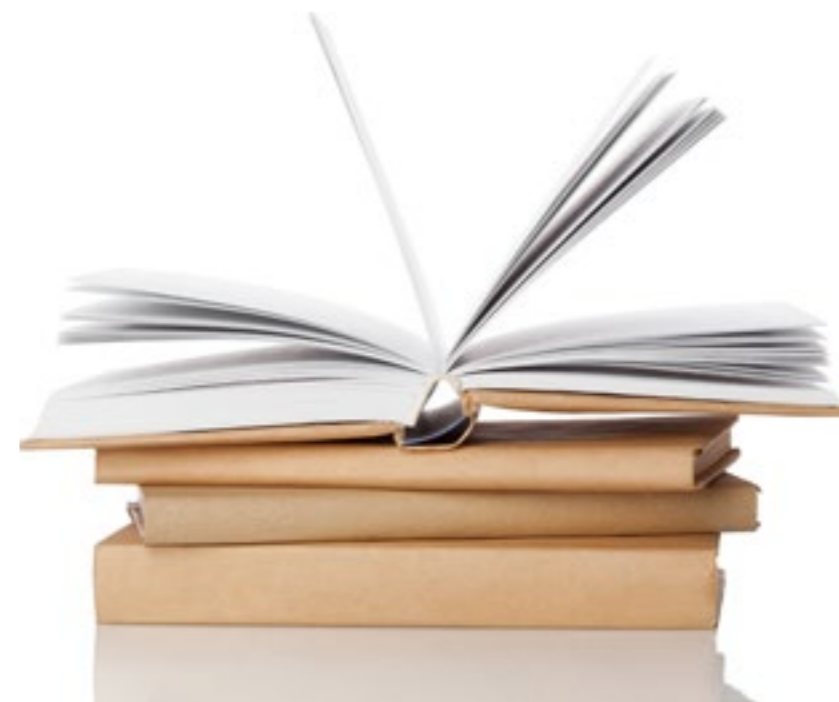


L'ultimo consiglio di questa rubrica è un testo di storia e merceologia. "Le Guide de l'amateur d'ARMAGNAC" di Fernand Cousteaux. In lingua originale, ma scritto con tanta passione. Il più antico distillato del mondo dai documenti che ne citano l'origine tra il 1411 e il 1441. Apprezzato e conosciuto da un'élite di consumatori e presente solo nei grandi templi del bere bene, non può non essere conosciuto da un Bartender professionista. La sua storia è unica e coinvolgente così come la sua produzione legata al Terroir, alla distillazione, alle tradizioni vitivinicole della Gascogna, ai fusti di legno di rovere del territorio e alla valorizzazione dei millesimati. Un libro coinvolgente e testimone di una cultura di altri tempi quando oggi si costruiscono i nuovi distillati con il marketing. I Romani vi apportarono la vite, i mussulmani di Spagna l'alambicco, gli Olandesi il commercio navale nel 1.600, il resto lo fecero il Terroir e il popolo guascone. Le denominazioni geografiche di Haut e Bas Armagnac e Tenarèze stanno a dimostrare un suolo e un clima differente atto a dimostrare come un distillato di vino proveniente da uve non aromatiche ad alta acidità possa diventare una grande acquavite. Il Bas Armagnac ha la sua personalità grazie ai suoli sabbiosi che apportano delicatezza, eleganza e profumi di prugna. La gradazione

alcolica all'uscita dell'alambicco, la durata della cottura del vino, la scelta dell'alambicco (continuo tradizionale o a ripasso), la qualità del rovere d'invecchiamento, la durata dell'invecchiamento, il grado di umidità delle cantine, la riduzione o non riduzione con acqua saranno responsabili di un determinato tipo di gusto. Il Terroir nella sua formazione geologica testimonia delle formazioni marine del miocene nonché sedimenti fluviali e lacustri. Nel Bas troviamo terreni sabbiosi con argilla e silicio, poveri in calcare, molto adatti alla vigna. Nel Tenarèze abbiamo un suolo calcareo ricco di calcio. Mediamente la produzione di vino per la distillazione avviene al 57% nel Bas, al 41% nel Tenarèze e poco più del 1% nel Haut. L'uvaggio storico e originale era il Piquepoult (corrispondente al Folle Blanche) con la partecipazione minima di altri vitigni come le jurançon, le colombard, le mauzac, la clairette e la blanquette. Dopo la fillossera si dovettero convertire al Ugni Blanc (il Trebbiano toscano) che con il tempo si adattò meravigliosamente a quello che era il microclima e il suolo del territorio. Oggi è il vitigno maggiormente utilizzato insieme al Bacco 22A e agli altri vitigni storici. Il vino viene immediatamente distillato senza aggiunta di solfiti. L'alambicco di tipo continuo rimane per tradizione rudimentale e piccolo e rappresenta il metodo armagnacaise nonostante alcuni siano passati alla doppia distillazione a ripasso come il Cognac. L'altra particolarità di questo prodotto è il rispetto dell'annata con la creazione dei millesimi anche se molti produttori si stanno lanciando alle cuvée. Molto interessante la spiegazione di Cousteaux che vede passo dopo passo la distillazione continua originale del metodo armagnacaise che dimostra l'artigianalità del sistema dove spesso si distillava a bassa gradazione per gli spiriti destinati a lunghi invecchiamenti. Per l'invecchiamento si utilizza il legno della Gascogna che ha delle particolarità differenti da quelle del Limousin e del Tronçais che dona un tocco di originalità al distillato. Lunga e dettagliata la spiegazio-

ne tecnica sulla trasformazione del distillato a contatto con i legni tipici e il clima umido con tanto di trasformazioni chimiche e fisiche che determinano certi caratteri organolettici. L'invecchiamento ideale del Armagnac è tra i 10 e i 35 anni in fusto dopodiché il gusto muore a causa delle trasformazioni fisico chimiche del legno. E per finire, riduzione o non riduzione con acqua? Il vero estimatore di Armagnac predilige non aggiungere l'acqua a un distillato che ha passato più di 15 anni in fusto e se lo può permettere visto che con il suo sistema di distillazione tradizionale l'acquavite esce dall'alambicco a 52/60° piuttosto che a 70° come quelli a ripasso e dopo tutti quegli anni nel fusto con l'evaporazione riesce a imbottigliarlo attorno ai 45°. Per finire le migliori annate recenti dei millesimi: 1960, 1962, 1964, 1970, 1976. (controllate sempre nella retro etichetta quanti anni di fusto hanno fatto). Buona lettura ne vale la pena anche se in lingua francese.

A cura di Ernesto molteni



## Abbinamento Cibo Vino



I vini spumantizzati quali ad esempio, champagne, franciacorta, Trento D.O.C., Cremant d'Alsace, Sekt, Prosecco, Asti spumante ecc.

Possono essere dolci o secchi, corposi (densi, consistenti e ricchi di costituenti) o leggeri, riduttivi o ossidativi.

Tutti sono ottimi aperitivi eccetto quelli più dolci. L'anidride carbonica che si sviluppa durante la seconda fermentazione di presa di spuma con le sue 5/6 atmosfere dona freschezza e pulizia oltre a sensibilizzare le papille gustative. Si abbinano bene con una bella selezione di stuzzichini e preparazioni sfiziose, da olive verdi non troppo salate a canapè farciti con salsa fino a spiedini di pesce o carne con ispirazione esotica. Si può anche optare per un aperitivo senza stuzzichini, ma in questo caso meglio uno spumante maturo e meno acido.

Nel caso di abbinamento unico ovvero con una sola preparazione culinaria, è necessario tener presente il tenore zuccherino e cioè la quantità di zuccheri residui o aggiunti che determinano la tipologia di spumante (extra Brut, Brut, extra dry ecc.), un potenziale gusto dolce può dare sensazioni di viscosità e densità se abbinato al piatto sbagliato. Un esempio: il classico abbinamento caviale con Champagne riesce solo se quest'ultimo è un extra Brut o Pas dosé. Gli spumanti definiti a tutto pasto hanno una acidità che li rende perfetti in abbinamento con pesce, frutti di mare crudi, sushi e anche pesce affumicato. Bene anche con cibi speziati e un po' piccanti della cucina asiatica.

È bene ricordare che con i cibi salati gli spumanti devono essere più acidi e con quelli più dolci o con presenza di frutta devono avere un

residuo zuccherino più alto.

È un errore comune servire gli spumanti secchi con i dessert. Solo qualche demi-sec regge l'abbinamento, ma solo su un dessert poco dolce e leggero a base di frutta. L'abbinamento migliore in questo caso è il Moscato d'Asti specie su crostate alla frutta e creme delicate. L'Asti spumante regge bene anche come alternativa al sauterne per un antipasto di patè di foie gras. I vini bianchi leggeri e aciduli quali Vinho verde, Muscadet Loira, Sancerre, Pouilly-Fumè, Sauvignon di Marlborough, Bianchi di Alsazia, Mosella (Riesling), Sudtirolo ecc. hanno una marcata acidità e sono freschi, fruttati, leggeri di corpo e vivaci con sentori minerali.

In combinazione con gli alimenti bisogna fare attenzione a non enfatizzare ulteriormente l'acidità rendendo aggressivo l'abbinamento.

L'accostamento classico lo vede protagonista accanto a ricette di pesce poiché la loro acidità sostituisce il limone per conferire al pesce grasso o al loro condimento una leggerezza di gusto. Oltretutto questi vini non sovrasteranno mai il pesce più elegante e leggero.

Essendo vini che non saturano le papille gustative sono perfetti per molti antipasti di carne bianca, pollame e vitello con salse vellutate o in insalata purchè non siano troppo dolci.

L'effetto rinfrescante di questi vini dona equilibrio a molte ricette della cucina tipica regionale come i crauti alsaziani e il tafelspitz austriaco.

A seconda degli aromi diversi di questi vini che hanno in comune una nota acidula si devono scegliere i relativi alimenti: un Sauvignon si sposerà meglio con pietanze dove sono presenti erbe aromatiche come menta, dragoncello ecc. Un Riesling darà la sua migliore aromaticità con pietanze a base di frutta come fette di mele fritte.

Vini comunque molto versatili ed eccellenti per picnic e merende.

**VINI BIANCHI CORPOSI AFFINATI IN LEGNO:**

Esempio: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Pinot Gris e per fare dei

nomi, Corton Charlemagne, Mersault, Pouilly-Montrachet, Cuvée Bois Les Cretes, Cervaro della Sala, Chardonnay Gaja & Rey, assemblaggi Collio friulano ecc.

Vini dall'elevato contenuto alcolico, struttura ricca, presenza di tannini delle botti, con aromi di fermentazione malolattica, acidità moderata, dolcezza dovuta all'alcol, con profumi di frutta matura e tropicale e caratteristiche spesso simili a quelle dei vini rossi ( per motivo serviti meno freddi ).

Abbinamento: piuttosto difficili e sempre problematici per un Sommelier poiché reagiscono in modo sensibile con una pietanza inadatta. Non adatto al pesce poiché l'alcol darebbe un sapore oleoso e rancido. Con le salse un po' acide che accompagnano spesso un pesce bollito apparirebbero dolciastre e grossolane. Così anche i tannini in questo caso, unendosi al condimento darebbero impressioni sgradevoli. Solo alcuni crostacei con il loro sapore dolciastro sono in grado di reggere alla violenza di questi vini. Non adatti a cibi salati poiché sale e alcol danno vita a sapori amari. Attenzione quindi ai formaggi, specie se erborinati. Non adatti a cibi piccanti poiché alcol e gusto piccante si esaltano a vicenda provocando una sgradevole sensazione di bruciore in bocca. Si abbinano bene con preparazioni a base di burro o panna abbondanti. Il dolce e la cremosità sostengono bene la consistenza di questi vini. I lipidi contenuti nei cibi riducono l'effetto astringente dei tannini che a loro volta mitigano la sensazione grassa dei cibi. In base ai diversi profumi di questi vini si cercherà la pietanza con sapori e aromi identici. Un segreto semplice e valido per questi vini affinati in botte è aggiungere ai piatti noci tostate o in genere frutta secca che amplifica le sensazioni del vino. Efficaci anche miele, dragoncello e vaniglia. Una salsa leggera aromatizzata con una di queste sostanze e servita con carni chiare darà la giusta evidenza agli aromi di frutta secca, crema e pane tostato nonché spezie, caratteristici di questi vini.

Vini bianchi molto aromatici e consistenti quali

Traminer, Gewurztraminer di Alsazia, Gewurztraminer del Sudtirolo, Muscat, Viogner ecc. Vini molto profumati con intensi aromi di frutta esotica, fiori e spezie. I recettori olfattivi vengono sopraffatti da questi aromi e in bocca si presentano spesso opulenti. Ciò è dovuto anche all'elevato tenore alcolico unito alla bassa acidità.

Un abbinamento food ha dei grandi limiti con alimenti delicati poiché quest'ultimi vengono sopraffatti come le ostriche, il pesce delicato, le interiora chiare, le animelle, il cervello, il capretto e vitello da latte, le salse delicate per fare alcuni esempi. Per un abbinamento riuscito l'alimento deve essere ricco di sapore con una nota dolce e presenza moderata di grasso. Vanno bene alimenti leggermente piccanti e salati nonché affumicati. No ad alimenti con note acidule che conferiscono note maldestre. Successivamente, a seconda del tipo di uvaggio, si possono collegare gli aromi del cibo con le componenti fruttate o speziate del vino. Per esempio salse e cibi con elementi esotici come mango, papaya o guayava uniti ad una insalata o come guarnizione di uno stufato si fondono alla perfezione con un Gewurztraminer. Cibi con sapori di frutta secca e uva passita sposano bene con il Viogner oppure scorza d'arancio finemente tagliata o estratti oleosi di agrumi sono adatti a tutte le tipologie di aromi di questi vini: gamberetti o gamberoni alla griglia con oli essenziali di arancia. Con vini di questo gruppo maturati per alcuni anni e che hanno sentori speziati ed esotici si sposano bene ricette con curry, piatti della cucina Thai, salse a base di latte di cocco e un po' piccanti ma non troppo. La stessa cosa vale per piatti della cucina Fusion e Tex-Mex. Ideale l'abbinamento con molti formaggi soprattutto quelli grassi e burrosi, salati e odorosi (con questi molti vini rossi assumono una nota piatta, inespressiva, insipida). Tanto più il vino è ricco tanto più cremoso e pieno deve essere il formaggio. Importante in questo caso anche il residuo zuccherino che permette di sostenere il gusto intenso di un er-

borinato maturo.

**VINI ROSSI GIOVANI, LEGGERI, FRUTTATI:**  
Esempio: uve gamay, Dolcetto, Corvina, Schiava (Trollinger), Canaiolo ecc. Vini: Beaujolais, Dolcetto, Bardolino, Valpolicella, Bonarda, Lambrusco, tutti i vini giovani delle realtà regionali

Vini rossi con poca macerazione, pochi estratti, pochi tannini e polifenoli coloranti, leggera acidità e non troppo tenore alcolico. Si possono produrre questi vini con quasi tutti i vitigni utilizzando la macerazione carbonica. Si preferiscono in questo caso vitigni con intensa nota fruttata.

Questi vini sono ideali a pasto, dissetanti e bevverini, un po' con tutte le pietanze semplici e la cucina mediterranea, ma inadeguati nei confronti di ricette ricche di sapore e raffinate di gusti.

Abbinamento: con leggera acidità dominante, nota tannica delicata, leggerezza di corpo, nota di fruttato (caratteristiche che si possono ulteriormente amplificare servendoli freschi), si richiede una ricetta che faccia loro da contraltare. Quindi piatti con alta percentuale di grasso, stufati, insaccati, salumi, ragù, salse con panna o burro, pizza. Serviti freschi si accompagnano bene anche con il pesce e con i frutti di mare fritti o grigliati. Il gusto fresco del pesce viene risaltato, ma fondamentale che questi vini abbiano in questo caso elevata acidità, basso contenuto alcolico e poco tannino (in caso contrario si ha un'impressione gustativa sgradevole, grassa o metallica). Talvolta adatti anche con piatti con la presenza di carciofi (che per non avere gusto dolciastro bisogna che ci sia tanta acidità).

In questo gruppo si possono mettere tutti i vini Rosé.

**VINI ROSSI ELEGANTI, SPEZIATI, SETOSI:**  
Esempio: uve Pinot noir, Sangiovese, Grenache, Pinotage. Vini: Borgogna, Brunello di Montalcino, Chianti ecc.

Vini piuttosto chiari prodotti con uve a buccia sottile. Minor contenuto in tannini, non pe-

santi e concentrati, ma in alcune zone vocate del mondo con particolare terroir si ottengono vini molto fini, eleganti di gran pregio. Setosi e moderatamente acidi, il loro fascino è determinato nel profumo sia di frutta che di spezie oltre a fumo, terra, quercia e liquirizia. Vini che hanno tendenza verso la dolcezza.

Abbinamento: accanto a questo equilibrio delicato non si possono accostare piatti troppo saporiti. Le salse se troppo consistenti e cremose o saporite fanno apparire questi vini piatti e inespressivi. NO salse a base di burro, panna o tuorlo d'uovo perché saturano le papille gustative e impediscono di sentire questi vini. Quindi i migliori abbinamenti si hanno con carni magre, e ricette con verdure novelle, erbe fresche, salse delicate e leggere. I vini maturi di questo gruppo ben si accostano ai funghi freschi, cucina orientale (non troppo piccante) e piatti con zenzero. Chianti e Brunello ben si adattano a salse e condimenti all'arancia. Il Grenache (Chateaufort du Pape) e Pinotage ben si adattano per la loro dolcezza fruttata a piatti insaporiti con frutti scuri (prugne secche, ribes nero).

**VINI ROSSI VELLUTATI E PIENI:**

Esempio: uve Merlot, Zinfandel. Vini: Pomerol, Saint-Emilion, numerosi vini del nuovo mondo, Merlot italiani e Teroldego ecc.

Si contraddistinguono da giovani per una ricca nota fruttata con l'intera gamma delle bacche rosse e nere (more, mirtillo, ribes). Poi con l'affinamento evolvono verso il cioccolato, cacao, caffè, cedro, pane tostato e fumo. Vini al gusto vellutati, corposi, ma morbidi. Provenienti da uva con buccia di medio spessore hanno tannini non invadenti. Alla giusta maturazione sono vini con tendenza al gusto dolce.

Abbinamento: abbastanza facile, ma con cibi non troppo impegnativi. Indicati con la carne in brasato o carni con intingoli leggermente aciduli come pomodori, frutta, aceto balsamico e erbe aromatiche. Lo Zinfandel che ha una nota aromatica più intensa e marmellatosa può accostarsi a piatti salati o leggermente piccan-

ti. Attenzione sempre però al peperoncino piccante e al pepe di Cayenna: non si possono abbinare a vini ad alto contenuto alcolico. Alcol + piccante = fuoco sulla lingua. Questi vini si abbinano bene con erbe aromatiche (rosmarino, timo, menta, alloro) e spezie (cannella, chiodi di garofano, pepe nero, ginepro, semi di finocchio). Bene con carni arrosto e grigliate.

**VINI ROSSI TANNICI E CORPOSI:**

Esempio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Nebbiolo. Vini: Bordeaux (Medoc), Nord Rodano (Hermitage), Cote-Rotie, vini importanti del Languedoc-Reussillon, Rioja, Shiraz australiano, Barolo e Barbaresco ecc.

Vini prodotti con varietà di uva dalla buccia spessa, colore scuro e intenso, grande struttura ricca di tannino e estratto. Note fruttate con sentori di frutta nera (more, prugne, cassis, ciliegie scure), sentori cupi di erbe, cioccolato, caffè fino a tabacco e cuoio. Contenuto alcolico elevato, lunghi invecchiamenti danno nota dolce e vellutata mentre i tannini possono lasciare una sensazione amara. Da porre attenzione alla nota amara e acre dei tannini nei vini giovani o in quelli invecchiati provenienti da annate non buone con uva non matura. Se allappanti ricordano il cuoio e il Tè molto forte.

Abbinamento: i cibi dovrebbero contrastare questi tannini per apprezzare a pieno tutta la gamma degli altri sapori cui questi vini sono ricchi. Quindi il cibo deve avere una giusta nota dolce e una certa rotondità. OK a stufati preparati con verdure tendenti al dolce come cipolle, scalogno, peperoni, aglio, carote. NO ad alimenti troppo grassi di burro, latte, panna perché rendono più intensa la sensazione alcolica. In genere i grassi animali possono privare di equilibrio i vini che superano i 13° e dar loro un sapore come di bruciato. Attenzione anche ai piatti salati: alcol + sale = gusto amaro.

**VINI MATURI:**

Tutti i grandi vini invecchiati hanno deposito sul fondo, colore più chiaro, sapore e profumi quindi più delicati, aromi più fragili e bouquet

molto fine e complesso.

Inadatti ad essere bevuti a pasto. Nel caso vanno evitate pietanze grasse, piccanti, acidule, dolci e speziate perché soffocherebbero le sensazioni del vino. NO anche al sale.

I grandi vini rossi invecchiati rivelano spesso sentori di terra e fogliame bagnato, quindi vanno ricercati alimenti con analoghi aromi. Ideale i tartufi neri in salsa o freschi in lamelle. Chardonnay invecchiati rivelano aromi di pane fresco e noci tostate: stesse caratteristiche deve avere il cibo.

I Riesling invecchiati l'abbinamento è ancora più problematico per la nota intensa di idrocarburi (petrolio). In questo caso può rivelarsi prezioso l'aiuto di un'erba aromatica come il levistico e il sedano.

Il miglior modo per gustarli è comunque come vini da meditazione lontano dai pasti. Se lo si degusta dopo un pasto, esso deve essere leggero e terminare piuttosto con un formaggio delicato. NO il dessert. In ogni caso evitare le contaminazioni del cibo è meglio.

#### VINI DOLCI E LIQUOROSI:

I vini dolci non hanno un grande ruolo a tavola anche se alcuni di loro sono la massima espressione del mondo vinicolo. Si possono servire con Patè di fegato o il Foie Gras per reggere la dolce grassezza cui nessun altro vino riuscirebbe, oppure con i dessert anche se dolce con dolce pur sostenendosi a vicenda di rado danno vita ad abbinamenti particolari. Ciò dipende appunto dagli zuccheri residui naturali che hanno un effetto anestetizzante sulle papille gustative. A ciò bisogna aggiungere anche la dolcezza data dall'alcol che rafforza ancor più il sapore dolce. L'acidità, a questo punto, è l'elemento da tenere in considerazione come agente equilibrante in quanto è in grado di neutralizzare la sensazione dolce. Per il resto bisogna fare attenzione che la dolcezza dell'alimento corrisponda a quella del vino. Elemento importante è anche il sale che è un antagonista dello zucchero (per questo molti formaggi, purché grassi, si abbinano bene con vini dolci)

Anche la consistenza e densità del vino sono parametri da tener conto nell'abbinamento: tanto più il vino è oleoso, tanto più il l'alimento deve essere cremoso.

Così un Riesling Trocken sarà ottimo su una torta di mele tiepida, un Sauternes con una pasta sfoglia alla crema vanigliata.

I vini dolci di qualità non vanno mai serviti troppo freddi in abbinamento con il cibo tranne quei casi in cui la troppa dolcezza del vino andrebbe mitigata con una temperatura inferiore per ristabilire l'equilibrio con l'alimento. Ciò dimostra appunto come la temperatura fredda mitiga la sensazione di dolce (per lo stesso motivo molti liquori ricchi di zucchero vengono serviti ghiacciati poiché a temperatura ambiente sarebbero stucchevoli. Ex: Limoncello, Mirto, Amaro del Capo ecc.).

ABBINAMENTO: diverse scuole di pensiero.

SCUOLA INGLESE E INTERNAZIONALE: seguire il proprio gusto. Bere il vino che ci piace di più con l'alimento che amiamo.

SCUOLA FRANCESE: seguire alcune regole fondamentali

-Nessun vino bianco liquoroso con carni rosse e selvaggina

-Nessun grande vino rosso con crostacei e molluschi

-Rispettare l'ordine di servizio, temperatura, struttura e alcolicità nonché tipologia (prima i bianchi poi i rossi)

-Abbinare ad ogni piatto il suo vino

-Servire i vini nella loro migliore stagione (rossi in inverno, bianchi in estate, novelli subito)

SCUOLA ITALIANA: principi dell'armonia

1) Abbinamento secondo tradizione

2) Abbinamento per contrasto di sapori

3) Abbinamento per similitudine di sapori

4) Abbinamento per similitudine di struttura

1. Piatti di impronta tipica regionale vanno abbinati ad un vino della stessa zona. Esempi:

-Abbacchio al forno (Lazio): Fiorano rosso

-Agnello arrosto (Sardegna): Carignano del

Sulcis

-Agnolotti con sugo brasato (Piemonte): Barbera del Monferrato

-Baccalà mantecato (Veneto): Lessini Durello

-Bagna Cauda (Piemonte): Barbera d'Alba

-Bollito misto (Piemonte): Barbera d'Alba o d'Asti

-Brasato al Barolo (Piemonte): Barolo

-Bucatini all'amatriciana (Lazio): Frascati superiore

-Caciucco alla livornese (Toscana): Vernaccia di San Gimignano

-Canederli (Alto Adige): Schiava

-Cannoli (Sicilia): Malvasia Lipari

-Cappone ripieno (Veneto): Amarone

-Carbonade (Valle d'Aosta): Chambave rouge

-Cassoeula (Lombardia): Buttafuoco

-Cotoletta alla valdostana (Valle d'Aosta): Carema o Donnas

-Cotoletta alla milanese (Lombardia): Terre di Franciacorta rosso

-Finanziara alla piemontese: Dolcetto d'Alba

-Fonduta alla valdostana: Donnas o Barolo

-Lasagne alla bolognese: Lambrusco

-Orecchiette con cime di rapa (Puglia): Locorotondo

-Ossibuchi in gremolata (Lombardia): Valtellina Sassella

-Panissa (Piemonte): Ghemme

-Ribollita (Toscana): Chianti

-Risi e Bisi (Veneto): Bianco di Custoza

-Risotto alla milanese: Terre di Franciacorta bianco

-Scorze di arancia candite (Sicilia): Passito di Pantelleria

-Spaghetti aglio, olio e peperoncino: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo

-Spaghetti alle vongole: Greco di Tufo

-Spaghetti alla carbonara: Marino

-Pesto ligure: Pigato d'Albenga

-Strudel di mele: Moscato rosa Sud Tirol

-Vitello tonnato (Piemonte): Grignolino

-Zampone (Emilia Romagna): Gutturino Colli Piacentini

2. Spesso l'abbinamento piacevole si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo. Avendo cognizione che in ambito organolettico:

-L'acidità, l'effervescenza e la sapidità di un vino tendono ad equilibrare il grasso e la tendenza dolce del cibo

-L'alcol e i tannini dei vini allo stesso modo armonizzano succulenza e untuosità degli alimenti

-La morbidezza nei confronti della tendenza acida e amarognola

Abbiamo in questo caso un abbinamento per contrasto dove in base alle caratteristiche del cibo dovremo abbinare sapientemente alcuni parametri del vino che possiamo così riassumere:

-Cibo: grassezza Vino: sapidità – effervescenza

-Cibo: tendenza dolce Vino: acidità – sapidità – effervescenza

-Cibo: succulenza Vino: tannicità – alcolicità

-Cibo: untuosità cruda Vino: alcolicità

-Cibo: untuosità cotta Vino: tannicità

-Cibo: sapidità alcolicità

-Cibo : tendenza acida cruda sconsigliato abbinamento

-Cibo : tendenza acida cotta Vino: alcolicità

-Cibo : tendenza amarognola Vino: alcolicità – eventuale residuo zuccherino

3 e 4. L'abbinamento per analogia e struttura va sempre però considerato in linea di massima e per abbinamenti con alimenti particolari. Essi possono essere riassunti in questi pochi punti:

-Cibo: alimenti con zuccheri Vino: presenza di residuo zuccherino

-Cibo: strutturato Vino: di corpo con forte estratto secco

-Cibo: sapore intenso Vino: lunghezza di persistenza aromatica (P.A.I. di lunga durata)

-Cibo: aromaticità Vino: aromi intensi e persistenti

Queste in linee generali sono le premesse chiave per ottenere dei risultati positivi quando si beve vino mangiando. E' ovvio che dobbiamo essere coscienti che in alcuni casi se beviamo vini strutturati, ricchi e importanti su cibi delicati andremo a valorizzare la qualità del vino penalizzando quella del cibo. Viceversa nel caso di cibi ricchi e saporosi con vini delicati, il vino ci apparrà superficiale e semplice come l'acqua. Alla fine ci sono parametri oggettivi, ma anche soggettivi di degustazione quindi talvolta è necessario lasciarsi andare al cosiddetto abbinamento psicologico a seconda del cliente e del momento. Per questi motivi il Sommelier non deve essere solo un tecnico, ma anche un bravo maestro di casa e, tenendo conto dell'ospitalità e della volontà dell'ospite, assecondarlo e dargli soddisfazione.

Personalmente mi è capitato di confermare il giudizio di un ospite importante che per fare bella figura di fronte ad una giovane donna affermava chiedendomi conferma che il miglior abbinamento per la loro freschissima trota di montagna al cartoccio fosse il Barolo di Conterno. Sono usciti contenti e soddisfatti anche se a parer mio della fragranza della trota non ne avranno percepito nulla, ma si sa, il genere umano è un mondo complesso dove talvolta il buon senso prevale sulle posizioni estreme.

A cura di Ernesto Molteni



## “lo speziologist”



**GAROFANO (chiodi di)**  
Sigizyum aromaticum

### Portamento

È un albero sempre verde alto fino a 10 -12 metri; la corteccia è giallo grigiastra; la chioma è conica negli esemplari giovani, tondeggianti in quelli adulti.

### Foglie

Le foglie, opposte, sono lanceolate, alla base si restringono gradatamente per passare in un lungo picciolo, la consistenza è coriacea; viste in trasparenza mostrano dei punti traslucidi dovuti alla presenza di ghiandole, affondate nello spessore della foglia, che producono olio essenziale.

### Fiori

L'infiorescenza, posta al termine dei rami, è una specie di ombrella formata da alcuni corimbi riuniti insieme e contenente 20-25 fiori; questi hanno il ricettacolo allungato e carnoso, sormontato dal calice diviso in quattro sepali; la corolla è composta da quattro petali rossastri ovali saldati fra loro a formare come una calotta semisferica che si stacca tutta insieme alla fioritura.

### Frutti

Il frutto è una bacca allungata; generalmente ha due logge contenenti numerosi semi; in alto è coronata dai quattro sepali persistenti.

### Dove cresce

Originario delle isole dell'arcipelago indonesiano, è coltivato sia nelle zone che nelle isole dell'Oceano Indiano, nelle Antille, in Brasile ecc.

**La droga**

I “chiodi” di Garofano.

Come si prepara

I “chiodi” si raccolgono a mano uno o due giorni prima della fioritura, quando sono rosati; si separano poi dal peduncolo e si seccano al sole.

**Descrizione della droga**

I “chiodi” sono i boccioli non ancora aperti formati da una parte sottile cilindrica o quadrangolare e da una parte arrotondata comprendente calice e corolla; il colore è bruno non molto scuro; il colore molto scuro è indice di qualità inferiore.

**Curiosità**

L’olio essenziale era già noto agli Egiziani che lo usavano nelle pratiche di imbalsamazione. Molto probabilmente fu apprezzato anche dai Greci e dai Romani. Plinio lo nomina in un suo critto, pensando, però, che fosse un frutto. Queste spezie erano note in occidente già ai tempi di Gregorio Magno (papa della Chiesa cattolica e vissuto tra il 540 circa ed il 604), tanto che ne parla nelle sue lettere. Anche il medico greco Alexander Trallianus, (ca. 527 - ca. 565) elogiava le virtù dei chiodi di garofano. Santa Ildegarda (1098-1179), badessa benedettina tedesca, molto colta ed erudita nelle arti mediche, nei suoi testi curativi, ha incluso i chiodi di Garofano nei trattamenti per mal di testa, emicrania, sordità dopo un raffreddore e idropisia. Anche Trilussa (nome artistico di Carlo Alberto Salustri, famoso poeta noto per le sue splendide composizioni in romanesco scrisse: “Mettece san Giovanni, “Facciafresca”, la spighetta, er garofolo co’ l’ajo, er bacetto, le streghe, quarche sbajo, e fai la canzonetta romanesca.”

**COME SI USA LA DROGA****PROPRIETA’**

aromatizzanti, aperitive, digestive, stimolanti, carminative, analgesiche, antisettiche  
Principi attivi: olio essenziale (in cui il costi-

tante principale è l’eugenolo), mucillagini, tannini, resine, cere.

I chiodi di garofano sono impiegati per esaltare il sapore dei cibi, comporre elisir ed altri liquori di fantasia, correggere l’odore ed il gusto di preparati medicinali sgradevoli. La droga ha anche valide proprietà eupeptiche, stomachiche, carminative e antifermentative intestinali. Non è comunque opportuno abusarne onde evitare spiacevoli effetti collaterali dovuti a errori di dosaggio. I chiodi di Garofano sono anche utili vermifughi, ma le loro più importanti proprietà medicinali sono quelle analgesiche ed antisettiche. Queste prerogative sono attribuite alla presenza di eugenolo che esercita una elevata azione disinfettante soprattutto per la cavità orale: esso è un componente insostituibile di dentifrici e di preparati per purificare l’alito, tonificare le mucose ed esercitare un efficace effetto sedativo in caso di mal di denti. L’odontoiatria utilizza ancor oggi l’eugenolo per disinfettare le cavità dentarie durante la cura delle carie e per attenuare il dolore. La spezia è conosciuta anche per l’azione repellente nei confronti delle zanzare.

**USO INTERNO “chiodi”**

Come bevanda stimolante per disturbi da raffreddamento, nausea, difficoltà di digestione.  
Vin brulé: 1-2 chiodi di Garofano, una scorza d’arancia, un frammento di Cannella un pizzico di Noce moscata in una tazza di vino rosso (addolcire eventualmente con zucchero o miele)

**USO ESTERNO “chiodi”**

Per purificare la cavità orale.  
Infuso: 1-2 chiodi in 100 ml di acqua. Fare sciacqui boccali e gargarismi.  
Tintura: 20 g in 100 ml di alcole al 70% (a macero per 8 giorni). Alcune gocce in mezzo bicchiere d’acqua: fare sciacqui e gargarismi.

**GLOSSARIO**

**Analgesico:** attenua o toglie il dolore.

**Antisettico:** arresta lo sviluppo dei microbi.

**Carminativo:** favorisce l’eliminazione dei gas dallo stomaco e dall’intestino.

**Corimbi:** infiorescenza in cui i peduncoli dei fiori partono da diverse altezze dell’asse, ma raggiungono tutti lo stesso livello (Biancospino, Ciliegio).

**Eupeptico:** sostanza che agevola la digestione.

**Ombrella:** infiorescenza nella quale i peduncoli floreali partono tutti da uno stesso punto e sono di lunghezza uguale (Carota, Prezzemolo).

**Stomachiche:** favorisce le funzioni gastriche.

A cura di Mauro Leardini  
Liquorificio Artigianale Leardini



## Il Brandy e il Cognac “legami di spirito”

Avrei potuto scegliere tra altri titoli uno era questo gli altri “mio fratello è figlio unico” oppure (e prendo a prestito Bozzetto) “vip mio fratello superuomo”.

Di cosa sto parlando? Del brandy! Il fratellino del cognac...

La storia entra in maniera prepotente in questo distillato ed inizia proprio con il Cognac, un prodotto ottenuto dalla distillazione di un vino generalmente acido e poco zuccherino (ogni blanc- colombard – folle blanche, per citare alcune delle uve utilizzate) nel nord della Francia. Una zona fortunatissima sotto il profilo di vista climatico: La Charante! Davanti l’oceano



e dietro dei monti che la proteggono dalle situazioni meno favorevoli che potrebbero compromettere il risultato. Il territorio è suddiviso in sei sottozone di cui le prime 3 (grande Champagne, Petite champagne, Borderies) sono le più vocate all'invecchiamento donando al distillato dei sentori unici; poi delle altre tre (i bois) diciamo che solo quella maggiormente vicina alle precedenti è ancora oggetto di interesse.

La zona è tutelata da una DOP che protegge il nome ed il complesso processo produttivo. I risultati sono delle acquaviti solenni complesse e di una raffinatezza leggendaria... ovviamente parliamo di quelle a lungo invecchiamento, quelle che un comune mortale difficilmente riesce ad ottenere. Da diverso tempo, inoltre, queste prelibatezze sono destinate al mercato dell'estremo oriente dove persone facoltose le bevono con ghiaccio. A loro piace così e, se ci pensate bene, è sicuramente meglio di quegli aggettati assassini destinati a scaldare il bicchiere che ogni tanto apparivano in qualche bar: in quel caso la parte aromatica veniva volatilizzata in pochi secondi e con essa il lavoro di contadini, maestri di cantina, bottai e chi più ne ha...

Non mi addentro oltre per evitare di parlare esclusivamente di questo distillato; in realtà vorrei porre l'accento maggiormente sull'fratello scomodo: il brandy (vorrei evitare anche il guascone di casa: L'armagnac).

Il termine "brandy" pare derivi dalla contrazione del termine "brande (o verbrande) Wijn", termine con cui gli olandesi, grandi commercianti e navigatori, definivano il distillato del vino che vendevano agli estimatori inglesi di questo prodotto.

Produttori degni di nota per questo distillato sono: spagnoli, armeni, georgiani e italiani. Iniziando proprio dagli spagnoli, possiamo dire che le prime testimonianze riportano al 1580 la data che vede gli albori del loro distilla-

to ma è intorno la fine del 1700 che si affermano grazie ai distillatori olandesi e inglesi interessati alla produttività dei territori e la bontà delle uve.

I brandy spagnoli di Jerez vengono distillati con metodo discontinuo preferendo un sistema più "dolce" che porta il distillato a 65°. Le zone di produzione sono a Jerez con uve palomino, Penedes (distillazione a colonna grado alcolico tra i 70° e gli 86°) ed Estremadura.

I loro brandy sono ampi con sentori di frutta e uva sultanina molto marcati: il metodo solera o a botti sovrapposte, dona una piacevolezza di beva incredibile data la morbidezza. Sinceramente li vedo poco adatti ad una miscelazione anche se l'idea è molto accattivante.

Gli armeni ed i georgiani possono vantare un primato interessante, ovvero essere stati la culla della vinificazione. Soprattutto gli armeni, cristiani, hanno mantenuto inalterato la loro vocazione, anche grazie al valore liturgico che il vino riveste.

I loro brandy, grazie ad una doppia distillazione e delle uve idonee alla bisogna, si caratterizzano per raffinatezza ed eleganza, merito anche della rovere caucasica di color rosa, il legno nel quale queste chicche vengono invecchiate e che infondono sentori di vaniglia e frutta. Non a caso sono stati fornitori degli zar...

Al pari dei cognac, anche i brandy hanno i loro campioni, un esempio la distilleria "Segarra" che produce il distillato "maestro" nel numero di 10 bottiglie anno... delizia per i collezionisti. Ricordo di aver seguito le quotazioni di una bottiglia del '23. L'ultima volta che è apparso sui miei radar, era valutato € 13000.

Arriviamo finalmente agli italiani. Il nostro storico rapporto col vino fa sì che già ai primordi della distillazione esistesse una specie di brandy ma è con la fine dell'800 che l'arzente

(nome dato da D'Annunzio) diviene un prodotto industriale e riconosciuto universalmente. Gli esordi iniziano con Florio che nel 1770 insieme a Woodhouse, produce un vino fortificato con l'apporto di un distillato di vino; il prodotto è finalizzato ad accontentare il mercato inglese cercando di avvicinarsi al gusto dello sherry. La sua attività di distillatore non cessò nemmeno quando dalla Calabria decise di trasferirsi in Sicilia.

E' con Jean Buton, distillatore francese che il brandy italiano conosce veramente il successo. Verso la fine dell'800 il nostro approda a Bologna, le uve di trebbiano, ideali per questo tipo di liquore; abbondano e l'officina di Buton decolla: da quel momento molti altri si cimenteranno in questa produzione, alcuni noti ancora oggi.

Il brandy italiano è considerato tale dopo un anno di invecchiamento in botte, oltre i tre anni riportano un contrassegno filigranato in etichetta e per le riserve oltre i 7 anni si usano i termini "gran riserva" o "stravecchio". Le produzioni di pregio aderiscono ad una dicitura che ricordi gli armagnac riportando il millesimo.

Ovviamente le migliori acquaviti si ottengono con distillazione discontinua e nel brandy italiano si osservano due fasi di invecchiamento la prima in botti nuove per l'estrazione di tannini e profumi, un passaggio breve in realtà; segue un riposo in botte esausta per favorire il processo ossidativo.

La parte degli angeli contribuirà a rendere il distillato meno aggressivo facendolo passare dai 70° a circa 44° in modo naturale, altrimenti si provvede con il taglio con acqua distillata.

Quelli della mia età identificheranno certamente il brandy col Natale: puntualmente una pubblicità prossima a questo periodo sottolineava quanto questo liquore potesse creare "un'atmosfera" ...

Oggi con la demonizzazione dell'alcol, l'atmosfera si è fatta più rarefatta e per Natale l'orientamento dei regali va in altra direzione. Ma noi, esercito di bar lady e barman sfidiamo anche questo, anche il calo percettibile del consumo di superalcolici (-85% negli ultimi 40 anni di cui un 40% negli ultimi 10 anni)

La nostra è una professione vitale, un inno al piacere, al senso e mai come in questo periodo le case liquoristiche ci aiutano: il brandy "bianco" prodotto profumatissimo e ideale per contrastare lo strapotere dei silver classici, quali la vodka ed il gin; ne è un esempio.

Purtroppo nel tempo brandy ha perso buone fette di mercato anche nell'esportazione: ha un gusto molto raffinato e "lento", va compreso: prerogative che cozzano con le abitudini rapide ed immediate che segnano l'attuale società, inoltre non si può sottovalutare l'importanza della grappa, distillato che non solo all'estero, identifica gli alcolici caratteristici italiani. Il mio consiglio è di ricordarlo nelle ricette, apprezzarne le nuance per proporlo in purezza o in nuovi drink che solo noi sappiamo inventare. Proviamolo anche in questa versione "silver", magari in un "long Island" completamente rinnovato...

Le marche, gli invecchiamenti ed i formati non mancano di certo: "Vecchia Romagna", "Branca"; "Stock" "poli" "villa Zarri" "Bonollo" "Castagner" "Florio" "Fichera" "Bellavista.... E molti altri.

Per finire vorrei rinfrescare la memoria con qualche nome: Alexander; Stinger; Side car; brandy egg nog; B&B; brandy fizz....

A me un'idea è venuta ma ve ne parlerò in futuro dopo che avrò sperimentato qualche alchimia.

A cura di Paolo Azzoni



## L'intervista

### “IL CUSTODE DELLE ERBE”

Tempo addietro sono stato incaricato, per necessità di lavoro, di visitare il “Più piccolo liquorificio d'Italia” come lo definisce, con un po' di civetteria, il proprietario. Non troppo entusiasta, mi sono prestato un po' per dovere d'ufficio, un po' per curiosità

Mi lascio alle spalle Fiuggi e le sue splendide Terme di Bonifacio, per salire fino al Passo della Sella (non quello delle Dolomiti, solo omonimia) a circa 930 m di altezza per poi discendere dolcemente verso gli Altipiani di Arcinazzo accarezzando con la vettura le dolci e sinuose curve che soltanto una bella donna può offrire. Qualche chilometro ancora ed un bivio mi costringe a scegliere: sinistra Affile, avanti Subiaco. Sono arrivato, il “Più piccolo liquorificio d'Italia” è proprio qui, ad Affile. La stradina del centro storico che mi ci conduce, larga poco più di due metri, sembra anticipare la definizione fornita dal proprietario Mauro Leardini del suo liquorificio.

Di fronte al liquorificio, posto su una minuscola piazzetta somigliante a bomboniera, mi attende con largo e accogliente sorriso Mauro e non mi permette di entrare se non dopo un rapido e doveroso percorso per i minuscoli e aggrovigliati vicoli di ineguale larghezza che circondano il laboratorio. Un incanto. Pietre antiche quasi mai a piombo, che i contadini di un tempo digiuni di riga e squadra, hanno impregnato di vitalità ancora palpitante.

Il liquorificio, in pieno centro storico e pareti spesse più di un metro, non è grande, anzi. Però c'è tutto. L'angolo delle botaniche protette in vasi di vetro, serbatoi e miscelatori del migliore acciaio inox. Tavoli di lavoro anch'essi di acciaio. Pompe per il travaso, imbottigliatrice e una serie di recipienti, rigorosamente inox, necessari a snellire i piccoli lavori. Non manca la strumentazione elettronica situata con pudore in un angolo come per nascondere una stridente vergogna. Non c'è alternativa alla tecnologia: bisogna pur misurare il grado alcolico, i pesi specifici, le densità e altre grandezze fisiche.

Il mio esordio è senza fronzoli: la redazione del magazine digitale The Bar, dell'associazione professionale A.B.I. Professional è interessata a scovare per i suoi numerosi soci le piccole e micro-attività artigianali nel settore liquoristico italiano, per cui chiedo a Mauro di parlarci di Liquori Artigianali Leardini.

D. - Come hai iniziato questa attività?

R.- Non è una domanda, è un mondo. Mio zio, ha iniziato questa attività, io la sto continuando sperando di fare bene. Prima, però, un passo indietro. Debbo tornare alla mia adolescenza quando trascorrevi le vacanze estive in un piccolissimo paese dell'entroterra riminese da dove proviene nostra famiglia: San Leo. Splendida città d'arte che con la sua rocca a strapiombo e le chiese medioevali domina la valle che si estende da San Marino fino a Rimini e oltre. Ebbene, in questo paesino, durante le vacanze aiutavo mio zio Leonardo, o meglio lo zio di mio padre, in alcuni lavoretti di poco conto,

sia nel piccolo liquorificio sotto casa, che nella vendita al bar frequentato dai turisti estivi. Rimanevo incantato...

D.- Dalle ragazzette straniere immagino.

R.- Certo, ma ancora di più mi incantava mio zio. Vado ormai per i cinquanta, e nella mia vita non ho mai incontrato uno come Lui, un uomo geniale.

Non ha mai pensato a farsi una famiglia e quando gli chiedevo il perché, mi rispondeva, “Caro Mauro, oggi sono vecchio, ma quando ero giovane e non avevo il becco di un quattrino, preferivo dire povero me che poveri noi”. Un personaggio unico che emanava una simpatia a cui nessuno resisteva. Affabile con tutti, dai bambini agli anziani sempre la parola giusta. Un sorriso che ti avvolgeva, mai invadente o grossolano. Ovviamente ne era ricambiato. Un Signore d'altri tempi. E poi un'altra cosa mi affascinava.

D. Cosa?

R. Sicuramente è una banalità, ma debbo dirlo...

D. Dilla pure.

R. La sua capacità di raccontare: un affabulatore.

A Lui piaceva narrare la storia dei grandi liquori e dei liquoristi italiani. Ne godeva: passava da Campari a Ramazzotti. Dall'amaro Gambarotta all'amaro Montenegro, ricordando che D'Annunzio lo chiamava “Il liquore delle Virtudi”, e nel pronunciare queste parole spalancava gli occhi. Poi dallo Chartreuse all'Arquebuse e ne decantava le qualità. Ricordava sempre la vicenda dell'Assenzio e gli artisti francesi vittime dell'abuso. E concludeva, infine, con la grande storia Luxardo risorta dalle ceneri della guerra grazie alla caparbia del fondatore. Storie, forse non tutte vere. Non importava, a me piaceva così.

D. Ti parlava mai del suo lavoro?

R. Certamente. Si teneva però sempre sulle generali. Ovviamente per non mettermi al corrente dei suoi segreti professionali di cui era gelosissimo. Mi istruiva o meglio tentava di farlo.

Parlava spesso del suo amore preferito, le botaniche, andava in estasi. A sottolinearne l'importanza declamava: “Le erbe, il miracolo che si rinnova ogni giorno”. Ne amava in particolare alcune, delle quali magnificava, a seconda dei casi, le virtù officinali oppure quelle aromatiche. Inoltre, mi insegnava a distinguere una spezia da un'erba aromatica e come riconoscerla da una officinale. Mi elencava, a modo suo, le botaniche più adatte per i liquori separando quelle dal sapore amarissimo, da quelle dall'amaro meno intenso ma aromatico. E a salire su, su, fino a quelle dolciastre al cui vertice poneva la Vaniglia e la Fava tonka.

D. Ma, tuo zio Leonardo ha avuto un maestro?

R. No. Un maestro reale no, tutto da solo. Uno virtuale sì, lo aveva eccome. Il “Mio Virgilio” lo chiamava, era il Poeta delle erbe. Non pronunciava mai il suo nome, troppo prezioso per darlo a tutti, lo centellinava offrendolo con solennità a pochi intimi, e quando avveniva, nei suoi occhi sbarrati le lettere in maiuscolo scorrevano lentamente una ad una: MAURICE MESSEGUE'.

Un gigante del secolo scorso. Figlio di poveri contadini del sud della Francia, Maurice Messegue' da autodidatta era divenuto il riferimento mondiale tra i cultori delle piante. E mio zio con ammirazione, o aveva elevato a suo nume tutelare. Ecco perché solo liquori naturali. Spesso i paesani lo schernivano per la sua fissazione di purezza chiamandolo: IL CUSTODE DELLE ERBE. Sorrideva per questo nomignolo, mai però lo avrebbe tradito. Nel suo intimo ne andava orgoglioso.

D. Come sono nati i primi liquori di tuo zio?

R. Il primo liquore fu uno scherzo del destino. O meglio, un regalo piovuto dal cielo.

Domenico Leardini, nonno di mio zio, ancora giovanetto si trasferì in un paesino della Svizzera per lavorare come calzolaio. Una ragazzetta che aveva preso in simpatia questo giovane italiano si era accorta che, pur essendo un tipo gradevole, soffriva i rigori invernali. Con la scusante di improvvisi interventi agli scarpo-

ni, gli regalava un Amaretto che realizzava lei stessa, “è buono e fa bene”. La biondina svizzera era bellissima: si chiamava Barruell. Domenico apprezzava doppiamente questo provvidenziale liquore che scaldava il corpo e ancor più lo spirito. L’Amaretto divenne dopo un po’ l’espedito per vedersi spesso. Ma l’inverno stava per terminare e Domenico era deciso a superare lo strattagemma Amaretto e parlare a Barruell.

Venne richiamato a San Leo. La famiglia aveva urgente bisogno di lui.

D. E poi?

R. Si incontrarono rimanendo in silenzio. Barruell gli si avvicinò per un leggero abbraccio. Solo un sussurro “buona fortuna”.

Tornato a casa, Domenico, si trovò nella tasca della giacca la ricetta che di nascosto Barruell vi aveva lasciato scivolare. La custodì gelosamente in silenzio per tanti anni, più di sessanta. Fino al giorno in cui suo figlio Antonio, ormai uomo maturo, alla ricerca di un liquore per arrotondare le magre entrate famigliari si trovò di fronte il padre: “È buono e fa bene. Lo chiamerai Barruell”.

Antonio lo passò poi a Leonardo che ne iniziò la piccola produzione artigianale destinata ai turisti. Erano i favolosi anni 50 del secolo scorso. Un regalo piovuto dal cielo per mio zio.

D. Mi hai già detto che il secondo liquore che realizzò Leonardo fu l’Ariminum. Perché questo nome così difficile?

R. Ariminum è il nome latino di Rimini. E Rimini è la città d’origine della nostra famiglia. Mio zio Leonardo volle con questo omaggiare il luogo di provenienza del nonno Domenico a cui si sentiva molto legato.

D. Perché hai spostato l’attività ad Affile quando apparentemente San Leo appariva più adatta?

R. Per motivi famigliari. Ereditata l’attività del liquorificio mi si è presentato subito il problema. La mia famiglia aveva ormai le radici vicino Roma. I miei figli, adolescenti, avevano amicizie già consolidate. Per cui non ritenni

opportuno il cambiamento.

Perché Affile mi chiedi. Perché è terra di miracoli. Perché è terra percorsa da San Benedetto. Perché c’è ancora uno spirito monacale. Perché le campane scandiscono lo scorrere del tempo, non i beep elettronici. Perché nei bar si gioca ancora a briscola. Perché i bambini corrono ancora a frotte. Ecco perché.

D. Dal tempo di tuo zio ad oggi, cosa è cambiato?

R. Nella sostanza nulla. Stessi I serbatoi. Stesso il mortaio che ha più di duecento anni. Non usiamo macchinari elettrici per non modificare la struttura delle botaniche: il calore delle lame ne altererebbe la sostanza. Le bacche vengono schiacciate con un pestello di dieci chili. Ovviamente usiamo i computer ed altre attrezzature per l’ufficio, oltre alle apparecchiature elettroniche per la misura dei parametri alcolici.

Altri cambiamenti riguardano la tipologia dei prodotti, che abbiamo aumentato per adeguarci alle odierne esigenze di mercato. Ma la filosofia di produzione è sempre la stessa.

D. A quale prodotto ti senti più affezionato?

R. Quando si hanno molti figli si amano tutti alla stessa maniera. Forse un sentimento più forte, ma solo perché più vicino nel tempo, è per l’ultimo nato. Nel mio caso l’Amaro ‘Gnorante’. Amaro a bassa gradazione particolarmente indicato nella mixology nei confronti del quale già noto notevole interesse.

D. Come ti è venuto in mente questo simpatico nome unito ad un logo così accattivante?

R. Debbo tornare ai miei 15 anni. Trascorrevole le vacanze estive a San Leo e spesso mio zio mi educava sui “segreti” delle erbe e su come si uniscono. Con piglio serio mi consegna, come un tempo si diceva, foglio, penna e calamaio “Tu ormai sei maturo, farai il tuo primo liquore utilizzando le piante, qui scritte, secondo quanto hai appreso: una sola cosa mi raccomandando, armonia ed equilibrio”.

Mi rovinò l’estate; limitai il mare, le uscite con gli amici e le serate al bar. Senza alcun entusias-

mo affidai al caso sia qualità che quantità delle botaniche. Schifato consegnai l’ingrato compito. Tutto finì lì, non ne seppi più nulla, preferii dimenticare.

Anni dopo, riordinando le sue carte, incappai nel mio antico “capolavoro”; in grande e al centro un titolo “l’Amaro dell’Ignorante”. Più che un titolo era un programma.

Passato parecchio tempo, mio zio affida proprio a “quell’Ignorante” l’attività alla quale teneva moltissimo. Dell’originario amaro è rimasto quasi nulla: tranne il nome.

D. Una pesante responsabilità, mi pare.

R. Di sicuro. Ciò che a volte pesa è tenere dritto il timone nella direzione antica. A volte, la tentazione di abbattere i costi a scapito della qualità delle materie prime o risparmiare sulle lunghe lavorazioni è forte. Ma non si può. Rimarrò fedele alla dolce Barruell affinché si dica ancora: “è buono e fa bene”. La qualità vince sempre, e vedo nuove generazioni di barmen e di ristoratori in sintonia con quanto accennato.

D. E tornando al logo?

R. Credo sia simpatico. Il somarello in esso riportato è il simbolo della mitezza e della calma che rifiuta il pensiero dominante del “tutto e subito”.

Tu caro Mattia, dirigi una rivista rivolta ai barmen; sei un esperto per cui potresti anche non vedere che il barman è il somarello del logo. Mi spiego con un esempio. Seduto al banco attendo un cocktail, inganno l’attesa osservando il barman. Lo vedo muoversi con rapidità, leggerezza, competenza. Tutto in lui appare semplice, scontato, quasi banale. Anche i movimenti più arditi. La coppa che mi porge è spesso un’opera d’arte di colori, di guarniture e di sapori ben scelti: è un pieno di armonia. Il barman non appartiene al “tutto e subito”. No. Bisogna attendere. Appartiene alla cultura del somarello, lui. Un cocktail va pensato, studiato, provato e riprovato nel silenzio e nella solitudine. Anche, in ore improbabili, quando gli altri abbandonano il campo. Deve essere umile e tentare

mille e mille volte ancora lo stesso movimento, per scoprire sapori e colori equilibrati. Però, una volta in sala dietro al banco, non solo deve essere sicuro, deve anche apparirlo. Affidabile ed umile deve essere: un somarello appunto. Come spero di esserlo anch’io.

**A cura di Carmine Mattia Perciballi**



  
**LEARDINI**  
*Liquori*

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

**CAMPARI  
GROUP**

**Ceado**

**MARTINI**

 **MONTENEGRO**  
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

**S. Bernardo**



## "Il nostro concorso interregionale"

Come anticipato nel numero 2 di the bar lo scorso 19 settembre si è svolto a Pescara l'INTERREGIONALE A.B.I. PROFESSIONAL dedicato alle regioni del centro italia oltre la Liguria e la Puglia. La quermesse si è svolta all'interno della struttura balneare "STELLA D'ORO BEACH" di cui è patron il socio Abi Professional Giuseppe Monti.

La location adagiata sulla splendida spiaggia dorata antistante il mar adriatico abruzzese è stata baciata da un caldo sole di tanto in tanto sfiorato da piccole nuvole.

La competizione che ha coinvolto i soci di 5 regioni, Liguria, Marche, Lazio, Umbria, Puglia, Abruzzo e Molise è stata organizzata dai soci abruzzesi capitanati dal coordinatore Massimo Urru con la valida collaborazione dei migliori allievi dell'IPSSAR "De Cecco" guidati dal loro dirigente scolastico dottoressa Alessandra Di Pietro e dal professore Vincenzo Gambino. A coordinare tutta l'organizzazione la signora Alberta Salerno nota direttrice di una scuola locale per bartender. L'evento è stato presenziato dal Vice Presidente Abi professional Silvano Evangelista e dai Consiglieri Carmine Mattia Perciballi, Domenico Randazzo e Alessandro

Bonventi. Erano presenti anche i coordinatori di sezione Massimo Urru (Abruzzo-Molise), Ciro Langella (Lazio-Umbria), Francesca Bacile (Liguria), Roberto Liuti (Marche) e Vito Caputo (Puglia). Numerose le aziende sponsor presenti a cui vanno i ringraziamenti per la presenza dei loro prodotti, Bonaventura Maschio, Martini, Gruppo Montenegro, Campari Group, Liquorificio Artigianale Leardini, Ceado, Acque San Bernardo.

Questi i piazzamenti dopo lo svolgimento della competizione

*Antonio Li Causi*  
*"Patek"*  
 La Ricetta

*30 ml Genepy Vertosan*  
*20 ml Gin Boodles*  
*20 ml Bitter Campari*  
*8 gocce Up foam*  
*10 ml Polpa arancia rossa*

*Silvia D'Alonzo*  
*"Amatoria pocula"*  
 La Ricetta

*30 ml Bombay Bramble*  
*ai frutti rossi*  
*10 ml Sciroppo alle rose*  
*15 ml succo di limone e albumina*  
*5 ml sciroppo di zucchero*  
*10 ml Scapegrace*

*Michela Maffia*  
*"Hathor"*  
 La Ricetta

*40 ml Vermouth rosso di Torino*  
*Cinzano 1757*  
*20 ml Jack Daniels Fire*  
*2 ml Angostura Bitter*  
*2 ml Delizia alla cannella*  
*Varnelli*

## I vincitori delle sezioni:

Liguria	1° Antonio Li Causi
Marche	1° Loide Chiappetta
Puglia	1° Gaetano Cutrignelli
Lazio-Umbria	1° Michela Maffia 2° Ugo Barbi "Premio ODK" 3° Domenico Palladino "Premio Soami"
Abruzzo-Molise	1° Silvia D'Alonzo, 2° Luca Pagliarella 3° Marco Costantini

Altri riconoscimenti sono stati consegnati a Valentina Sala "Premio Mokambo" per miglior decorazione e ricetta.

Mario Dal Fonso "Premio Tenuta Ulisse" per l'eleganza.

Giorgio Fabrizi "Premio Leardini Liquori" per la miglior tecnica.

Federico Olivieri "Premio Partesa" per miglior finger food.

Vito Caputo	1° classificato "Premio Umberto Caselli"
Gabriele Pistola	2° classificato "Premio Umberto Caselli"

I primi classificati per ogni sezione più il secondo classificato di Abruzzo e Molise hanno avuto accesso alla finale nazionale che si è svolta lo scorso 8-9-10 novembre a Isola delle femmine (Pa). Durante l'evento ci ha onorato della sua presenza Eusebio Di Francesco ex allenatore e calciatore della Roma e della Nazionale, ha presentato Massimo Urru e il servizio stampa e foto sono stati curati da Bruno Orefice e Matteo Pavone.

**A cura di Michela Maffia**



Antonino Li Causi



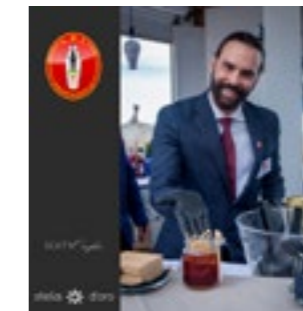
Federico Olivieri



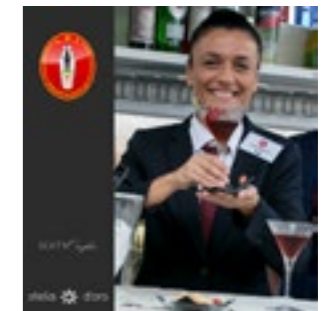
Gabriele Pistola



Gaetano Cutrignelli



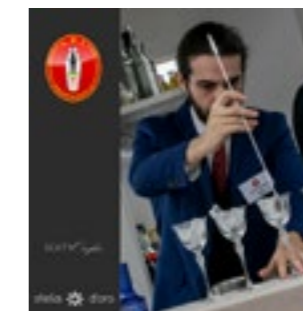
Giorgio Fabrizi



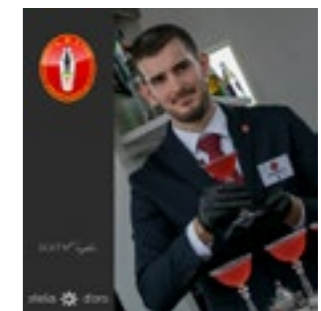
Michela Maffia



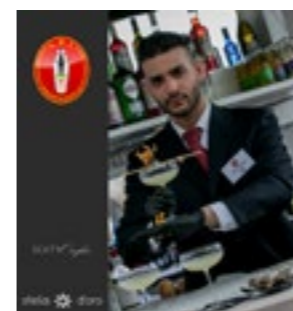
Loide Chiappetta



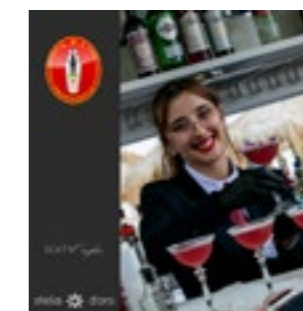
Luca Pagliarella



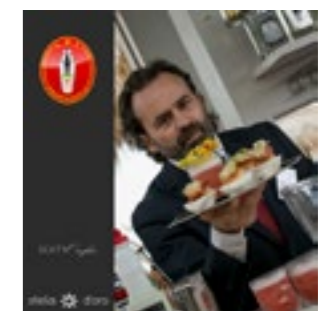
Marco Costantini



Mario Dal Fonso



Silvia D'Alonzo



Ugo Barbi



Valentina Sala



Vito Caputo





## L'intervista

### INTERVISTA A SILVIO BORGHESAN

Arrivano dalla Pianura Padana, esattamente del mantovano, la famiglia del piccolo Silvio Borghesan di origini agreste loro della profonda campagna. Si sistemano a Legnano, un territorio in continua crescita tra fabbriche e industrie del tessile, la famiglia Borghesan si trova da subito sommersa dalla frenesia e labiosità di quella cittadina alle porte di Milano, impegnata nella ricostruzione nel primo dopoguerra e devono necessariamente fare i conti con i ritmi della terra che li cresciuti e formati nei loro paesi d'origine. Questo misto tra le radici del territorio, la saggezza popolare che danno le umili origini contadine, la dinamicità e metodologia che lo stile industriale impone hanno dato l'imprinting di Silvio Borghesan. Le persone che conoscono bene Silvio lo sanno, dietro quella calma apparente si trovano coese quelle due identità e si rivelano, appena pronte, per prendere le decisioni più ferme e risolutive ma anche con la l'umanità e la condivisione che le rendono bene accette da tutti. Appena terminata la scuola, nel periodo del-

la ricostruzione nazionale, per Silvio la strada del lavoro era già indicata. Inizia, circa il 1964, in un bar di fronte all'ospedale e quale miglior viatico per imparare a lavorare con una enorme afflusso di frequentatori e orari da sfinito. Apprende così a conoscere e riconoscere le persone. Tra i caffè e le scatole di biscotti o cioccolatini da portare ai degenti vi erano storie di umanità a iosa, talvolta anche gioiose ma più spesso di tristezza e dolore non solo fisico. Silvio si tempera in quell'ambiente, veloce e dinamico su quelle macchine espresso ancora a leva, tra quei gotti di vino e talvolta col compito di rimettere in ordine la bottigliera e gli scaffali, lui mostra sempre tanta attenzione e volontà. Grazie ad una borsa di studio di 50.000 mila lire assegnata alla famiglia, si iscrive alla scuola alberghiera dapprima a Bratto della Presolana e poi a Viareggio, un biennio intenso e sicuramente molto formativo che lo portano poi a lavorare sulle navi della Società italiana di Navigazione. Inizio sicuramente di prestigio sul transatlantico Michelangelo un'avveniristica turbonave assieme alle gemelle Raffaello orgoglio della navigazione italiana che copriva la tratta Italia America, esattamente Genova New York. La Michelangelo poteva trasportare 1.775 passeggeri, dei quali 535 in prima classe, 550 in classe cabina e 690 in classe turistica. Aveva più di 700 operatori di questi gran parte per i servizi ai clienti. Silvio nei suoi quattro anni di imbarco ha avuto la fortuna di girare tutti i bar e di ricoprire tutti i ruoli a partire da addetto al bancone fino a barman del lounge bar della classe lusso. Così per l'ultimo suo imbarco Silvio va a fare il barman sulla Leonardo da Vinci. Un transatlantico poco più piccolo rispetto alla Michelangelo ma sicuramente con i suoi undici ponti tutti collegati tra loro, cabine con aria condizionata e servizi come ospedale interno, palestre e sale per trattamenti di fisioterapia, oltre ai saloni per le feste e ristoranti a tema così come i bar lussuosamente riforniti, facevano di questo veloce transatlantico un modello di modernità per il trasporto navale che inor-

gogliava l'Italia navale degli anni 60'/70'. Pensate che saloni e cabine erano ornate da quadri e pitture di artisti contemporanei. Silvio così navigando per i mari visita oltre a New York anche paesi tropicali e del sud America. I clienti delle crociere di allora erano sicuramente persone di un certo spessore socio economico. Così si trova a dover accontentare i desideri di personaggi famosi del cinema e del teatro così come personaggi politici, di cultura e magnati dei quel periodo. E proprio in una di quelle crociere caraibiche che Silvio ha il piacere di servire Elizabeth Taylor con uno dei suoi sette mariti. Richard Burton era certo più taciturno della Liz che per contro ciarlava così come finiva velocemente i suoi drink. Un pomeriggio era in cabina a riposare e venne chiamato urgentemente dal maître del servizio ai piani per servire nella loro lussuosa suite da bere visto che Burton aveva espressamente richiesto che fosse Silvio a fare il servizio. Fu così che per tutta la durata della crociera Silvio, oltre a servirli nel lounge bar, portava a quella coppia in luna di miele le bottiglie di scotch whisky con abbondante ghiaccio, ovviamente questo sforzo era ripagato da laute mance. Si ricorda Silvio che in una crociera sempre nei caraibi il cantante che allietava le serate al piano bar era Johnny Dorelli, già famoso allora passava al bar per ristorarsi e così parlavamo un po' in italiano e ricordavamo la nostra Milano. Rimessi i piedi sulla terra ferma, Silvio, dopo varie esperienze in alberghi di lusso e locali notturni apre un suo locale "Little Bar" a Legnano. In quelle mura è stato di insegnamento a clienti e tanti operatori del settore e barman oggi di successo. Successivamente inizia la collaborazione con gli stilisti Dolce e Gabbana. D & G aprono a Legnano un locale multifunzionale in un garage dismesso e lo fanno diventare un punto di riferimento per la moda e il jet set, il Caffè Garage è il locale diurno e al timone di questo locale ci mettono Silvio. La sua esperienza lo rende unico e gradito sia agli avventori esterni che ai clienti di D&G che li possono dissetarsi e

ritemprarsi. Silvio ricorda che una delle prime clienti in assoluto fu Madonna. Si ricorda anche della compianta Whitney Houston che alle due di notte si è divorata un paio di toast con un bicchiere di latte freddo. Successivamente Silvio ha iniziato a collaborare con il Marilyn's sempre a Legnano. Che ben presto diventa e lo è ancora oggi il punto di riferimento per moltissimi clienti che godono delle proposte raffinate di Silvio e dei suoi collaboratori. A proposito di collaboratori Silvio potrebbe, non a torto, affermare di aver stimolato e creato una folta schiera di professionisti del bar oggi tutti affermati e riconoscenti ai suoi insegnamenti. Silvio Borghesan è Fondatore di A.B.I. Professional, Membro del Comitato Esecutivo per ben due mandati, nel precedente ricopriva con successo anche la carica di Tesoriere, da sempre con i giovani sa che le associazioni di categoria come l'A.B.I. Professional son un ottimo viatico per la formazione e l'aggiornamento costante dei professionisti del bar.

A cura di Fiorenzo Colombo





## CACHANCHARA “la storia di un cocktail, ci racconta la storia di un popolo”

Cuba, la grande Antilla, l'isola del rum, della canna da zucchero, delle piantagioni, delle bianche ed interminabili spiagge, dei famosi sigari Havana, della musica afrocubana che ininterrottamente a tutte le ore del giorno e della notte fa da sottofondo a spensierate vacanze, Cuba è, però, anche di più: è la storia di un popolo che da sempre ha vissuto fasi alternanti di occupazioni e colonizzazioni, di schiavitù ed oppressioni da parte di “colonizzatori” senza scrupoli europei e non. Ancora molto profondi rimangono i segni della colonizzazione e di quanto la popolazione sia da sempre alla ricerca di libertà e giustizia, anche se questa sia o possa essere, difficile, faticosa e contraddittoria.

La popolazione originaria di Cuba scomparve poco dopo che Cristoforo Colombo, sponsorizzato dai Reali di Spagna, sbarcò per primo sull'isola nel 1492. Le malattie degli Spagnoli, anche se si trattava di malattie di poco conto,

erano mortali per gli indigeni, che non avevano anticorpi di difesa; ma, soprattutto, i colonizzatori li obbligarono a un feroce lavoro forzato: già pochi anni dopo la scoperta dell'isola si rese necessario importare schiavi per rimpiazzare gli Indigeni.

Le terre appartenevano ai latifondisti creoli, discendenti dei primi coloni grandi ed importanti produttori di zucchero che dopo varie rivolte e guerre civili 10 ottobre 1868 si ribellarono contro l'amministrazione spagnola facendo scoppiare la guerra civile. La rivolta fu guidata da piantatori di origine cubana e altri ricchi nativi in particolare Carlos Manuel de Céspedes, ricco proprietario terriero nonché titolare di uno zuccherificio, noto come La Demajagua, che libera tutti i suoi schiavi e lancia un proclama indipendentista contro la Spagna: inizia così la prima guerra di indipendenza cubana o “guerra dei 10 anni. E' proprio durante questi conflitti, tra un mix di storia e leggenda, che nasce una bevanda che, come il Cordiale o la Grappa per i nostri soldati impegnati sui fronti durante la Prima Guerra Mondiale, che i rivoluzionari cubani, chiamati mambis, 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, Aguardiente de Caña e miele locale, tutti ingredienti di facile reperibilità sull'isola.

Il (o la) Canchanchara, nome quasi impronunciabile, fa parte della storia di Cuba, alcune leggende narrano che fosse il primo cocktail cubano, il padre del Mojito e del Daiquiri, ed è così conosciuto da far parte per la prima volta dei Cocktail Internazionali IBA 2020 entrando nella categoria New Era Drink. Il Canchanchara originariamente era una bevanda corroborante che veniva consumata calda, si mescolano insieme aguardiente de caña (un'acquavite di melassa che subisce una sola distillazione), miele millefiori, jugo de limón (succo di lime) ed acqua, veniva e viene ancora preparato nella tipica jicara un piccolo vaso di terracotta a for-

ma di piccola zucca.

Oggi la bevanda va preparata fredda e la ricetta IBA prevede i seguenti ingredienti:

### La ricetta ufficiale IBA

60 ml Aguardiente Cubano  
15 ml Succo di lime fresco  
15 ml Miele millefiori  
50 ml Acqua

Mescola il miele con l'acqua ed il succo di lime, aggiungere l'Aguardiente e colma con il ghiaccio rotto. Mescola bene con un barspoon dal basso verso l'alto e decora con uno spicchio di lime.

Il risultato è un sour antico, spartano quasi grezzo, un misto essenziale di profumi agrumati freschi che al gusto si fondono con la potenza alcolica del distillato addolcita dal miele. E se vuoi provarne nella terra d'origine ti consiglio di recarti nella splendida cittadina di Trinidad nella provincia di Sancti Spiritus parte centro meridionale dell'isola, qui cerca il locale “La Canchanchara” in calle Real del Jigue 90 e chiedi di Frank uno dei musicisti che allietano i clienti a ritmo caraibico, lui è un mio amico ed amico degli italiani, ti farà gustare un ottimo cocktail accompagnato da ottima cucina cubana ti consiglio il congris.

A cura di Luigi Poli e Massimo Blanda



## La Genziana

**“una preziosa radice,  
regina di aperitivi e amari”**

La genziana è una pianta della famiglia delle “Gentianaceae” che cresce in diverse zone del mondo tra cui Africa, Australia, Nuova Zelanda, America, Asia ed Europa. Nel nostro paese la troviamo prevalentemente nell’arco alpino e sugli appennini in quanto predilige l’altitudine dove riesce a crescere spontaneamente. Ne esistono molte specie classificate anche se in Italia ne utilizziamo solo alcune, in particolare la “Lutea” o genziana “maggiore” che produce fiori gialli, la “Asclepiadea” e la “Genzianella”. La genziana è una specie protetta, sia per il rischio di estinzione sia per la possibilità di essere scambiata con un’altra pianta tossica e non utilizzabile in campo alimentare.

La sua preziosa radice è nota sin dall’antichità per le sue proprietà medicamentose e sembra sia stato Gentius, re di Illiria (a detta di Plinio il vecchio) a scoprire e divulgare le sue caratteristiche ed utilizzi. In quanto fresca è velenosa, la radice viene lavorata una volta essiccata per scopi curativi e nella produzione di liquori adatti sia prima che dopo il pasto, in quanto la genziana permette sia di aiutare la digestione che di stimolare l’appetito (viene utilizzata infatti nei casi di inappetenza).

La genziana si può distillare con l’aggiunta o meno di alcol di origine cerealicola a seguito della fermentazione alcolica. In diverse zone montane vengono prodotti liquori alla genziana realizzati assieme ad altri ingredienti che daranno complessità aromatica oltre che ulteriori proprietà al prodotto. La base alcolica è spesso alcol di origine cerealicola ma si possono trovare in Abruzzo produzioni di ricette a base di vino, la tecnica è quella dell’infusione in alcol. Nel nord Italia diverse distillerie di grap-

pa propongono versioni di questo tradizionale distillato aromatizzate alla genziana spesso imbottigliate con un pezzo di radice all’interno della bottiglia.

Dove invece la genziana è protagonista senza nome grazie alla suo gusto amaricante e giocata assieme ad altre radici, erbe, cortecce e frutta, è nella produzione di bevande spiritose dette “bitter” o “amari” e regolati da normativa europea che sancisce il loro caratteristico gusto amaro. I secondi, caratterizzati da un colore scuro, sono indicati per il consumo a fine pasto a scopo digestivo, anche se oggi utilizzati in miscelazione in maniera trasversale. I bitter d’aperitivo invece sono spesso di colore rossastro oltre che giallo o verde e vedono il loro utilizzo principalmente nei cocktail pre-dinner, andando a caratterizzare drink come Spritz, Americano e Negroni. La nota amara protagonista di queste preparazioni è data anche dalla genziana che, con le sue proprietà e all’aiuto dell’alcol, va a stimolare l’appetito.

Ultimi e non per importanza i bitter aromatici da utilizzare a gocce e in dash, come l’Angostura e il Peychaud bitter, la loro concentrata nota amaricante è data anche dalla genziana.

Di fatto pensandoci bene, senza questa pianta i cocktail prima citati e molti altri come il Manhattan, l’Old Fashioned o il Sazerac non avrebbero lo stesso sapore...

A cura di Mirko Salvagno



*Mirko Salvagno*

*“Tonic Bear”*

La Ricetta

*50 ml Liquore alla Genziana  
10 ml Sciroppo di Miele  
(60% Miele 40% Acqua)  
120 ml Acqua Tonica*

*Mescolare con ghiaccio e  
decorare con due rametti di  
santoreggia*

*“Negroni Bianco”*

La Ricetta

*30 ml London Dry Gin  
30 ml Liquore alla Genziana  
15 ml Vermouth Bianco  
15 ml Vermouth Dry*

*Mescolare gli ingredienti  
con ghiaccio in un bicchiere  
tumbler basso*







## Autunno e inverno, stagioni che “scaldano con un bicchiere”

L'arrivo della stagione fredda con il conseguente abbassamento delle temperature permette, a molti barman e ai locali in cui operano, la possibilità di proporre nei propri menù una selezione di “hot drink”, cocktail corroboranti che hanno la funzione di allietare il cliente con ingredienti spesso speziati e agrumati.

Questa categoria di cocktail ha un nome ben preciso: Punch

Storicamente, le bevande calde erano consumate come corroboranti contro il freddo soprattutto nei paesi più freddi come l'Inghilterra e i paesi del nord Europa.

Questa tipologia di bevande aveva un mercato florido già nel Medioevo dove, nelle taverne, veniva servito in pentoloni scaldati sul fuoco una miscela con bevande edulcorate, aromatiz-

zate con spezie e agrumi, solitamente a base di vino o birra, addolcite con miele e, a volte, rafforzate con brandy.

E' con gli inglesi, nel diciassettesimo secolo, che la diffusione di queste bevande prende piede. Essi, infatti, nell'ambito commerciale, giungono ad oriente e, una volta arrivati nelle Indie, scoprono spezie sconosciute in Europa, con le quali iniziano ad aromatizzare cibi e bevande.

Nasce così il Punch il cui nome deriva, probabilmente, dal persiano “punj” o dal sanscrito “pancha” entrambi ad indicare l'abituale numero di ingredienti da cui è composto: cinque. Esso è normalmente composto da un oleum saccharum, da una parte di agrumi e spezie, da brandy o rum (arrivato grazie agli scambi commerciali con il nuovo mondo), da zucchero e dal tea. Vino e birra spariscono dalla ricetta, rimane il brandy ed arrivano nuovi prodotti esotici e tropicali con i quali si creano nuove miscele dai nomi sempre più accattivanti.

Con il 1862 e la pubblicazione del primo libro di ricette, scritto da Jeremiah P. Thomas, inizia l'era della miscelazione di prodotti proposti “freddi” i quali andranno a sostituire gradualmente ma sempre di più le miscele a caldo. E' l'anno zero dei cocktail moderni.

Esistono varie tipologie di cocktail caldi tra cui l'Hot Toddy, generalmente composto da una base di whisky, acqua bollente, succo di limone e miele, serviti in tazze da te.

Ricordiamo soprattutto il “Blue blazer” inventato dallo stesso “Jerry” Thomas che era composto da un calice di whisky scozzese e da uno di acqua bollente. La particolarità del drink stava nella sua preparazione. Ecco cosa diceva Jerry Thomas: “versare il whisky e l'acqua bollente in un boccale, dar fuoco al liquido e, mentre sta bruciando, versarlo da un boccale all'altro per 4/5 volte in modo che si mescoli bene.

Se l'operazione è eseguita bene, sembrerà una cascata di fuoco”

Un'altra tipologia di cocktail caldo è il Grog.

Esso viene introdotto per la prima volta il 21 agosto 1740 sulla Royal Navy dal vice ammiraglio Edward Vernon ed è composto da rum e acqua bollente. Le versioni più moderne prevedono l'utilizzo di succo di limone, cannella e zucchero.

Uno dei cocktail più rappresentativi e tuttora molto richiesto fa parte della categoria dei “pousse café” ed è l'Irish Coffee.

Esso si compone di 50ml di Irish whisky, 120ml di caffè caldo, 50ml di panna fresca fredda, 1 cucchiaino di zucchero.

Si serve in un bicchiere di caffè irlandese versando il caffè caldo zuccherato insieme al whisky scozzese.

Sopra questa miscela si versa delicatamente e con l'aiuto del dorso di un cucchiaino la panna che rimarrà in sospensione.

Secondo la tradizione, il drink nasce nel 1942 dalle sapienti mani di Joe Sheridan, allora chef del ristorante O'Regan situato di fronte all'aeroporto di Shannon in Irlanda.

Alcuni passeggeri giunsero lì in piena notte, stanchi e particolarmente scocciati a causa della cancellazione del proprio volo per maltempo. Joe Sheridan decise così di servire loro una bevanda robusta allo scopo di rinfrancarli e riscaldarli. A chi gli chiese se si trattasse di caffè brasiliano egli rispose: “No, è caffè irlandese!” Esistono, come per tanti altri drink, delle varianti all'originale come il French coffee, con Brandy o Calvados, l'American coffee con Bourbon, il Carachillo con rum, l'Highland coffee con whisky scozzese.

Concludendo, il mondo della miscelazione ci regala sempre delle suggestioni e, nel recupero di cocktail classici come quelli di cui abbiamo parlato, il mercato è sicuramente aperto e pronto alla loro riproposta e, sicuramente, a novità da essi ispirate.

A cura di Dario Ferrario





BONAVENTURA  
MASCHIO

CAMPARI  
GROUP

Ceado

Italia a Tavola

MARTINI



MONTENEGRO  
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

S. Bernardo

STOCK  
ITALIA

