

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: 2°

Numero: N° 4 Marzo 2023

Responsabile: *Carminè Mattia Perciballi*
 redazionethebar@gmail.com

Redazione: *Silvano Evangelista*
 redazionethebar@gmail.com

Pubblicità *Gianmario Artosi*
 redazionethebar@gmail.com



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Bernardo Ferro
Presidente
A.B.I. Professional

Un caro saluto a tutti i lettori di THE BAR. Più passa il tempo è più sono molto orgoglioso di questo progetto presentatomi, l'anno scorso dal Consigliere Mattia Perciballi. Un progetto ambizioso che, a giudicare dai feedback ottenuti, ha ottenuto un riscontro più che positivo, e questo non può che farci piacere e darci energia per fare sempre meglio e soprattutto “accontentare” i nostri lettori, dando Loro una rivista piena di contenuti, Contenuti interessanti e formativi sia per coloro che fanno la nostra professione ma anche per quelle Persone amanti e curiosi del nostro “mondo”. Spero, ma di questo ne sono certo, che anche questo numero della nostra rivista non deluda le Vostre aspettative. Sono convinto che gli argomenti trattati siano interessanti e che, anche questa volta, gli articoli dei nostri Professionisti abbia fatto centro. Buona lettura

Bernardo FERRO
 Presidente ABI Professional

Bernardo Ferro



sommario

- 3 La pagina del Presidente**
A cura di Bernardo Ferro
- 5 Organigramma del consiglio**
- 6 Analisi del Boulevardier**
A cura di Mirko Salvagno
- 8 Le regole per un buon cappuccino**
A cura di Simone Toppi
- 12 L'intervista a Ciro Langella**
A cura di Fiorenzo Colombo
- 14 Gin & Tonic**
A cura di Dario Ferrario
- 18 I maestri di un tempo**
A cura di Daniele Dagradi
- 24 Pepe di Timut**
A cura di Mauro Leardini
- 25 The Bar... Book i libri consigliati**
A cura di Ernesto Molteni
- 33 Tempi Moderni**
A cura di Paolo Azzoni
- 35 Camomilla "fiore di storia"**
A cura di Andrea Di Costanzo e Lino di Comun
- 37 Le novità in bottiglia**
A cura di Deborah Di Maggio e Andrea Leonardi
- 38 Il concorso nazionale**
A cura di Deborah Di Maggio e Marco Scebba
- 42 A.B.I. Day**
A cura di Marcella Mangiameli
- 44 Amari e liquori di Sardegna**
A cura di Tony Congia
- 46 Gli ingredienti fanno la differenza**
A cura di Deborah Di Maggio e Andrea Leonardi
- 50 New generation gin**
A cura di Perciballi Carmine Mattia
- 53 The Bar... Beer "viaggio nei birrifici italiani"**
A cura di Lady Malto Francesca Bacile e Valerio Moccia
- 56 Il negroni all'Ugolino**
A cura di Paolo Baldni



Organigramma del consiglio

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

www.abiprofessional.it



Contatti Consiglio

Contatti Coordinatori





“Analisi del Boulevardier”

Un Boulevardier è da intendere una persona mondana, frequentatrice delle boulevard Parigine e dei suoi locali. Nel 1927 il cocktail Boulevardier incontra la penna del grande Harry McElhone, famoso barman scozzese che dopo aver deliziato i palati di Londra, New York ed essere passato da Deauville, consacrò negli anni venti il suo lavoro ritornando a Parigi all'Harry's New York bar, in rue Daunou, nel quartiere dell'Opéra. Inventore di drink come white lady e sidecar fu anche scrittore di ricettari di cocktail. Nel 1927 pubblica “Barflies and Cocktails” dove il Boulevardier viene citato per la prima volta nell'articolo “cocktails around town” di Arthur Moss. Le dosi riportate sono indicate in parti uguali di Campari, Italian vermouth (ossia vermouth rosso) e Bourbon whiskey, appunto 1/3, 1/3, 1/3. La creazione della ricetta fa riferimento a Erskine Gwyne, cliente del locale probabilmente ispiratore o co-ideatore della ricetta ed editore di una rivista dell'epoca chiamata appunto “The Boulevardier”.

Il primo riferimento che balza all'occhio nell'analizzare la struttura, gli ingredienti e le dosi del drink è al Negroni, l'aperitivo fiorentino nato pochi anni prima. L'idea che sia una variante del drink di “Fosco” e del “Conte” è solo un'ipotesi tra l'altro non accolta da tutti vista la gioventù del cocktail Negroni. Si può anche pensare che il Boulevardier sia più simile ad un Manhattan essendo in coppetta e composto da whiskey, vermouth e una parte amara costituita dall'Angostura.

Nello stesso libro e nel libro precedente “Harry's ABC of mixing cocktails” del 1926 compare invece l'Old Pal, un drink con le stesse dosi base Canadian whisky, Campari e French vermouth (vermouth dry).

Che sia questo il progenitore del drink in questione? Potrebbe essere considerando che molte ricette si sono modificate nel tempo cambiando nome, ma considerare il Boulevardier come cocktail a se stante, con i suoi riferimenti e la sua storia, resta forse la scelta migliore!

Il Boulevardier è cocktail intenso di alcolicità e ricco di aromi, non stupisce che incontri il palato di molti clienti, considerando il ritorno del whiskey in miscelazione, la crescita del vermouth e l'interesse per il gusto bitter! Per realizzarlo è necessario utilizzare prodotti alta qualità e che si possano bilanciare bene tra di loro. È altresì molto importante servirlo in una coppetta precedentemente raffreddata curando la tecnica di miscelazione. Guardando la ricetta e i suoi componenti viene spontaneo pensare a nuove interpretazioni e già cambiando per esempio la marca del distillato o del vermouth, si possono dare sfumature differenti a questa miscela. Si può andare anche oltre, per esempio spostando il whisky in Scozia e dando al drink il caratteristico sapore maltato e magari affumicato di un malt whisky. Infine è possibile creare un twist on classic come si usa fare, aggiungendo o sostituendo ingredienti senza sconvolgere troppo la ricetta di partenza.

Un cliente che al giorno d'oggi entra in un cocktail bar e chiede un Boulevardier è una cosa abbastanza normale, lo sarebbe stato molto meno anni fa, ma il bello dei classici è anche questo, vanno e vengono passeggiando liberamente lungo le Boulevards...

a cura di Mirko Salvagno

Boulevardier Ricetta codificata IBA

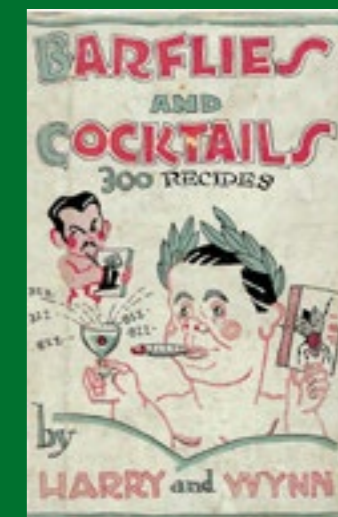
45 ml Bourbon whiskey
30 ml Bitter Campari
30 ml Vermouth Rosso

da mescolare nel mixing glass con ghiaccio e filtrare in coppetta cocktail terminando con twist di scorza di arancia
Dosaggi ricetta originale dal libro
Barflies and cocktail:
1/3 Campari, 1/3 Italian vermouth, 1/3 Bourbon Whiskey

Boulevardier twist on classic

30 ml Dewar's White Label Blended scotch whisky
30 ml Bitter Campari
30 ml Martini riserva speciale rubino

da mescolare nel mixing glass con ghiaccio e filtrare in coppetta cocktail completare con un velluto di liquore di rabarbaro
velluto di rabarbaro:
con il cappuccinatore emulsionare 20 ml di Rabarbaro Bergia con 5 gocce di emulsionante di quillaia saponaria.



“Le regole per un buon cappuccino certificato italiano”

È possibile attribuire la scoperta del cappuccino attorno al XVII secolo in una caffetteria di Vienna. Solo grazie all'invenzione della macchina espresso, successivamente, si è potuto realizzare una bevanda più simile a quello che oggi conosciamo e non tipo latte macchiato come nel XVII secolo a Vienna.

Il nome “cappuccino” si pensa possa derivare dal fatto che inizialmente questa bevanda ricordava molto il colore del saio dei frati cappuccini, e quindi di conseguenza nacque il modo di chiamare la nostra amata bevanda.

Essendo il consumo di caffè espresso di pari passo al consumo di latte nelle caffetterie di tutto il mondo è importante che ci sia la giusta attenzione sia nella scelta del fornitore e del caffè stesso così come fondamentale la scelta del latte che si utilizza.

Il latte

Dal momento che il cappuccino è formato solo da due ingredienti: caffè espresso e latte, si deve aver modo di lavorare con ingredienti della miglior qualità possibile.

Per ottenere la giusta schiuma di latte, setosa, con tessitura fine e un ricco gusto dolce è da preferire un latte intero, fresco di alta qualità meglio ancora se da una piccola centrale del latte locale, e altresì importante ricco in proteine e grassi.

È un alimento complesso, contiene proteine, lipidi, acqua, carboidrati, vitamine, minerali ed enzimi.

Esistono in commercio diversi tipi di latte e vengono suddivisi in diversi modi: in base al contenuto di grasso è forse il più conosciuto (intero, parzialmente scremato, scemato). Però dobbiamo anche sapere che è possibile trovare: il latte fresco pastorizzato; il latte fresco pastorizzato di alta qualità (che non rappresenta uno slogan, ma indica un latte contenente almeno 32 g/l di proteine contro le 28 g/l di quello non di alta qualità; inoltre, il latte di partenza deve essere microbiologicamente perfetto alla stalla); latte pastorizzato a lunga durata (o microfiltrato); latte UHT e sterilizzato (non UHT).

Vi siete mai chiesti quale sia il latte migliore per realizzare un cappuccino?

Da evidenziare quanto le proteine siano amiche della schiuma, infatti svolgono una funzione di “tensioattivo” naturale permettendo all'aria incorporata con la lancia vapore di rimanere inglobata nel latte. A parità di grassi, quindi quello più proteico è migliore.

Il tenore di proteine si aggira attorno al 3,2% nel latte a lunga conservazione, mentre nel latte fresco pastorizzato può raggiungere anche il 3,4%.

Uno a zero per il latte fresco pastorizzato.

Nemico della schiuma è invece il grasso. I grassi riducono la stabilità della schiuma e, a parità di proteine, più un latte è magro, migliore sarà il risultato al momento della prova cappuccino. C'è un però. Un latte magro o parzialmente scremato non regala lontanamente la piacevolezza di un latte intero. Tanto più se si tratta di un latte fresco, con il suo gradevole ed inconfondibile “effetto panna”.

La scelta, in ultima battuta, cade allora proprio sul latte fresco intero pastorizzato di alta qualità, che offre il giusto compromesso tra la stabilità della schiuma ed il piacere gustativo del nostro cappuccino.

Non dimentichiamoci infine che anche la temperatura gioca un ruolo importante.

Per avere una bella schiuma consistente, occorre utilizzare un latte freddo, preso direttamente dal frigorifero, (va conservato tra i 2 e i 4 °C). Lasciare il cartone del latte vicino alla macchina del caffè non è quindi buona abitudine... magari facciamoci caso la prossima volta che andiamo a prenderci un cappuccino al bar!

La consistenza della schiuma dipende dalla percentuale di proteine e di grasso nel latte. La schiuma del latte intero è cremosa, densa e velutata; quella del latte parzialmente scremato è meno morbida; la schiuma prodotta dal latte scremato somiglia a una meringa e si dissolve subito.

Le attrezzature corrette

Abbiamo visto fino ad ora la materia prima quanta importanza ha per ottenere un buon risultato, ma questo se non è associato ad attrezzatura corretta, professionale e ben tenuta non sarà comunque sufficiente a garantire un cappuccino di qualità.

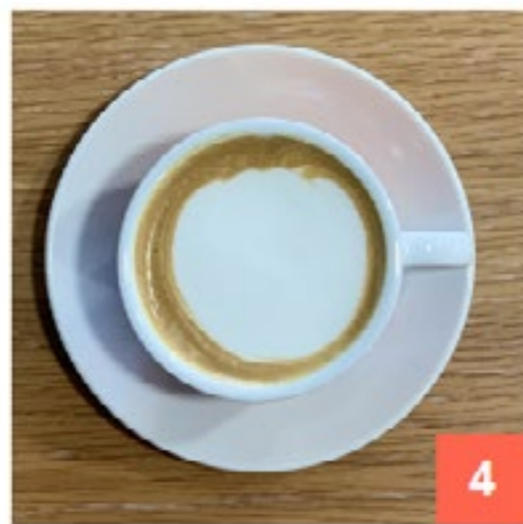
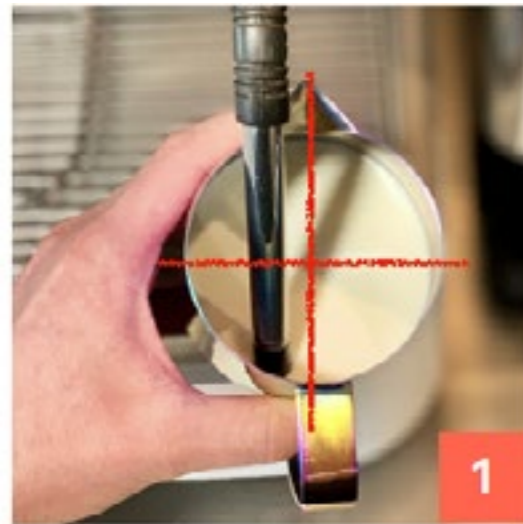
La lattiera, che permette di montare il latte, dovrà essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti, ma che abbia anche la giusta conduzione termica (acciaio inox 18/10) con uno spessore adeguato a percepire i cambi di temperatura in modo repentino attraverso la mano del barista. La forma della lattiera è studiata: tronco – conica con beccuccio pronunciato il giusto per eseguire al meglio la versata del latte e manico ergonomico per una presa sicura e comoda. La grandezza delle lattiere che si trovano in commercio non è lasciata al caso, ognuna per una preparazione differente 35 cl per un cappuccino, 50 cl per due cappuccini e così via, anche se il consiglio è quello di non lavorare con lattiere più grandi di quella da 75 cl in modo anche da contenere gli sprechi.

La lancia del vapore è quella che fa avvenire la magia nella nostra lattiera.

Immersa in modo corretto con il giusto angolo di inclinazione permette di incorporare aria e frazionare le bolle in microbolle in modo da ottenere una schiuma con tessitura particolarmente fine (effetto crema).

Importante fluxare il vapore, prima di immergerla nella lattiera con il latte, e dopo averlo montato oltre che pulirla immediatamente con un panno umido.

Non da meno importanza pulirla quotidianamente con dei prodotti appositi che si trovano in commercio, se ancora non li usi questo è il momento di iniziare a farlo!



- 1 - Posizione della lancia vapore nel bricco con il latte.
- 2 - Posizione corretta delle mani, e creazione del vortice.
- 3 - Latte montato effetto crema.
- 4 - Cappuccino italiano classico.

Montiamo!

Per poter creare una perfetta schiuma di latte, effetto crema, il consiglio è di usare latte intero fresco preferibilmente di alta qualità. Versare il latte nella lattiera riempiendola fino a circa la metà (a seconda della stessa).

Flussare il vapore prima di immergere la lancia nella lattiera con il latte.

Immergere solo la punta della lancia posizionandola in un quadrante (Foto 1) inclinando la lattiera di 10-30° e azionare la fuoriuscita del vapore andando a formare un vortice costante al centro della lattiera.

Tenere il vortice al centro del bricco ed andare a introdurre l'aria nel latte, aumentandone il volume di 1/3 (Foto 2). In questa fase il latte incorporerà molta aria e aumenterà di volume, sarà quindi necessaria abbassare lentamente e gradualmente la lattiera in modo da tenerla nella posizione corretta fino alla fine del processo di montatura.

Omogeneizzare al meglio la schiuma in modo da portare le bolle a diventare microbolle e portare il latte alla giusta temperatura ottenuta mantenendo in rotazione il latte montato.

Ricordare di mantenere a contatto con la lattiera una mano in modo da valutare la temperatura del latte, affinché non sia troppo caldo e provocare scottature al palato del cliente. Quella ideale è intorno ai 65 °C.

Fondamentale la manutenzione e pulizia della lancia vapore, e in particolare dei fori di uscita del vapore. A seconda della macchina espresso con cui operiamo possiamo trovare da 1 a 4 fori nella lancia. Il numero e la dimensione dei fori modificano le tempistiche di riscaldamento e montature del latte.

Il cappuccino italiano

Nella ricetta del cappuccino italiano è prevista l'erogazione di un espresso con l'aggiunta del latte schiumato e liquido in pari quantità in modo da riempire una tazza grande con capacità compresa tra i 15 e i 18 cl.

Per creare un cappuccino italiano si deve far in modo che versando il latte montato nella tazza con il nostro espresso si crei una palla bianca centrale contornata da una corona color nocciola di circa 0,5 cm.

Il cappuccino italiano dovrà avere una temperatura compresa tra i 60 e i 65°C permettendo al cliente di percepire la perfetta combinazione latte-caffè.

a cura di Simone Toppi





L'intervista

“CIRO LANGELLA”

Ciro Langella nasce a Torre del Greco più di sessanta anni fa, la nota cittadina che si affaccia sul golfo di Napoli vede crescere il piccolo **Ciro** i cui occhi venivano ammaliati dai grandi transatlantici che transitavano nel porto, vere e proprie città naviganti piene di luci e sfarzi. Molti parenti di **Ciro** erano marinai e alcuni di loro lavoravano in quelle imbarcazioni, per cui lui sognava ad occhi aperti di poterci un giorno salire per poter lavorare e viaggiare intorno al mondo. Finite le scuole medie decide di frequentare l'alberghiero e quindi si iscrive ad un Ente di Formazione alberghiero con sede a Bellagio (Co). Ovviamente, una sede prestigiosa che rappresentava allora il massimo per chi volesse intraprendere la professione nella ristorazione. Se qualcuno ancora dubitava sulla determinazione del giovane **Ciro** nell'intraprendere la carriera della ristorazione lì aveva una riprova che dimostrava il contrario. Di fatto accettare di spostarsi dalla luminosa, calda

e solare Campania al freddo e nebbioso nord fu un gesto veramente eroico. Diciamo che Bellagio essendo una località lacustre (lago di Como) ha comunque un clima più mite rispetto ad altre località del Nord Italia, tant'è che il **Ciro** adolescente fa le valigie e inizia a frequentare la scuola con buona lena e si diploma anche con buoni voti. Tutto questo sacrificio per poter un giorno andare a lavorare sulle navi, ma poi la sorte farà sì che **Ciro** non realizzi il suo sogno ma di contraltare si costruirà una solida e scintillante carriera ricca di grandissime soddisfazioni, ma sulla terra ferma. Ora vi racconto. Siamo negli inizi degli anni '70. Da Bellagio con il diploma in mano e la valigia carica di sogni **Ciro** fa ritorno nella sua terra. In provincia di Salerno a Vietri sul mare, all'Hotel Bristol. Lì rimane ancor più affascinato dall'eleganza della struttura, dalla presenza di una clientela internazionale raffinata e molto esigente. Ma chi conosce Bellagio sa che la presenza degli stranieri, soprattutto americani, nei lussuosi hotel e ristoranti hanno forgiato **Ciro** che più di altri mostrava padronanza e capacità ad di sopra delle attitudini degli altri suoi amici studenti, diciamo che mostrava già di essere un "predestinato" al mestiere. Amava stare in mezzo alla gente, mostrava empatia verso la clientela sofisticata e padronanza del lavoro. Dopo l'esperienza di Vetri sul Mare, **Ciro** ripartì per il Nord. Sapeva che a Milano, in un albergo di lusso vicino alla stazione, lavorava Umberto Caselli, **Ciro** che lo conosceva per sentito dire, appena gli proposero un impiego, ci andò senza pensarci troppo. Era l'Hotel Michelangelo nella Milano degli anni ottanta, frenetica e laboriosa ma nello stesso tempo festaiola ed elegante. Lavorare così non gli fece rimpiangere di non aver ancora coronato il sogno di imbarcarsi sulle navi lussuose e solcare i mari tropicali. Venne comunque il momento per **Ciro** di fare un'esperienza all'estero e partì per Londra, no di certo in una pizzeria di "little italy" a Soho, ma all'Hotel Savoy. Il nostro **Ciro** si destreggiava sulle soffici e lussuose

moquette delle prestigiose sale riservate solo a clienti speciali, lì arrivò anche a servire i componenti della famiglia reale. Questa esperienza edificante fu interrotta dal dover assolvere gli obblighi del servizio militare. Ovviamente fu assegnato al circolo ufficiali di Napoli e poi di Roma, infine a Trieste dove fu assegnato alle cucine dove imparò a cucinare il riso, la polenta, i brasati, tutti cibi ovviamente tipici del nord. Terminato il servizio di leva, gli fu offerto di lavorare a Roma all'Holiday Inn al Parco dei Medici fino all'ottantaquattro. Finché, consigliato da un amico, fece un concorso per lavorare per le Istituzioni e **Ciro** iniziò a lavorare presso il Senato della Repubblica alla "Buvette" di Palazzo Madama. Per molti anni si dedicò a dissetare e ristorare i politici che si avvicendavano per gestire il nostro Bel Paese. Poi, venne il momento di salire di grado e venne chiamato a gestire il servizio della ristorazione per il Presidente della Repubblica.

Potete immaginare quanti aneddoti ha vissuto in quei periodi. Dove con diversi Presidenti della Repubblica venivano organizzati eventi, ricevimenti, feste, riunioni per le persone più importanti del Mondo. È ovvio che il riserbo è d'obbligo e quindi **Ciro** ci racconterà comunque alcuni aneddoti che ha vissuto nella sua lunga e prestigiosa carriera. Ad esempio, al Savoy di Londra nel periodo in cui ci lavorava era frequentato da personaggi illustri del "potere" economico e politico ma anche da attori e attrici come Charlie Chaplin, Orson Wells e Shirley Temple. Erano personaggi che frequentavano l'American Bar e anche il grill room dove **Ciro** col suo splendido tight li serviva regolarmente col sorriso e l'eleganza che aveva affinato nelle sue esperienze precedenti.

Un giorno, quando **Ciro** lavorava all'Holiday Inn, mentre intratteneva un ricco petroliere americano, gli raccontò di alcuni suoi parenti emigrati negli Stati Uniti d'America e del desiderio di poter un giorno fargli vista. Il giorno successivo il ricco cliente, ringraziandolo per il servizio svolto, gli fece trovare una busta conte-

nente 5 biglietti aerei Ambassador Class e una card per una compagnia di autonoleggi così da poter andare esaudire il desiderio di ritrovare i suoi parenti. Un'altra volta a Milano un cliente che voleva sempre farsi servire da **Ciro**, ricorda whisky con ghiaccio e soda, gli chiese se poteva organizzare un transfer con una macchina e autista. Ovviamente gli fece presente quanto era disposto a spendere e, lui che la macchina l'aveva appena acquistata si propose e per un giorno gli fece da chauffeur e così con una giornata si ripagò l'automezzo appena acquisito. Il cliente era un italoamericano emigrato dalla Calabria e che in America aveva trovato la fortuna. Vi ricordo che erano gli anni '80 e la Milano di allora, la "Milano da Bere", era anche la Milano ricca che faceva girare l'economia e **Ciro** sapeva come fare per accontentare i clienti e far girare l'economia.

a cura di **Fiorenzo Colombo**



“Gin & Tonic” Storia di un matrimonio indiscutibile!!!



Negli ultimi anni il consumo di gin è aumentato notevolmente grazie all'immissione sul mercato di innumerevoli etichette di gin che sono andate ad affiancare i grandi classici presenti da tantissimi anni.

Gin di tutte le tipologie, da quelli tradizionalmente più “dry” a quelli più strutturati in termini di spezie, erbe e frutta.

Il gin è sempre stato considerato un distillato “povero”. Considerato di origine inglese, il gin in realtà nasce in Olanda con il nome di Genever.

La sua invenzione è attribuita ad un medico dell'università di Leiden, Franciscus de la Boe, noto anche come Franciscus Sylvius, pseudonimo con il quale firmava le ricette.

Gli intenti furono di origine terapeutica in quanto a fianco delle collaudate virtù dell'acquavite come fonte di energia affiancò l'uso del ginepro, considerato un toccasana per i reni.

Le truppe inglesi, presenti durante la campagna nei paesi bassi, ne bevvero in quantità scoprendo che aveva un gusto molto piacevole, e decisero di importarlo in madre patria.

Nei primi cinquant'anni la produzione annua di gin in Inghilterra passò dal mezzo gallone ai quasi 5 milioni e mezzo, diventando il prodotto più bevuto a Londra in quanto anche economico... La situazione però precipitò presto degenerando al punto da diventare incontrollabile (l'alcolismo divenne una delle cause di morte più comune). Nel 1751 venne così promulgato il “gin act”, con il quale si limitava il numero di

bottiglie da importazione e si imponeva una forte tassazione sul gin prodotto in Inghilterra. La conseguenza fu la sparizione di innumerevoli distillerie che producevano alcoli di scarsa qualità a favore, grazie anche di mastri distillatori provenienti dalla Scozia, di produzioni di qualità.

Il gin è un distillato di cereali aromatizzato da diverse botanicals. In primis il ginepro, ma anche cardamomo, radice di angelica, liquirizia, finocchio, semi di coriandolo, cassia, anice stellato, noce moscata, scorze di arancia e limone, etc....

La storia del Gin&tonic è legata all'esercito della British East India Company, di stanza in India. Come rimedio per la malaria, veniva somministrato il chinino che, però, aveva un sapore molto sgradevole.

All'inizio del XIX secolo alcuni ufficiali britannici, al fine di renderlo più piacevole al gusto, decisero di aggiungere acqua, zucchero, lime e gin al chinino stesso: ecco creato il Gin&tonic.

Tradizionalmente il gin è sempre stato prodotto soprattutto in Inghilterra e in Olanda, mentre negli ultimi anni la produzione avviene ormai in tutto il mondo.

Ad affiancare i classici London dry gin troviamo gin italiani, spagnoli, tedeschi, francesi, scandinavi, statunitensi ma anche australiani e dalla Nuova Zelanda.

Importante è sottolineare come anche l'acqua tonica si sia evoluta negli anni. A differenza delle prime immesse nel mercato, attualmente la presenza del chinino è decisamente diminuita se non del tutto sparita, anche se, nell'ultimo decennio, grazie a nuovi marchi come Fever Tree, Q Tonic e altre aziende sta tornando in voga un'acqua tonica meno dolce e amarognola.

Particolare importanza nella preparazione del gin&tonic la assume la guarnizione. Mentre per un classico con London dry, una fetta di limone è sempre il must, con gin più struttu-

rati si possono utilizzare spezie come il pepe, il coriandolo, l'anice stellato, la cannella, il rosmarino, etc.... Ma anche scorze di frutta, fiori edibili, frutti di bosco.

L'abbinamento gin/acqua tonica/guarnizione è molto importante. Se una fetta di limone si abbina bene ad un'acqua tonica abbastanza amara e ad un gin secco, altre toniche e guarnizioni si adattano bene ad altri gin. Il metodo più utilizzato e, forse, il migliore per la tipologia di gin&tonic da servire è quello della concordanza, cercando quindi di allineare ed esaltare il profumo ed il gusto del gin con guarnizioni e acque toniche che riprendono le caratteristiche del gin stesso.



Ad esempio con il gin Mare, gin spagnolo aromatizzato con basilico italiano, timo dalla Grecia, rosmarino turco, agrumi e olive dalla Spagna, oltre ai classici ginepro, cardamomo e coriandolo, abbinerei un'acqua tonica della Fever Tree, la mediterranean caratterizzata da un gusto floreale e delicata grazie agli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe della costa mediterranea e guarnirei con una scorza di arancia e un rametto di rosmarino, al fine di esaltare la freschezza del gin e dell'acqua tonica.

Un altro esempio è l'abbinamento del gin Hendrick's, gin scozzese aromatizzato, oltre a 11 botanicals classiche, con petali di rosa e cetriolo con una fever tree indian tonic, più classica con note di limone e chinino e una guarnizione con rondella di cetriolo.

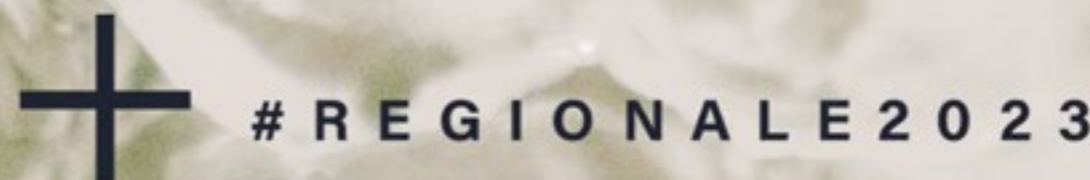
Come ultimo gin tonic proporrei un Monkey 47, gin prodotto in Germania molto strutturato, con 47 erbe aromatiche e con note che variano dallo speziato (pepe, semi di finocchio, anice stellato) al classico ginepro e tendente al balsamico (pino, eucalipto), abbinato ad una Fentimas connoisseurs tonic water, dal gusto secco e un profilo delicato, guarnendo con una scorza di lime abbinata a spezie come il pepe e l'anice stellato.

Il mondo del gin è tutt'ora in continua evoluzione e le etichette presenti sul mercato sono ormai centinaia se non migliaia. Ogni locale ha ormai un "gin corner" fondamentale per proporre e far conoscere questo importante prodotto.

Suggerirei di proporre in maniera equilibrata gin secchi, speziati e strutturati, lavorando sulle caratteristiche di ogni gin al fine di esaltare profumi e sapori degli stessi.

Con la ricerca di gin sempre più complessi e annessi abbinamenti riusciremo a creare dei veri e propri capolavori.

a cura di Dario Ferrario



“I Maestri di un tempo come protagonisti di una professione”

Nel corso dei secoli numerosi Barman talentuosi, grazie alla loro qualità straordinaria del loro impegno, hanno fatto la differenza nel settore del bartending.

Il Barman è un termine che deriva dall'inglese “uomo del bar”. Forse rappresenta il processo evolutivo del taverniere che, sin ai tempi dei romani, serviva vino, birra o sidro. Ma le antiche taverne erano anche ambienti sociali al centro della vita comunitaria che hanno saputo sopravvivere ed adattarsi alle esigenze dei cambiamenti demografici e sociali.

Per conoscere meglio la figura del Barman di oggi bisogna prima fare un tuffo nel XV secolo e precisamente in Medio Oriente dove hanno avuto origine i primi Caffè, locali diventati punto di incontro di artisti, poeti, ricchi commercianti in cui si serviva il caffè alla turca.

Questa moda di sorseggiare un caffè seduti al tavolino in lussuosi locali creando momenti ed atmosfere uniche cominciò a diffondersi a partire dal 1664 in tutta Europa e principalmente in Austria dove aprì i battenti il primo Caffè.

Ma è nei primi del 900 che le insegne delle caffetterie hanno lasciato spazio alla dicitura Bar, termine che molto probabilmente ha risentito dell'influenza anglosassone. La clientela divenne sempre più internazionale e pertanto si rese indispensabile la nascita dei primi American Bar, dando vita all'arte dei cocktails. Si affermò così una nuova figura professionale specializzata alla somministrazione e alla miscelazione delle bevande: il “Barman”.

Con l'ascesa del consumo dei drink alcolici, gli americani dovettero affrontare la legge del proibizionismo; è proprio in questo periodo che i barman si affermarono lavorando negli speakeasy sotterranei dove preparavano cocktail molti dei quali ancora oggi famosi.

Questo articolo è dedicato a quei personaggi che hanno gettato le basi della moderna mixologia e hanno prodotto libri, ricettari dedicati alla preparazione di cocktail ancora oggi famosi.

«Tutto inizia da Loro»

Per comprendere meglio le circostanze che hanno permesso a queste persone di emergere è fondamentale conoscere il contesto storico in cui vissero. Colgo l'occasione mentre scrivo questo articolo dal titolo “I Maestri di un tempo come protagonisti di una professione” per soddisfare la mia immensa curiosità in due mie passioni: la storia ed il barman. Apparentemente potrebbero sembrare mondi differenti e distaccati fra loro, ma tutto ciò che vediamo, conosciamo oggi nel settore del bartending è riconducibile a qualcosa che si è sperimentato nel passato. Ecco perché ritengo che la figura del barman sia connessa ad una temporalità che deve essere citata. Ma da dove iniziare questa mia ricerca che potrei definire storica-professionale? Un periodo interessante dal mio punto di vista in quanto ricco di profondi cambiamenti politici e sociali fu XIX secolo. Gli americani vissero fino al 1929 un'epoca di benessere economico definita come gli “anni ruggenti”.

Nacquero nuovi hotel di lusso, iniziarono le attraversate dell'Atlantico con l'avvento di trasatlantici che divennero ben presto navi più veloci e lussuose. Sono gli anni in cui negli Stati Uniti, soprattutto nel Nord-Est, si osservò un precoce avvio dell'industrializzazione che richiamò una prima forte ondata di emigrati provenienti dall'Europa favorendo una fiorente crescita economica.

Fra coloro che decisero di lasciare il proprio paese in cerca di fortuna, ricordo Jerry Thomas. Nato nel 1830 a New York, da giovanissimo, come molti del periodo della storia americana, fu attirato dalla sfrenata ricerca dell'oro in California fino al 1851. Quando tornò nella sua città natale, aprì il primo dei quattro locali sotto l'American Museum di Barnum. Nel corso della sua vita professionale ebbe esperienze come capo barman in alberghi e saloon di Saint Louis, Chicago, San Francisco e New Orleans. Thomas fu un uomo di cultura; amava indossare gioielli appariscenti e esporre nei suoi locali opere artistiche di pittori dell'epoca.

La sua filosofia era quella di stupire per attirare l'attenzione dei suoi clienti. Si dice che guadagnasse 100 dollari alla settimana più del vice Presidente degli Stati Uniti. E' proprio per la sua creatività e spettacolarità nel preparare i cocktail che si meritò la paternità delle tecniche del Flair.

Thomas è ritenuto maestro ed ideatore del moderno Bartending; fu pioniere della mixologia americana e scrittore di libri sui cocktail, guida perfetta dei Barman dell'epoca e di oggi (Bar-Tender's Guide). Il manuale è noto in Italia come il “Manuale del Vero Gaudente”.

E' ricordato anche per la preparazione dello scenografico “Blue Blazer” la cui tecnica prevedeva di far passare il whisky fiammeggiato da un bicchiere all'altro formando così una lunga curva di fuoco. Un altro cocktail che merita citazione è il Martinez inserito nel suo manuale nel 1887 e considerato da molti barman l'anticipatore dell'attuale Martini.

Anche Harry Craddock, leggendario Barman e creatore di molti cocktail classici come il White Lady e rinnovatore del Dry Martini nel 1897, all'età di 21 anni, lasciò l'Inghilterra per lavorare nei migliori bar di hotel di New York e Chicago.

Negli anni venti nonostante avesse acquisito la cittadinanza americana fu costretto a tornare in Inghilterra quale successore di Ada Coleman, iniziò a lavorare a Londra presso l'American Bar del Savoy Hotel che divenne presto il miglior cocktail bar dell'alta società internazionale.

Nel 1930 Craddock pubblicò the Savoy Cocktail Book con oltre 700 ricette; il libro diventò la più importante collezione di cocktail e guida per la moderna mixologia. Infatti è grazie al Savoy Cocktail Book che possiamo ancora oggi preparare il Corpse Reviver #2, la messa appunto del Dry Martini e la sua più grande opera il White Lady.

Un altro personaggio che merita citazione per aver lasciato un'importante eredità scritta alla moderna mixologia fu Harry MacElhone. Nato nel 1890 a Dundee, in Scozia, a 20 anni si trasferì a Parigi per lavorare come barista al New York bar di Tod Sloan, un famoso fantino dell'epoca e successivamente in America per perfezionare la tecnica della miscelazione. Dopo aver preso servizio presso Aeir Fors durante la prima guerra mondiale, MacElhone tornò a Londra nel 1918 dove lavorò al Ciro's Club.

Qui, mentre serviva drink a personaggi di spicco della società londinese, pubblicò il suo primo libro di cocktail. In seguito alla richiesta del direttore del Ciro's, Harry si recò a Deauville in Francia per aprire una seconda filiale del club. Ma è nel 1923, dieci anni dopo aver lavorato al New York bar di Parigi, che riuscì a realizzare il suo sogno: acquistare il locale di Tod Sloan

dandogli il nome di Harry's New York Bar.

Nel corso degli anni il bar diventò famoso e tappa obbligatoria per uomini di affari e celebrità internazionali come Coco Chanel, Ernest Hemingway, Humphrey Bogart e Ian Fleming che nel suo romanzo "Casino Royale" l'agente segreto James Bond definisce l'Harry's Bar come il posto migliore di Parigi per chiedere il drink "il Solito".

A Harry MacElhone si deve la fama per essere l'ideatore di molti cocktail classici, tanto che Imbibe Magazin lo ha inserito nel suo indice delle 25 personalità dei cocktail più autorevoli del secolo scorso. Tra le ricette legate alla sua fama troviamo: White Lady, Sidecar, Between the Sheets, Monkey Gland, French 75, Angel Face, Boulevardier.

Fernad Pete Petiot, conosciuto col soprannome di "Pete", divenne famoso per aver inventato nel 1920 il «Bloody Mary».

Nacque a Parigi nel 1900. All'età di 16 anni fu assunto prima come ragazzo di cucina e successivamente come barista con Harry Mac Elhone al Bar New York di Parigi (poi chiamato Harry's New York Bar). Dopo un breve periodo al Savoy di Londra Pete si spostò a New York dove prese servizio al King Cole Dar del St. Regens di New York, definito dal New York Times il più raffinato Hotel d'America.

Il celebre barman Fernand Petiot nel 1934 perfezionò la ricetta di un cocktail a base di vodka e succo di pomodoro conosciuto come Bloody Mary. Originariamente battezzato "Bloody Mary", il cocktail fu poi soprannominato "Red Snapper" in modo da non risultare offensivo per la raffinata clientela dell'hotel. Più di 80 anni dopo, il celebre Bloody Mary è tuttora il cocktail esclusivo di St. Regis. Durante la sua permanenza al St. Regis, Fenand Petiot sostenne di aver servito drink a Presidenti degli Stati Uniti d'America e a molte star dell'epoca.



Anche Ernest Raymond Beaumont Gantt «Don Beach» nato nel 1907 a New Orleans da giovanissimo iniziò a viaggiare per il mondo fino ad arrivare nelle isole dei Caraibi e del Pacifico. Fu ideatore dello stile TIKI (stile polinesiano) per bar e discoteche. La sua filosofia era semplice «se non puoi raggiungere il paradiso Polinesiano te lo produco io».

Contribuì con l'amico Trader Vic a diffondere lo stile Tiki, un fenomeno culturale che ha influenzato gli anni 30 del 1900 negli Stati Uniti. Ci fu una notevole espansione di ristoranti e locali a tema polinesiano con atmosfere di giungle ed elementi di musiche; gadget di isole esotiche, cocktail a base di rum e sigari facevano da padrone.

I cocktail venivano serviti in bicchieri di ceramica che raffiguravano divinità umanoide che, nella cultura polinesiana, si ritenevano fossero dotate di poteri spirituali.

Victor Jules Bergeron noto come «Treider Vic's», lanciò Trader Vic's ossia una catena di ristoranti a tema polinesiano rendendo la moda Tiki un vero e proprio trend.

E' proprio negli anni 50 e 60 che nacquero centinaia di locali a forma di ciringhiti.

Fu ideatore di alcuni libri diventati bibbia dei classici della miscelazione e della categoria Tiki.

La mia ricerca continua con Herry Carl Ramos famoso per aver creato nel 1887 nel suo Saloon nel centro di New Orleans "Ramos Gin Fizz" un po' laborioso, ma richiesto in quanto bevanda fresca e dissetante che piaceva a chiunque. Si racconta che, durante il carnevale del 1915 di New Orleans "Mardi Grass" in cui le celebrazioni festose si concentravano in due settimane che precedevano il martedì grasso, nel saloon Imperial Cabinet preparava il suo Ramos Fizz facendo passare lo shaker da un brigata di "shaker Boys" prima di essere servito.

Egli fu un Barman esemplare per la sua professionalità; non tollerava l'ubriachezza o comportamenti rissosi nel suo bar. Ha sempre preso in modo cosciente e responsabile la somministrazione di bevande alcoliche. Chiudeva il suo saloon alle 8 di sera e la domenica rimaneva aperto solo 2 ore.

E ancora William Boothby famoso per aver scritto due libri di cocktail: il primo "il Manuale del Bar" del 1891 contenente 20 ricette, mentre quello pubblicato nel 1934 con il suo nome si presentava arricchito con 172 pagine di cocktail. "Cocktail Bill" Boothby lavorò per molti anni come Barman nel Palace Hotel di San Francisco.

E come non citare Ada Colleman chiamata affettuosamente «Coley» Fu la prima Bartender donna della storia. E' stata ideatrice di cocktails iconici famosi in tutto il mondo come il più celebre Hanky Panky. Curioso è il suo inserimento nel mondo del bar. Esordì come impiegata nel negozio di fiori all'interno del Claridge's Hotel di Londra nel 1899 all'età di 24 anni. Quando gli venne proposto di lavorare dietro il banco del bar dimostrò creatività e attitudini disinvolte nel muoversi all'interno del bancone. La sua fama la portò a trasferirsi come Bartender presso l'American Bar al Savoy dove fece da istruttore a Harry Craddock. Al termine della sua carriera confidò di aver preparato un milione di cocktail e servito tutti personaggi famosi e nobili dell'epoca.

Ma la definizione di celebri Barman che hanno fatto la storia della moderna mixologia non si è limitata a personaggi nati in Inghilterra, Francia e Stati Uniti ma anche l'Italia ha dato natali a professionisti che hanno indubbiamente lasciato il segno. La Toscana ha generato il Fiorentino Fosco Scarselli Barman del Bar Casoni, meglio conosciuto come l'inventore del Cocktail Negroni. Si racconta che, in una serata tra il 1919 al 1920, il Conte Camillo Negroni,

assiduo frequentatore del bar, appena tornato da un viaggio d'affari in Inghilterra chiese un cocktail Americano un po' più robusto con l'aggiunta del gin al posto della soda. Il Conte aveva conosciuto questo distillato nel il Regno Unito dove si recava per i rapporti di lavoro.

Da allora il Negroni si è conquistato la nomina di cocktail più conosciuto in tutto il mondo tanto che il New York Times lo ha definito il cocktail perfetto.

Scarselli fu apprezzato come uno dei migliori Barmen per la sua capacità di entrare subito in empatia con i suoi avventori, affermava che il Barman è una sorta di panacea contro i malumori tanto che durante un'intervista con la rivista "Gente" lui disse che il Barman è una sorte di panacea per i malumori dei clienti, fu definito come un Barman Gentile, Confidente e Psicologo.

E come non citare Angelo Zola, ricordato per la sua attività di Barman al Principe di Savoia di Milano e per aver fondato due associazioni di Barmen (AIBES) e (IBA) che riuniscono i migliori barmen del mondo. Per il suo garbo, disponibilità non solo rivolta ai clienti ma anche agli amici e colleghi Barman, è stato un vero esempio per molti giovani dell'epoca desiderosi di intraprendere la professione del Barman. Per parlare di Angelo Zola merita di essere riferita la splendida opera «l'Angelo dello Shaker» a cura di Fabio Molinari e Raffaella Quartero.

Termina qui questo mio lavoro certo di non aver menzionato tutti i professionisti del settore ma con la speranza di essere stato esaustivo ed aver contribuito a far crescere l'entusiasmo nel conoscere la storia "fatta dai barmen" uomini che hanno lasciato una grandissima eredità non solo da un punto di vista tecnico ma anche deontologico. Un Barman professionista non si limita a preparare dei cocktail ma a racchiude in un unico codice sia la vasta conoscenza delle produzioni delle bevande, della loro

preparazione e miscelazione sia la capacità di interpretare le esigenze del richiedente. Egli vede, osserva, conosce i gusti dei clienti, ha buone capacità empatiche che richiedono la professionalità e una personalità positiva per sviluppare al meglio il proprio stile. Ma soprattutto i tratti che lo contraddistinguono dagli altri sono il suo entusiasmo e dedizione per la professione.

a cura di Daniele Dagradi



Cocktail Challenge 2023

COMING
SOON

SEGUI LA NOSTRA PAGINA INSTAGRAM

THE BAR

LA RIVISTA DI A.B.I. PROFESSIONAL

“Pepe di timut”

Lo chiamano Trinità; continuavano a chiamarlo Trinità. Lo chiamano pepe di Timut e continuano a chiamarlo pepe di Timut; in realtà non è altro che la buccia di una bacca molto profumata e dal colore vermiglio, incredibilmente inebriante. Questa “spezia” viene dalle alture lontane del Nepal, ha ancora una ridotta diffusione dalle nostre parti ma sta conquistando lentamente l’Alta Cucina nazionale e internazionale.

Grazie infatti al suo particolarissimo e penetrante profumo agrumato, con sentori che ricordano il lime, il pompelmo e il frutto della passione, ma anche menta e basilico, si presta a tantissimi abbinamenti culinari e non solo. Può accompagnare i semifreddi a base di ananas, oppure può essere utilizzato nella tradizionale torta alle mele, oppure come ingrediente “segreto” della famosa “cacio e pepe” e persino in piatti di pesce. C’è chi lo utilizza per aromatizzare il gin tonic. A tal proposito potete trovare un esempio di utilizzo di questa botanica nell’Amaro ‘Gnorante della Leardini Liquori.

Le bacche della pianta vengono da un albero a medio fusto, con rami spinosi e piccole foglie profumate. Dato che riesce a sopravvivere in suoli secchi e anche vicino a terreni coltivati senza impoverire il suolo, la raccolta del Pepe di Timut rappresenta una fonte di reddito per le donne e in generale per le fasce di popolazione più povera, visto che la raccolta delle bacche, attaccate a un piccolo ramo, è fatta agevolmente a mano.

Queste bacche poi vengono essiccate al sole e rigirate continuamente su grandi vassoi di vimini, prima di essere pestate leggermente per accompagnare le pietanze. Il pepe di Timut non va assolutamente macinato. La particolarità di questa pianta è che è capace di “addormentare temporaneamente” le pareti della bocca, provocando una sensazione unica di freschezza. I suoi benefici sono riconosciuti da più parti: oltre ad essere un prodotto diuretico, battericida e fungicida, il pepe di Timut favorisce la digestione, combatte la febbre ed è un toccasana per stomaco e milza.

a cura di Mauro Leardini



The Bar...Book

LA GUIDA MIXELLANY AI VERMUT E ALTRI APERITIVI

JARED BROWN, ANISTATIA MILLER
PREFAZIONE DI FULVIO PICCININO



“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

Il libro consigliato in questo numero è “La Guida Mixellany ai Vermut e altri aperitivi” di Jared Brown e Anastasia Miller, edizione REA-DRINK.

È il primo libro sui Vermut scritto da due inglesi che testimonia come l'importanza di un prodotto praticamente italiano sia ora all'attenzione del bartending mondiale. La manualistica italiana aveva già ampiamente introdotto l'argomento dalla fine del 1800 all'inizio del 1900 con i testi di Strucchi e Cotone fino al Dettori degli anni Cinquanta e recentemente con Fulvio Piccinino.

Il Vermut e gli aperitivi a base di vino sono ben conosciuti in Italia, Francia e Spagna così come in Sud America, e finalmente tale conoscenza si sta sviluppando anche nel Regno Unito e negli Stati Uniti dove non solo mancava la cultura e la tradizione di queste bevande, ma erano anche bistrattate, incomprese e derise. Ora con l'avvento della nuova Mixology finalmente si è compresa l'importanza di tali prodotti per la ricchezza gusto olfattiva aromatica nonché equilibratrice dei drink miscelati.

In tutto il mondo si stima che siano prodotti e consumati circa 20 milioni di litri di Vermut all'anno. A differenza di moltissimi drink il cui consumo è piuttosto uniforme, i consumatori americani ed europei di vermut sono divisi da una frattura di tipo culturale. Gli americani che visitano l'Europa rimangono scioccati dal vedersi recapitare un calice con del vermut Martini Bianco quando ordinano un Martini. In misura minore, invece, i francesi e gli italiani, rimangono sorpresi nello scoprire che il Martini è tutto Gin e molto poco vermut. Però

la sorpresa è maggiore quando scoprono che in America nessuno assaggia mai un vermut liscio quando nella cultura americana per decenni è sempre stato considerato un ingrediente da utilizzare a gocce se non anche in versione spray.

“ancora adesso il vermut giace dietro tanti Bar, nella postazione delle bottiglie meno costose, sormontato da un metal pour che effettivamente lo lascia aperto a respirare fino a che non viene completamente svuotato in sei, dodici o diciotto mesi con il risultato di un vermut svaporato e acidulo. Ma trattato correttamente il Vermut fresco apporta complessità a un Martini, vivacità e forza a un Manhattan, mittezza a un Americano e intensità ed equilibrio a qualsiasi drink. E' squisito anche se bevuto da solo ed è così pieno di carattere da risaltare sul ghiaccio. Pochi drink estivi sono dissetanti quanto un Vermut dolce con una spruzzata fresca di succo di arancia, in parti uguali”

Ci deve essere anche una ragione per la quale aveva perso consensi ma è ora ritornato in voga: ci vuole una certa abilità e conoscenza per miscelare col vermut. Eccovi alcuni comandamenti:

Il vermut dovrebbe sempre essere usato fresco. Le erbe e il vino, nonostante si stabilizzino per l'ulteriore fermentazione, con l'ossidazione nel tempo tendono a perdere delicatezza e complessità. Per ritardare l'ossidazione, refrigerare sempre il vermut dopo averlo aperto. E' un vino, può essere fortificato, ma rimane sempre un vino e ha meno alcol di un Porto. Dopo mesi in frigo, il vermut è ancora buono per cucinare ma meno da bere

Per un servizio più responsabile, il vermut è ottimo per ridurre il titolo alcolometrico nei cocktail senza diminuirne l'intensità di gusto. Agitare un drink con il vermut produce una leggera schiuma che ne intensifica il sapore. Se desideri creare un fantastico Martini o un Manhattan, dovresti shakerarlo. Scuoterlo non

ne danneggerà il sapore, quindi non c'è niente di male nello shakerare un drink che contiene vermut.

Se non ne utilizzi abbastanza da finirne una bottiglia intera ancora fresca, le bottigliette sono un'eccellente soluzione per mantenere fresco un vermut da conservare nel frigorifero. Ricordati che una bottiglia di vermut chiusa e lontana dal sole e dal calore intenso, può mantenersi per anni.

Il Vermut fa parte della Famiglia dei Vini Aromatizzati e per essere definito tale deve contenere uno dei tre tipi di assenzio: absinthium, pontica o maritima. Può essere addolcito solo con zucchero caramellato, saccarosio, mosto di uve concentrato e concentrato rettificato.

Il libro tratta la storia del Vermut a partire dalle scoperte fatte in Cina risalenti al periodo attorno al 1.250 a.C. per arrivare in Grecia attorno al 400 a.C. con Ippocrate e il vino d'assenzio molto consumato in Germania nel 1.600 (da qui il termine Wermut che significa appunto assenzio). La prima svolta si ebbe con Arnaldo da Villanova che ha avuto l'ispirazione di ritardare la naturale fermentazione del vino aggiungendo una piccola porzione di alcol distillato attorno al 1.300, la seconda si ebbe a Torino quando un certo Antonio Benedetto Carpano fu il primo a inventare, nel 1786, una particolare miscela di 30 erbe macerate in un dolce vino moscato che diede vita negli anni a seguire alla nascita di tanti altri prodotti similari, ognuno con la propria ricetta come Cinzano, Cora, Martini e altri ancora. Lo sviluppo si estese in Francia con Noilly che perfezionò la sua ricetta per una versione dry del Vermut e Chavasse che mise a punto il suo Dolin Vermouth de Chambéry (pensate che al tempo in cui è stato inventato il Dolin, Chambéry faceva parte della Sardegna e non della Francia, quindi assoggettata a Torino).

Il testo continua con una dettagliata descrizione dei vini base utilizzati per la produzione

dei Vermut più conosciuti. Clairette, Picpoul e Ugni Blanc per i francesi, Macabeo, Paralleda e Tempranillo per gli spagnoli, Trebbiano e Moscato per gli italiani. Il vino rappresenta il 75% del Vermut e la sua importanza è fondamentale sia nella lavorazione che nella tipologia oltre che nella qualità. Richiede una certa acidità e in alcuni casi anche neutralità di sostanze terpeniche.

Successivamente si passa ad analizzare l'importanza delle erbe, radici, spezie, frutta e piante botaniche le quali con un inventario di oltre 66 tipologie si può facilmente comprendere come realizzare un buon Vermouth sia più arte che scienza. Vengono così descritte le proprietà e caratteristiche di queste botaniche. Ne citiamo alcune. L'angelica che cresce spontanea nei paesi scandinavi: le sue radici essiccate e i suoi semi hanno un profumo simile al ginepro, il suo sapore aspro con sentore di muschio, molto utilizzato nella produzione di Gin, Vermut, Chartreuse, Benedictine, Dubonnet, Campari. Anice stellato con forte aroma di liquirizia e sapore amaro utilizzato in molte ricette di Assenzio e Pastis oltre che nel Galliano e nella Sambuca. L'assenzio Maggiore e Romano. Il Calamo, pianta acquatica presente in tutta Europa lungo laghi, fiumi e paludi (tranne la Spagna), elemento importante nel Campari e in alcune ricette di Gin nonché birra e Vermut. La camomilla con il suo tipico aroma di mela, pensate che il 50% dell'allevamento in Francia è destinata alla produzione del Noilly-Prat. Le tre spezie più costose sul mercato: 1) Lo Zafferano con il suo profumo che è una miscela di miele metallico e fresche note di fieno, spesso sostituito dalla curcuma, chiamata lo zafferano dei poveri. Esso proviene da una pianta ornamentale, occorrono ben 60.000 stigmi del fiore per produrre 500 grammi di zafferano. Utilizzato anche per la produzione di molti liquori come lo Strega e amari come il Fernet. 2) La Vaniglia prodotta in Centro America così come in Madagascar e nelle isole dell'Oceano

Indiano. I suoi bacelli hanno un forte aroma e un sapore dolciastro. 3) Il Cardamomo, pianta nativa dell'India ed elemento comune nella polvere di curry, dal sapore dolce e aromatico, pepato e agrumato. Utilizzato moltissimo nella produzione di Gin, Pastis, Alchermes, Strega. La China proveniente dalle valli tropicali del Sud America, il Coriandolo tipico del sud Europa. La Curcuma, tipica pianta tropicale nativa dell'Asia che con il suo aroma di mostarda e il suo sapore di terra, leggermente amaro e piccante viene utilizzato in alcuni Vermut. Il Finocchio selvatico uno dei principali ingredienti usati nella produzione di Assenzio e Pastis. Le fragoline di bosco utilizzate per la produzione del famoso Chambéryzette. La Genziana proveniente da più di 180 specie di questo fiore alpino che da sapore dolce con un amaro intenso utilizzata anche per l'Aperol, il Campari, il bitter Angostura. Il Giaggiolo che amplifica i profumi e quindi utilizzato molto nei Gin e nella liquoristica. L'Issopo con il suo profumo deciso, amaro e mentolato così come il suo sapore, famoso per la produzione della Chartreuse e di liquori alle erbe. La liquirizia utilizzata nei Pastis e nell'Assenzio. La Maggiorana selvatica con il suo profumo balsamico e sentore di canfora. La Melissa citronella con il suo profumo agrumato. La Noce moscata e il Macis. Il Pimento, nativo delle Grandi Antille del Centro America con il suo sapore complesso che ricorda la cannella, la noce moscata e i chiodi di garofano, famoso per la produzione del noto liquore Pimento Dram. La Quassia per l'intenso gusto amaro e il Rabarbaro per il suo sapore astringente e citrico. La Verbena, profumatissima pianta originaria dell'Argentina, Cile e Perù, con il suo aroma agrumato e delicato di cedro.

Non tutti i Vermut seguono la struttura di produzione vino-più erbe-più alcol. Ciò di cui tutti i vini aromatizzati hanno bisogno è una certa maestria. E' necessaria la conoscenza e la competenza di un botanico per tirar fuori le doti di questi ingredienti naturali unitamen-

te all'esperienza di un vinificatore qualificato con il compito di selezionare e far fermentare adeguatamente l'uva che equilibrerà dolcezza e acidità nel vino finito, contrastando il gusto amaro e speziato delle erbe. Infine la capacità del distillatore di comprendere la naturale abilità dell'alcol di rallentare la fermentazione, preservare il profumo, il gusto e le potenzialità delle erbe con un risultato che esprima armonia.

Esempio di ricetta di un Vermut di Torino

- 95 lt di vino Moscato
- 130 g di camedrio
- 110 g di cannella cinese
- 16 g di noce moscata
- 130 g di cardo benedetto
- 125 g di calamo
- 120 g di enula campana
- 130 g di centaurea minore
- 130 g di assenzio maggiore
- 65 g di genziana
- 60 g di angelica
- 70 g di fette di arancia fresca
- 5 lt di alcol naturale a 85°

Dopo cinque giorni di macerazione, miscelare la mistura con della colla di pesce, far riposare per otto giorni e in seguito filtrare e imbottigliare.

Il libro infine descrive prodotti e produttori citandone la storia in un'interessante carrellata che tratta non solo i vini aromatizzati e le principali aziende di Vermut, ma anche altri aperitivi a base di vino e amari. Vi sono nozioni e informazioni di grande importanza che possono interessare i bartender e i mixologist di oggi. Si parla di Averna, St. Raphael, Byrrh, Barolo chinato, Campari Bitter, Cynar, Biancosarti, Amaro del Capo, Ramazzotti, Braulio, Dubonnet, Fernet Branca, Lillet, Montenegro, Amer Picon, Zucca e Unicum per citarne qualcuno.

Un esempio estratto dal libro: Noilly-Prat Original Dry Vermut. Questo vermut è prodotto esclusivamente con le varietà di uva bianca coltivata nella zona di Marsiglia, principalmente Picpoul e Clairette. Questi vini leggeri e fruttati vengono fatti maturare in enormi botti di rovere per otto mesi, all'interno delle cantine originali. Vengono poi trasferiti in botti di rovere più piccole le quali vengono portate all'aperto e lasciate per un anno esposte al sole, al vento e alle basse temperature invernali. Il risultato è un vino secco, corposo e dal colore ambrato, simile al Madera o allo Sherry. Riportati all'interno e lasciati riposare per qualche altro mese, i vini vengono mischiati insieme in botti di rovere. Una piccola quantità di mistella viene aggiunta ai vini al fine di mitigarli. Viene anche aggiunto un goccio di essenza di frutta che serve ad accentuarne il sapore. Nel corso di tre settimane viene aggiunta ogni giorno, nelle botti piene di vino, una miscela di 20 erbe: camomilla, scorza di arancia amara, noce moscata, centaurea, coriandolo e chiodi di garofano sono le principali piante utilizzate. Dopo ulteriori sei settimane il prodotto finito viene spedito all'interno di cisterne presso una sede dove viene filtrato e imbottigliato. Fiorato e vinoso, molto deciso, corposo, dal sapore leggermente paglioso con sentori di aria salata e un finale secco. Colore giallo pallido, all'olfatto una sottile fragranza legnosa di ginepro, timo e alloro. A metà palato mostra tracce di agrumi, pino e bacche. 18° titolo alcolometrico. Nell'ultimo capitolo, quello riguardante la miscelazione, abbiamo una serie di ricette classiche e moderne a testimonianza della miscibilità del vermut con tutta una serie di prodotti, spirits in primis, ma anche con altri vini liquorosi. Di tutte queste ricette viene descritta anche la storia e alcuni aneddoti come quello riguardante l'introduzione di un Vermut dry in America da parte di Martini & Rossi nel 1890 quando si iniziò a chiedere Martini più secchi dato che all'epoca erano elaborati con Genever o Old Tom Gin e Vermut dolci stile Manhattan.

Ne derivò una battaglia di rivendicazione su chi avesse inventato il Dry Martini: Savoy Hotel di Londra, Hotel Knickerbocker di Manhattan con il suo Barman Martini di Arma di Taggia o l'Hotel Waldorf Astoria sempre di Manhattan. Con il proibizionismo americano e il dominio nazista successivamente in Francia e Italia che portò alla paralisi dell'esportazioni di Vermut, -dovendosi confrontare con bottiglie aperte e vecchie di mesi con vermut oramai ossidati e acidi, le proporzioni di quest'ultimo furono sempre più limitate rendendo il Dry Martini un Gin freddo quasi puro.

- Martini alla Jerry Thomas
- Dry Martini
- Bijou
- Tuxedo
- Manhattan
- Rob Roy
- Affinity
- Blood & Sand
- El Presidente
- Metropole
- Adonis
- Milano-Torino
- Negroni
- Americano
- Hanky-Panky

E per finire alcune ricette innovative delle quali vi descriviamo quella del Punch al Vermut: "Barrel-Aged Punched-Up Vermouth"

- 2 cucchiaini di semi di coriandolo intero
- Scorze di 2 arance tagliate a strisce
- 4 bustine di Tè pekoe all'arancia
- 1 litro di Cinzano Rosso Vermouth
- 240 ml di Rum Lamb's 151
- 60 ml Maraschino Luxardo
- 120 ml Fernet Branca
- 180 ml vodka
- 1 barilotto di rovere

In una piccola padella saltate i semi di corian-

dolo a fiamma medio alta fino a che non sono tostati e profumati facendo attenzione a non bruciarli. Trasferirli su carta da forno e avvolgeteli. Picchiate i semi con un vasetto o un pestello fino a romperli. Posizionate i semi di coriandolo tostati, scorza di arancia e bustine da Tè in un ampio contenitore. Aggiungetevi gli ingredienti mancanti. Mescolate e coprite bene. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 24 ore. Poi versate in un barilotto già pronto e tappate. Contrassegnatelo con un'etichetta con la data impressa e dategli un numero di serie. Per la dimensione del lotto lasciate invecchiare per un minimo di tre settimane. Filtrate e versate in bottiglie di vetro. Etichettate con un numero di serie.

Libro consigliato a tutti i professionisti



Il secondo libro consigliato è "FINGER FOOD" di Elsa Petersen, scrittrice danese/australiana editrice di testi riguardanti vino e food.

Aumenta sempre più l'importanza del pairing food nel cocktail. Molti locali a livello internazionale si stanno adoperando a offrire questo tipo di servizio proponendo drink miscelati in abbinamento a piccole delizie gastronomiche. Il Barman si unisce allo Chef per proporre emozioni gastronomiche diverse in sostituzione alla classica cena. L'aperitivo diventa un pasto con preparazioni elaborate di mixology e cibi dedicati che sposano con le preparazioni nel bicchiere esaltandole a sua volta. Da qui l'importanza del finger food e della conoscenza

più o meno approfondita del bartender nei confronti di questo argomento. Ho scelto questo testo, in lingua originale, perché l'ho trovato molto propositivo e stimolante dal punto di vista non solo dei contenuti, ma anche della fotografia. Stuzzica infatti la fantasia nel ricercare tipologie di piccoli appetizer da poter mangiare con le mani in abbinamento ad un aperitivo o un party. Vi sono proposte semplici, ma molto coreografiche così come preparazioni un po' più complesse cui abbiamo bisogno di uno Chef di cucina. Ad ogni modo è un libro propositivo per un Barman che vuole ingegnarsi ad abbinare un finger al proprio drink. Il testo spiega come organizzarsi al meglio a seconda dell'evento e con quali ingredienti ed attrezzature. Spiega infine in modo dettagliato come preparare le sfiziosità avvalendosi di fotografie molto esclusive che parlano da sole così come alcune proposte di drink and food insieme quali l'Ice-cold Prairie Oysters dove viene presentato in un piccolo shot una specie di Bloody Mary con annessa ostrica e garnish di menta. Oppure mini preparazioni di Gazpacho e creme di piselli o patate alla menta. Graziose uova di quaglia con dipping sauce o fagiolini coupé in Hummus di ceci. Si perché si prevedono specialità per ogni tipo di alimentazione e religione. Vegetariane, vegane, senza maiale, per celiaci o con alimenti anti allergeni. I gamberetti con Chilli Mojo, le crisps di verdure fritte, i mini fish and chips in minuscole pergamene, i roasted nuts, i datteri al formaggio fresco, le mini tartine e pizzette dalle mille fantasie con gli ingredienti più disparati, i mini dogs, i mini muffins, i mignon di tertellette, alcune preparazioni di sushi, le foglie di vite stufate farcite oppure la Thai crab salad servite su piccole foglie di indivia, le mini ciabattine tascabili farcite di roast beef con maionese al wasabi e baby salad, le impanaditas, i rolls vietnamesi, i mini wraps tortilla, i chicken souvlaki, i mini pockets, i felafel, i chinese purses, gli sticks di carne, i yakitori e tante altre sfiziosità. Buona lettura, ma soprattutto buona visione.



L'ultimo libro consigliato riguarda "THE KING" of Barman ovvero Dale De Groff in "The Craft of the Cocktail".

Dale De Groff, soprannominato the "King Cocktail", celebrato per essere stato il primo a far rivivere i grandi cocktail classici del 19° secolo realizzati con semplici ingredienti freschi alla Rainbow Room negli anni '90, ha reinventato la professione del Barman, dando il via a un revival dei cocktail che continua ancora oggi. E' il vincitore di due James Beard Awards, il TOC Lifetime Achievement Award e il Cocktail Legend Award 2018 di Wine Enthusiast, tra gli altri. Formatore leader e ricercato presentatore nel settore delle bevande, De Groff è partner del pluripremiato Beverage Alcohol Resource (BAR) e autore di The Craft of the Cocktail. Considerato come la guida essenziale al bartending dal New York Times, il suo libro ha influenzato l'intero settore dell'ospitalità. Ha dato vita alla nuova generazione degli innovatori che hanno portato il movimento dei cocktail artigianali al livello di oggi. De Groff è anche il Presidente fondatore del Museum of American Cocktails, ora parte del National Food & Beverage Institute di New Orleans. Il museo offre formazione in mixology e vanta una delle collezioni più eclettiche di manufatti, libri e cimeli di cocktail al mondo. Dopo aver incontrato il famoso distillatore di assenzio, ha intrapreso una joint venture per produrre Bitters aromatici. Infine ha tenuto spettacoli sulle linee di crociera in oltre un centinaio di città

negli Stati Uniti e all'estero.

In questo libro racconta la storia del bere miscelato, tutti i prodotti della mixology e illustra 500 ricette di cocktails spaziando dai vintage rivisitati alle sue creazioni raccontando storie e aneddoti dei cocktails e delle categorie ben illustrate quali i Cobblers, i Fizz, i Toddies, i Martini e tanti altri. Molto interessanti i capitoli sui Bloody Mary con tutte le varianti e i Punches in tutte le sue forme così come i suoi suggerimenti al riguardo il miglioramento di alcune ricette. Cito per esempio l'utilizzo del Benedictine al posto del Rum nel Between the Sheets per eliminare l'effetto di rugosità determinato dall'utilizzo di due distillati. Tutto iniziò nel 1987 quando ebbe l'occasione di aprire a New York il Rainbow Room con il progetto di creare il top Bar anche nella miscelazione. Fu così che iniziò uno studio di tutti i cocktail classici e vintage per poterli ricreare adattandoli ai gusti moderni utilizzando solo prodotti freschi e nuove tecniche di preparazione. Il suo operato è stato d'esempio per tutte le nuove generazioni di bartender dando vita alla mixology moderna.

Libro in lingua originale da non perdere per chi vuole diventare un grande Barman mixologist.

A cura di Ernesto molteni



“I Tempi Moderni del Bartender”



Se nelle nostre associazioni è stato chiesto un minimo di cultura generale, il motivo c'era ed era anche profondo: il fatto di potersi aggiornare, osservare e cercare di capire ciò che ci circonda e fare di noi bartender dei professionisti più completi e artigiani a tutto tondo nel mondo dell'accoglienza.

Vorrei condividere con voi una riflessione, qualcosa che riguarda maggiormente il nostro tempo, questo inteso come periodo storico un momento che direttamente, o indirettamente, sta influenzando pesantemente le nostre vite lavorative e non.

Il mio pensiero prende lo spunto da quel capolavoro cinematografico che è “tempi Moderni”, film realizzato da quel genio e acuto osservatore della società del suo tempo qual'era Charles Chaplin.

La condizione dell'operaio medio era di ser-vaggio ad una macchina, al punto che Charlot ne viene inglobato. È un mondo produttivo, allarga (o restringe) il concetto mettendo il focus sulla condizione operaia, condizione che, poco successivamente porterà alla condizione di “consumatore”

È ancora così? La risposta è un “no”, assolutamente! Il passaggio è stato graduale ma inesorabile: la creazione di moneta dal nulla, era stata concepita secoli fa e ha conosciuto il suo perfezionamento con la scomparsa di un cambio forzoso nei primi anni '70 del secolo scorso sotto la presidenza Nixon.

Cosa ha comportato questo cambiamento? Ebbene siamo passati da una condizione economica ad una condizione di mercato assolutamente finanziaria.

La moneta non è assolutamente quella che vediamo, quella che manovriamo ogni giorno: il foglietto che ci consente di prendere le derrate al supermarket: la moneta è un impulso elettrico!

Dei 2000Mld di dollari stanziati all'insediamento Biden (ed i 1500 stanziati da Trump in piena pandemia) emessi per evitare il crollo del mercato; solo il 7% vengono rappresentati da carta stampata. Ed il resto? Il resto viene distribuito tra le banche che possono acquistare titoli, pagare i disavanzi creati dalla speculazione ed eventualmente concederli come prestiti ai privati, operazione ormai poco conveniente.

Cercherò di astenermi dal fare valutazioni personali, a carattere politico o peggio, morale ma tutto questo ovviamente comporta una ricaduta sul mondo, in particolar modo sul mondo del lavoro.

La delocalizzazione, la frattura con la ciclicità dei mercati è ricaduta sull'uomo comune, costretto all'emigrazione per trovare situazioni economiche più vantaggiose inoltre la mancanza di stabilità, l'incertezza sul futuro fanno sì che si passi da una condizione di accettazione tacita dello status quo con punte di consumo compulsivo (i famosi week end che vedono le strutture ricettive piene) a situazioni di depressione acuta o, addirittura cronica al punto che del -poco- welfare state rimasto, si è pensato di creare un “bonus” psicologo.

Mi pare abbastanza logico arrivare a chiedersi che senso abbia una tale premessa per una rivista destinata a barman/lady realizzata dagli stessi: a capire il nostro ruolo, è la risposta che mi viene naturale.

In un mondo che ci vuole divoratori di insetti, probi ed esemplari, schiavi del politically correct, rispettosi di tutto e tutti -tranne di noi stessi- privati persino del piacere di bere un po' (il calo del consumo di alcolici si è attestato intorno ad un -89% negli ultimi 40 anni); la figura del bartender spicca.

Alla fine chi nel terziario, nella erogazione di servizi e, nello specifico, nel settore della accoglienza, brilla di virtù proprie, per interazione? Noi. Non certo il cuoco, relegato in una cucina; il cameriere, la cui interazione con il cliente è limitata a poche battute e non certo tutte le figure che si susseguono nel mondo dell'horeca. Lo so, è un tema trito e ritrito ma mai quanto oggi la cosa diventa fondamentale.

Chi si può sottrarre ad un mondo di tale foggia? L'artigiano perché vede il suo lavoro compiersi dall'inizio alla completezza della sua realizzazione oppure l'artista che si sottrae con la sua astrazione e compie qualcosa che espliciti al meglio la realtà che lo circonda, grazie alla sua sensibilità.

Vi siete riconosciuti, per caso?

Ebbene penso (ma è una mia considerazione) che in questa società moderna dove la bussola è impazzita, il nostro lavoro, basato sui bisogni degli altri, soprattutto quello di socializzare; sia di ausilio ad una sopravvivenza generale. Ci adattiamo ai gusti, creiamo sempre qualcosa che possa andare incontro al piacere di condividere qualcosa. Sappiamo orientarci? Penso di sì: il nostro duro lavoro non rappresenta più la fonte di soddisfazioni in termini personali ed economici che aveva un tempo ma, proprio oggi credo che debba riemergere quello che è sempre stato nelle corde del barista: essere un poeta.

Chiariamo cos'è la poesia in questo caso partendo da un presupposto: siamo in una nazione che sta soffrendo di stagflazione (e non una

semplice inflazione) ciò significa che, ad un aumento dei prezzi non vi è adeguamento degli stipendi (ecco la spirale inflattiva).

Questo porta l'operaio (e l'impiegato, ovviamente) medio a subire qualunque aumento con tagli continui sullo stipendio e, dovendo operare delle scelte anche nel campo ricreativo, opterà più facilmente per consumi a più alto valore di esperienza, i ristoranti o una vacanza "mordi e fuggi", da segnalare che la pandemia ha modificato ulteriormente le abitudini ed il lavoro da casa ha mortificato i pranzi veloci.

Ed eccoci arrivati alla nostra poesia, fatta di accoglienza, gentilezza e cordialità: valori che possono distrarre il cliente, rendere la sua permanenza nel nostro locale un momento che gli consenta di estraniarsi dalle fatiche del quotidiano. Quello che in passato era corollario del servizio e del prodotto offerto, oggi diviene fondamentale che si tratti di locali che cercano un compromesso tra un prodotto dignitoso ed un prezzo ragionevole, sia che si tratti di locali moderni con offerte fantasiose non soggette ad un prezzo di mercato e che quindi entrino in un concetto degustativo ad alto profilo.

a cura di Paolo Azzoni



“Camomilla, un fiore dalla storia millenaria”

La camomilla è una delle erbe medicinali più antiche conosciuta dall'umanità. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae o Compositae e le due varietà più comuni sono la camomilla romana (*chamaemelun nobile*) e la camomilla tedesca (*chamomilla recutita*), i fiori della camomilla essiccati contengono molte sostanze di origine vegetale, come terpenoidi e flavonoidi, che contribuiscono alle sue proprietà medicinali che sono multipli.

La camomilla, per le sue qualità, viene spesso utilizzata come rimedio naturale al posto di medicinali sintetici.

Ha capacità calmanti, sedative ed antispasmodiche che favorisce il rilassamento muscolare e di conseguenza aiuta a dormire meglio favorendo un senso di benessere e calma. Ha inoltre funzione antinfiammatoria per problemi di stomaco ed intestino, antipiretica, cioè in grado di abbassare la febbre, antibatterica ed analgesica.

La camomilla viene assunta generalmente mettendo in infusione i fiori essiccati, ma è possibile trovarla anche sotto forma di oli essenziali, che vengono estratti dai fiori, e possono essere utilizzati per massaggi, aggiunti in lozioni per prodotti cosmetici o per trattamenti aromaterapeutici.

È una pianta perenne, vellutata, verde-biancastra dai fusti ascendenti. Le foglie sono verdi o grigiastre, appuntite, bipennatosette a lacinie brevi. I fiori sono gialli, con ligule bianche, il

capolino solitario, a tubo nella specie spontanea, il ricettacolo conico è fornito di scaglette tra i fiori. Fiorisce da giugno a settembre. L'achenio è grigiastro e piccolo.

L'utilizzo della camomilla nel mondo della miscelazione.

La camomilla è molto versatile e la possiamo trovare in tanti infusi alcolici. Molte aziende ne hanno fatta protagonista di loro prodotti e ci vorrebbe una rivista intera per elencarli tutti, quindi ne parlerò di due che ho avuto la possibilità di servire da dietro il bancone, liscio o miscelato.

Il primo liquore di cui voglio parlare è l'Elisir Camomilla della distilleria Poli.

È un liquore ottenuto dall'infusione alcolica dei fiori della camomilla in grappa.

Il suo aroma dolce e floreale ricorda la delicatezza di una tazza di camomilla con il miele.

Molte volte al banco ho clienti che mi chiedono un digestivo particolare non troppo forte, che abbia note morbide e floreali e con l'elisir riesco spesso ad accontentarli.



Ripresa da un'antica ricetta di famiglia, la distilleria Quaglia, produce questo delicato liquore che si ottiene dall'infusione alcolica di fiori secchi di camomilla.

Dal colore giallo brillante e dall'aroma leggermente agrumato, il liquore alla camomilla conquista il palato con la sua speziata delicatezza.

In casa, dopo una cena tra amici ci piace di solito chiudere la serata con un sour, ne propongo uno particolare adatto a tutti i palati:

Camomilla Sour:

45 ml Gin del Professore
a la Madame
15 ml Liquore alla
Camomilla Quaglia
20 ml Succo di limone
10 ml Sciroppo di Zuccherò

Tecnica: Shake and Strain
Completare con un twist
di buccia di limone

Lino ed i suoi esperimenti in cucina.

Lino è una fucina di idee ed esperimenti, ed è sempre ispirato dalla sua famiglia ed i suoi figli a cui vuole insegnare l'importanza del legame che abbiamo con la terra ed i suoi frutti.

Parlando tra di noi, con il sorriso sulle labbra, mi ha raccontato come a Maggio, nella stagione della fioritura, va a raccogliere i fiori freschi di camomilla con i figli e dei vari utilizzi che ne fa insieme a loro.

Di alcuni ne fa piccoli mazzetti e li fa essiccare mettendoli a testa in giù, altri li usa freschi appena raccolti.

In tutte le sue forme il fiore della camomilla può essere utilizzato come decorazione per

dolci, bevande o gelati, ma interessante è l'utilizzo che ne fa Lino in cucina.

Un piatto per i piccoli:

Tutti i genitori devono fare i conti con il dover far mangiare alcuni i piatti ai propri figli, tra questi c'è il classico brodo. Lino, per invogliare i suoi, prima di servire il brodo mette in infusione la camomilla che regala al piatto un piacevole dolce profumo ed un sapore delicato.

Citronette alla camomilla, un condimento sfizioso:

Insalata, delle verdure al vapore o carpacci di pesce, ecco una ricetta semplice di una citronette per condire delicatamente un piatto:

2 cucchiaini di fiori di camomilla freschi
2 cucchiaini di olio EVO
½ Lime spremuto
1 cucchiaino di miele (consiglio un millefiori)
q.b. Sale e pepe

Emulsionare olio e limone insieme con un pizzico di sale e pepe, mettere in infusione i fiori freschi di camomilla per il tempo necessario a raggiungere l'intensità desiderata e poi filtrare così da ottenere un composto pulito ed omogeneo.

Questa citronette conferirà al piatto delle note olfattive delicate e piacevoli che si ritroveranno a livello gustativo supportato da una nota acida e vivace dati dal lime e dal pepe lasciando la bocca piacevolmente fresca e pulita.

Il fiore della camomilla essiccato può essere utilizzato per completare il condimento di carni bianche, (es. pollo, tacchino), ma anche carne di maiale, cotte alla griglia.

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

"le novità in bottiglia"

In questo numero ti farò conoscere alcuni dei nuovi prodotti a nostra disposizione nel panorama dell'offerta Gin italiani;



La serie di gin Ardito, nata dall'idea di un gruppo di amici, veterani dell'Esercito Italiano, con l'intento di creare un gin nuovo che celebrasse il loro spirito comune di abnegazione verso il Paese Italiano, vede in commercio: Ardente, Audace e Amante. Un packaging tutto a tema. Dalle immagini scelte per le etichette, al tappo marchiato a fuoco manualmente, per ricordare ciò che era stato fatto ai loro cuori vent'anni prima, tutto vuole celebrare, la loro amicizia, la loro passione e l'intraprendenza che li lega. In particolare, ARDENTE è un London Dry Gin, intenso e profumato con infusioni botaniche di: Coriandolo, Ginepro, Camomilla, Lime, Arancia, Limone, Pepe di Timut, Liquirizia, Radice di Angelica. Una serie di ingredienti di nicchia dal cuore toscano e uno spirito italiano



IMMAR GIN (acronimo di "I 'm Maremma Gin") di Rocca di Montemassi, evoca un mondo suggestivo, sospeso tra le colline maremmane e i paesaggi rurali che custodisce la Toscana.

Le bacche dei migliori ginepri si uniscono a Curcuma Zedoaria, Camomilla, Rosmarino, Bergamotto e Fiori di Sambuco, dando vita ad un distillato prestigioso che esprime il gusto autentico della natura più selvaggia. Una terra incontaminata, solo prodotti Bio e tanta passione per l'armonia del gusto danno vita ad un'interpretazione Country chic del gin moderno.



Il mito dei Fenici sbarca, grazie ai Maestri Distillatori Caffo, famosissimo gruppo che dal 1915 produce amari, aperitivi, sciroppi e tanto altro, all'interno della loro nuova creazione: EMPORIA GIN. A base di Ginepro Fenicio, infuso in alcole neutro ottenuto al 100% da grano, il popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, creato con botanicals tipici de Mediterraneo. Lo caratterizzano infatti, Acqua del Tirreno Calabrese, Bergamotto, Limone, Lime, Coriandolo, Cardamomo, Anice Stellato, Assenzio, Salvia Sclarea, Angelica, Liquirizia, Fiori di Zagara e Fiori di Sambuco. Già pluripremiato, Emporia Gin è un gin con grande corpo, secco, fresco, morbido e aromatico, intenso, complesso, ma mai ungente e dalla stuzzicante nota sapida che ne esalta il piacere della bevuta. Packaging unico, dall'etichetta al tappo. Assolutamente da provare.

Te ne innamorerai.

a cura di **Deborah Di Maggio e
Andrea Leonardi**

“Il Concorso Nazionale”



CONCORSO NAZIONALE A.B.I. PROFESSIONAL 7/8/9/10 NOVEMBRE 2022 ISOLA DELLE FEMMINE (PA)

Contornato dalla splendida cornice Siciliana di Isola delle Femmine, presso il SARACEN Sand Hotel & Congress Centre, si è svolto, nei giorni 7/8/9/10 Novembre 2022, il 6° Convegno Nazionale A.B.I. Professional.

Una manifestazione che ha unito aziende e professionisti del settore del Bartending in un mix di memoria, cultura e passione, organizzato e curato in maniera impeccabile dai soci A.B.I. Professional della sez. Sicilia, capeggiati dal Consigliere e Socio fondatore Domenico Randazzo, dal consigliere Rosario Margareci e dal coordinatore Antonino Santoro.

Numerose le sponsorizzazioni dell'evento; Ardito Gin, Bonaventura Maschio, Branca, Brugnano, Ca' Bolani, Caffo, Campari Group, Florio, Ceado, Comune di Capaci, Comune di Terrasini, Comune di Isola delle Femmine, Feudo Arancio, Ghiaccio Service, Italia a Tavola, Latteria Serra alla faccia del caciocavallo s.r.l., Leardini, Luigi Bormioli, Martini, Montenegro, My Sicily Wedding, Perollo, Principi di Butera, Rocca di Montemassi, S. Bernardo, Saracen, Sicily in the World, Select, Solidus, Station Bar, Trionfo Auto, Villa Rosaria, Wine Romano, Zicaffè.

Lo sfondo scelto per l'accoglienza dei numerosi ospiti, provenienti da tutta Italia, è stata la meravigliosa città di Terrasini, soprannominata "Città dell'amore" (grazie alle numerose installazioni che inneggiano a questo sentimento presenti nel territorio).

Nota soprattutto per la sua costa, caratterizzata da molteplici dirupi che affacciano sul mare, regalando viste mozzafiato, per le sue calette, per la Riserva naturale orientata Capo Rama (affidata al WWF Italia e inserita nell'esclusivo elenco dei geositi italiani per l'alto valore naturalistico e faunistico presente) con la sua torre di avvistamento, Terrasini è piena di tante altre

bellezze da scoprire.

Tra queste Palazzo Cataldi, Palazzo d'Aumale, Villa Fassini, il Castello dei Gazzara e soprattutto la bellissima Chiesa settecentesca di Maria Santissima delle Grazie incastonata nella nota piazza Duomo e sede di moltissimi eventi organizzati e supportati dal Sindaco Giosuè Maniaci, sempre attento alle manifestazioni più importanti. Anche in questo caso, il sindaco Maniaci ha sostenuto lo svolgimento dell'evento organizzato da ABI Professional, mettendo a disposizione vari servizi che hanno contribuito alla buona riuscita delle attività. Ha inoltre regalato dei piacevolissimi momenti di intrattenimento musicale a tutti i presenti, grazie alla collaborazione del gruppo folkloristico della Signora Enza Caterinicchia, "quelli della contraddanza". Musiche, testi e balli siciliani eseguiti con costumi e strumenti musicali tipici della tradizione del territorio, che hanno immerso nella cultura tutti i presenti, rallegrando l'atmosfera.

Giorno 7 Novembre 2022, con un brindisi durante la cena d'apertura, curata dallo splendido staff dello station Bar di Terrasini, di proprietà di Marco Romito, è stato celebrato l'inizio dei numerosi eventi che si sono susseguiti nel corso della manifestazione.

La prima giornata ufficiale, giorno 8 Novembre 2022, è iniziata nel segno della memoria, con un incontro col Sig. Antonio Vassallo, testimone diretto della strage di Capaci, in cui persero la vita il magistrato e rappresentante della lotta antimafia, Giovanni Falcone, la moglie e gli agenti della scorta, Vito Schifani, Rocco Dicillo e Antonio Montinaro. Un momento speciale voluto fortemente ma anche dovuto, in onore di uno dei personaggi di cui la Sicilia è fiera di essere stata rappresentata, ma anche per ricordare che la Sicilia e i Siciliani sono, prima di tutte le meraviglie che li appartengono e che li caratterizzano, orgogliosi sostenitori di legalità e rispetto delle istituzioni.

L'incontro è avvenuto a Capaci, all'interno del giardino della memoria, proprio accanto

al luogo in cui, il 23 Maggio 1992, avvenne la strage. Un parco dedicato a tutti i caduti nella lotta alla mafia, con all'interno un memoriale in marmo con i nomi di circa 200 vittime della stessa.

Una volta trasferiti tutti gli ospiti presso l'hotel Sarcen, nella splendida Isola delle Femmine, villaggio di pescatori situato in prossimità di Palermo, nel quale è possibile apprezzare la torre di avvistamento saracena, situata su un particolarissimo isolotto disabitato che sorge in mezzo allo splendido mare del comune, la giornata è proseguita tra Assemblea Nazionale, momenti di incontro e di confronto, aperitivi e coffe breaks offerti da varie aziende, tra cui ZiCaffè, Campari Group, Montenegro, Perollo, Select, Ca Bolani, latteria Serra s.r.l. di Arcangelo e Marilù Serra, ma soprattutto durante le varie Masterclass organizzate dalle aziende sponsor. Tra queste, quella dei Liquori artigianali Leardini.

Giorno 9 Novembre i momenti di incontro, condivisione e confronto sono continuati. Riunione del comitato esecutivo, varie masterclass, tra queste quella con Gin Rocca di Montemassi e quella dell'azienda Caffo con gin Emporia. Aperitivi e coffe breaks offerti dalle aziende Zi Caffè, Wine Romano, aperitivo Neroluce Brut Principi di Butera, Campari Group, Gruppo Bacardi Martini Feudo Arancio, Perollo, Sanbernardo, Select.

A seguito dell'apertura ufficiale della "Sponsor Arcade", l'esposizione dei prodotti Sponsor del Convegno Nazionale, il via alla Finale del Concorso Nazionale ABI Professional, che ha visto la partecipazione di tutti i finalisti dei concorsi svolti durante l'anno nelle varie sezioni di tutto il territorio italiano. I concorrenti si sono sfidati a colpi di shaker e sono stati giudicati da un'attenta e severa giuria che ha valutato tecnica, equilibrio e gusto dei cocktails preparati e dei finger food ad essi abbinati.

Tra i vincitori assoluti della competizione troviamo:

al 1° posto Debora Santoro (sezione Sicilia) ecco la ricetta del cocktail vincente:

First Time:

30 ml Sky vodka
20 ml Martini ambrato
20 ml Dom Bénédictine
25 ml Campari
10 ml Marendry Fabbri
zeste di limone.

Tecnica: Shake and Strain

Al 2° posto Silvia D'Alonzo (sezione Abruzzo Molise) con il cocktail "Amatoria Pocula"

Al 3° posto Giulia Socia (sezione Valle d'Aosta) con il cocktail "Rosa dei venti" alla quale è andato anche il premio per la migliore tecnica.

Tra gli altri premi assegnati, quello per la miglior decorazione e per il miglior finger food abbinato al drink hanno premiato Stefano Cosentino.

Un premio speciale infine è andato al concorrente più giovane in gara, come simbolo di incoraggiamento da parte di chi ha già esperienza alle spalle e come segno di continuità tra vecchie e nuove generazioni del mestiere.

Subito dopo il Concorso Nazionale, il via alla prima edizione della competizione "Umberto Caselli", dedicato proprio al presidente onorario di ABI Professional Umberto Caselli, faro per il mondo del bartending, figura conosciutissima e importantissima per barman e associazioni varie come IBA e AIBES. Collaboratore di Solidus, di tantissime aziende italiane ed estere e di EDC (Educational Development Committee). Istituito a seguito della sua triste scomparsa, il concorso ha visto in gara concorrenti di diverse associazioni e non, uniti dalla stessa passione che ha caratterizzato l'intera vita del presidente Caselli. A seguito di un prodotto sponsor sorteggiato al momento, i barman in gara hanno improvvisato e creato un cocktail nuovo, che è stato giudicato per miglior gusto. Anche in questa competizione a vincere una donna. La barlady Marcella May (ABI Professional sezione Sicilia) col cocktail "Elisir Lungavita" si è infatti aggiudicata il primo posto assoluto nella competizione. Secondo e terzo posto sono, invece, stati assegnati rispettivamente a Vincenzo Bongiovi e Domenico Militello.

Due donne, quindi, le protagoniste assolute di entrambe le competizioni. Una location che di femminile ha anche il nome e ABI in Rosa protagonista dell'aperitivo svolto durante le competizioni, il cui ricavato, raccolto grazie ai cocktail preparati e alle donazioni degli ospiti presenti, è stato dato in beneficenza.

Per concludere la serata un aperitivo speciale nel giardino vista mare della struttura ospitante, che ha visto tra i protagonisti le aziende sponsor, un allestimento particolare realizzato dalle aziende del posto e il gruppo folkloristico che hanno allietato il momento e accompagnato gli ospiti fino alla cena di Gala, dove tra danze, esibizioni spettacolari alla lampada di un gruppo di grandi maître dell'associazione maître d'Italia AMIRA, dj e piatti straordinari è avvenuta la premiazione dei vincitori, che si

è conclusa col botto, nel vero senso della parola, con giochi pirotecnici che hanno illuminato il bellissimo cielo stellato Siciliano della location.

Giorno 10 Novembre 2022, la giornata conclusiva, con un ultimo momento culturale offerto ai soci ABI Professional presenti, grazie alla visita, a Marsala, dell'azienda Florio.

Un insieme di momenti organizzati con minuziosa attenzione al dettaglio, al fine di rendere unico ogni momento, dai concorsi, alla permanenza dei soci nell'Isola del sole, del mare e dell'amore. Perché ospitalità è anche la base fondamentale e più importante del nostro mestiere, insieme a preparazione, cultura, rispetto e passione.

Un Nazionale che rimarrà nel cuore di molti e il tutto soprattutto grazie al Consigliere e Socio fondatore Domenico Randazzo, dal consigliere Rosario Margareci e dal coordinatore Antonino Santoro, ma anche grazie a tutti i soci ABI Professional della sezione Sicilia e dell'Italia intera.

Una grande famiglia, che unita dalla stessa passione, dagli stessi ideali e dal rispetto verso ogni altro collega, ma soprattutto lavorando tutti insieme, riesce sempre a realizzare qualcosa di unico, che va anche oltre il mestiere che ci appartiene e il nome che ci lega.

a cura di Deborah Di Maggio e Marco Scelba



“A.B.I. Day”



“Abi Day professional experience” alla succursale dell’istituto professionale di Stato alberghiero “Paolo Borsellino” di Palermo

Nella giornata del mercoledì 25 gennaio 2023, nell’Aula Magna dell’Istituto Professionale di Stato Alberghiero “Paolo Borsellino” a Palermo, si è tenuto un incontro di grande professionalità con A.B.I. Professional sezione Sicilia, il cui fine era quello di mettere in risalto la figura del Barman o Bartender e le nuove tecniche innovative della Bartending.

Al meeting presenziato dal Consigliere Nazionale Abi Professional Domenico Randazzo erano presenti numerosi alunni dei corsi di cucina, sala e bar, accompagnati dai rispettivi docenti.

Marcella May, Deborah Di Maggio, Emanuele Brusca e Salvatore Cinquegrani, hanno presentato l’associazione che opera nel mondo dell’ospitalità e nello specifico settore Bar e hanno esposto le tecniche fondamentali della miscelazione moderna nel rispetto della tradizione e del buon bere responsabile, si è parlato anche delle attrezzature professionali in uso ai

barman che si sono tecnologicamente evolute e delle strategie di vendita.

I Bartender hanno argomentato anche attraverso case history sulle proprie esperienze di vita professionale e sull’importanza della figura professionale del Barman, sempre più ricercato nell’ambito lavorativo. Particolarmente coinvolgente è stato l’intervento degli alunni che si sono esibiti nella preparazione di cocktail, esprimendo estro e voglia di sperimentare usando la loro emotività e creatività.

Grande soddisfazione e riconoscimento è stato espresso da parte del Dirigente Scolastico, Prof. Domenico di Rosa, il quale ha rinnovato l’invito all’associazione a ripetere la Day Experience, sottolineando il risultato ottenuto in termini di attenzione e coinvolgimento degli alunni accompagnati in questo percorso dai loro docenti Prof. Roberto Campagna, Prof.ssa A.M. Prescia.

a cura di Marcella Mangiameli





“Amari e Liquori di Sardegna”

La Sardegna ha una notevole quantità di uve con qualità adatte alla produzione di vini liquorosi: così vengono imbottigliati il Nasco, il Girò, il Monica, il Moscato, la Malvasia e la Vernaccia, nelle versioni non solo da pasto, ma anche liquorosi, attraverso un processo di appassimento dell'uva che deriva dalla più antica tradizione.

Fra i distillati, il più famoso è sicuramente il “filu e ferru”, che prende il nome dal filo di ferro utilizzato per riconoscere il punto esatto dove veniva nascosto nel sottosuolo all'epoca del proibizionismo, un distillato ad alta alcolicità ottenuto dalla distillazione di vinacce dei numerosi vitigni sparsi nel territorio regionale.

La produzione delle grappe è arricchita da quelle aromatizzate con le diverse specie vege-

tali, quali il ginepro, la genziana, il finocchietto selvatico e la Maria Luisa.

Quanti nomi per la stessa pianta! cedrina, limoncina, limonaria, ma anche erba Luigia, Maria Luisa... Ma chi è questa Maria Luisa? Niente meno che Maria Luisa di Borbone Parma, prima amata principessa delle Asturie, poi chiacchieratissima regina di Spagna. E andiamo a conoscere anche il marito Carlo IV e tre generi tre: Aloysia, Carludovica, Ludovia.



Maria Luisa o cedrina (verbena odorosa)

Il liquore più caratteristico dell'isola è sicuramente Il Mirto, ottenuto dalla macerazione in alcool delle sue bacche, la pianta cresce spontanea sull'intera isola che cresce spontaneo in e si mescola nella macchia mediterranea, ne esistono due varietà, mirto a bacca bianca e quello a bacca nera.

Liquore di corbezzoli Tarè artigianale di Sardegna

Non mancano i liquori derivati dal corbezzolo, dal limone, dall'arancio e dalla pompia di Siniscola, un agrume asprissimo molto diffuso nell'area della Baronia ibrido di pompelmo e cedro. Da ricordare infine il Basilico e l'Alloro, anche nelle versioni di crema liquorosa.



Pompia Camarda – Citrus limon

Il liquore più antico ad essere commercializzato è sicuramente il “Villacidro Murgia Giallo”, che vanta la prima licenza per produzione di alcolici rilasciata in Sardegna nel 1882. La ditta Villacidro Murgia, forse poco nota ai più ma precursore dei tempi, nasce grazie alla mente geniale del suo ideatore il Commendatore Genaro Murgia.

Assistente del fisico Antonio Pacinotti, laureato in chimica farmaceutica, con la sua attitudine lungimirante, il commendatore avvia una sconfinata produzione di distillati e liquori, passando dal brandy al prodotto più popolare, il “Villacidro Giallo” appunto. La ditta diventa nota in Europa e i suoi prodotti conquistano il mercato tanto dei salotti buoni quanto quello dei bar paesani.

Il liquore più innovativo dell'isola invece è il “Mida”, di Prendas de Marganai. È un raffinato e avvolgente liquore color oro ottenuto con il prezioso zafferano. Una volta assaggiato si viene catturati dall'esplosione dei persistenti sentori aromatici, ideale in pairing con tutti i dolci tradizionali sardi e perfetto per la miscelazione.

Non resta che immaginarsi a fine pasto, su una terrazza in riva al mare: la brezza e lo scirocco avvicina all'olfatto l'odore silvestre della pine-

ta, mentre le cicale friniscono. È il momento adatto per degustare un liquore, simbolo di vita, con i suoi profumi inebrianti e i colori intensi. Tutti i digestivi sardi rappresentano momenti di contemplazione e godimento dal sapore inequivocabile.

a cura di Tony Congia



“gli ingredienti fanno la differenza”

Nel bagaglio di ogni barman, le attrezzature fanno parte degli alleati indispensabili per la preparazione di cocktails e bevande varie. Shaker, mixing glass, gigger, strainer, muddler, spoons, ma anche macchine e tanto altro, sono quello da cui ogni barman parte per la creazione di ogni drink. Ancor prima però, è fondamentale la conoscenza delle materie prime, dall'origine alla composizione, alle caratteristiche di ogni prodotto. Quello che si nasconde all'interno di ogni bottiglia è quello che fa la differenza, dalla storia, alla scelta di botaniche, cereali e varie, al metodo di fermentazione o distillazione utilizzati per la creazione di vodka, gin, liquori ecc. Basta un solo ingrediente diverso, un'attenzione in più o un diverso ordine di preparazione a rendere diverso un prodotto da un altro. È indispensabile “conoscere”, quindi, innanzi tutto per saper proporre al cliente, ma anche per poter abbinare più prodotti e creare un cocktail. Oggi punteremo la nostra lente di ingrandimento su alcune delle eccellenze oggi in mercato, che ci hanno accompagnato durante il concorso Nazionale.

Liquorificio Artigianale Leardini

Grazie alla passione, alla tenacia, alla grande conoscenza delle caratteristiche e delle proprietà delle erbe, da quattro generazioni il liquorificio Leardini si contraddistingue per unicità dei suoi prodotti.

Con perseveranza continua ad utilizzare tecniche antiche, rispettando i tempi che natura richiede. Nessun aroma artificiale, nessun colorante e una vasta gamma di prodotti unici e inimitabili.

A partire dai bitter in bottiglia e in spray, mono e multi-botanici, fino ad arrivare alla grappa, ai liquori, al vermouth e al gin.

Tra le bottiglie presenti nell'ampio scaffale dell'azienda, vogliamo mettere in evidenza soprattutto il liquore ARIMINUM.

Un digestivo creato a partire da un infuso di 17 erbe aromatiche lavorate a mano, la cui ricetta è un segreto di famiglia, che per strana curiosità più invecchia più diventa buono. Leardini racconta che scoprì la cosa per caso. Un giorno ne regalò una bottiglia ad una zia. Dopo circa un decennio, alla morte di quest'ultima, la bottiglia fu ritrovata tra i cimeli di casa. Una volta aperta si accorse che il gusto si era evoluto, si era trasformato. Invecchiando era diventato più buono.

L'AMARO 'GNORANTE, dal sapore pungente, speziato, ma anche delicato e amaricante, con sentore di agrumi, dedicato a colui che avrebbe poi gestito e portato avanti la tradizione familiare, che proprio ignorante però non era sicuramente, visto che ha creato un prodotto eccellente.

ZETHUS, un amaro a base di Aloe, Assenzio, Luppolo, Giaggiolo e foglie di carciofo. Dal sapore amaricante, addolcito da Vaniglia, Cannella e Fava Tonka, contiene pochissimo zucchero. Assolutamente da provare.

Per gli appassionati di attrezzature e del fai da te, ma anche per chi desidera dare un tocco di classe e raffinatezza al proprio locale, creando simpatia e curiosità tra gli avventori, inoltre l'azienda Leardini produce e mette in vendita delle piccole bar distillery, dei micro-distillatori compatti da banco o da cucina, per creare da

sé infinite sfumature di sapori che mai si ripetiranno in commercio.

Liquorificio Perollo

Nel rispetto di tradizioni secolari e soprattutto del made in Italy, con rigidi controlli di filiera, che ne garantiscono eccellenti standard qualitativi, troviamo l'azienda PEROLLO. Una linea di prodotti di altissima qualità adatti ad ogni momento della giornata. Ottimi da soli ed eccellenti per la miscelazione, perché in grado di fare davvero la differenza. Cosa rende eccezionale i prodotti? Ottime materie prime, amore e rispetto per il territorio, tradizioni antiche e controlli all'avanguardia.

Due i prodotti in rilievo dell'azienda.

AMARO AMAROLA, un elisir digestivo che racchiude in sé l'essenza stessa della Sicilia. Prodotto secondo un'antichissima ricetta che vuole tra gli ingredienti foglie d'ulivo Bio. Amaro Amarola è unico nel suo genere, con profumi intensi mediterranei e di agrumi. Al sapore è intenso e morbido, perfetto da bere come shot, sorseggiato dopocena, ma soprattutto per cocktail particolari anytime.

K1, un amaro Siciliano artigianale, a base di arancia amara, aloe vera, liquirizia e menta. Nasce nei pressi di Sciacca ed è prodotto ancora oggi secondo una antica ricetta, utilizzando erbe amaricanti, fiori, frutti e radici provenienti dalle pendici del monte Kronio, dal quale prende il nome insieme ad un gioco di parole che vogliono essere un po' provocazione, ma anche ambizione figurativa al K2, uno dei monti più alti del mondo. Altrettanto grande è l'unicità del suo sapore, con note balsamiche e agrumate. Ottimo come shot, sorseggiato dopocena e inimitabile in miscelazione.

Per gli amanti del wellness, caratteristiche del prodotto sono, inoltre, le notevoli proprietà terapeutiche. Oltre a quelle digestive, infatti, ha anche proprietà antinfiammatorie, energiz-

zanti e antiossidanti. Benessere e piacere tutto in uno.

Torrefazione ZiCaffè

Una delle aziende super presenti al 6° Concorso Nazionale ABI Professional, svoltesi presso il Saracen Hotel di Isola delle Femmine, è stata l'azienda ZiCaffè. Una lunga storia di qualità, sostenibilità e passione racchiuse all'interno di una tazzina dal 1929, anno in cui Vito Zicchitella, cultore del caffè, volle seguire la sua passione creando una piccola torrefazione a Marsala.

Quattro generazioni succedutesi guidando e accrescendo l'azienda con la stessa passione del fondatore.

Massima qualità del prodotto, garantito dalla combinazione di sapienza artigianale, percorsi produttivi d'eccellenza e tecnologie all'avanguardia, con un sistema monitorabile di sicurezza alimentare. L'unione di sensibilità per l'ambiente e dinamismo manageriale, qualità mono origine sottoposta a procedure di controllo rigorose, test di degustazione effettuati da tecnici assaggiatori meticolosi, donano alle miscele di caffè pregevoli caratteristiche organolettiche, in grado di soddisfare intenditori e amanti dell'espresso italiano.

Distribuito in molte regioni italiane e in quasi tutte le nazioni Europee, ZiCaffè è arrivato a sbarcare in Australia e a toccare anche il mercato Asiatico, mettendo il cliente al centro della sua strategia commerciale.

Disponibili in grani, macinato e in versione monodose con cialde e capsule compatibili.

Romano winery

Annovera diversi premi, anche a livello mondiale, l'azienda vinicola Romano. Dal 1890 tre generazioni familiari si susseguono per rac-

contare in ogni bottiglia una storia che sa di passione e di Sicilia.

A partire da un modesto vigneto nel territorio del comune di Borgetto, in provincia di Palermo, e da una cospicua somma in denaro data in dote da Angelo Romano al figlio Lorenzo e a quella che ai tempi era la futura sposa, inizia la florida attività enologica della famiglia Romano. Sono il signor Angelo Romano, laureato in Scienze Agrarie, e la moglie Giusy, specializzata in lingue straniere e pubbliche relazioni a permettere all'attività enologica di crescere, creando l'innovativo stabilimento di Partinico e ulteriori vigneti nel territorio di elezione delle due principali D.O.C. dell'isola, Alcamo e Monreale.

Tra i prodotti in cantina troviamo Prime lui, Alba vera, Gaia, Fawarah. Bianchi, rossi, rosati e spumanti di qualità, che racchiudono in sé tutta la storia di un'Isola dai mille colori e dalle mille sfaccettature.

Acque S. Bernardo

Un'ampia gamma di bibite bio, a base di frutta pressata, dalle ricette ricercate, sane e innovative, che esaltano i grandi classici italiani e propongono abbinamenti sorprendenti. Aranciata, arancia rossa, limonata, chinotto, tonica, pompelmo rosa, ma anche gassosa, spuma piemontese, ginger, cedrata e ginger ale. Tutte le bibite sono prodotte in Acqua minerale naturale S. Bernardo, senza conservanti, coloranti, edulcoranti, con solo zucchero di canna Bio e con frutta da agricoltura biologica.

Ceado

Oltre alla bottigliera, indispensabili per un barman sono le attrezzature. Ceado offre prodotti premium in grado di soddisfare sia i professionisti che desiderano macchine durature e affidabili con performance elevate. Attrezzatu-

re di altissimo livello che aiutano e migliorano il lavoro dell'utilizzatore, garantendo efficienza, robustezza e semplicità d'uso. Grandi per bartending e fresh juicing, ma anche per caffetteria e varie.

Distillerie Bonaventura Maschio

Oltre un secolo di storia nella produzione di distillati, una grande famiglia e tanta passione, fanno di Bonaventura Maschio una delle maggiori eccellenze italiane, per qualità e gusto. Con esperienza e sapienza nell'arte distillatoria, l'azienda plasma grappe eccezionali con un metodo antico. Dalla 903, alla 903 Barrique, alla grappa the Queen God save moscato, tutte godono di un sapore unico frutto di studio, storia e qualità delle materie prime utilizzate per la produzione.

Tra i prodotti di casa Bonaventura, il Gin Puro Barmaster, un prodotto adatto alla miscelazione, dal sapore armonico. Spray gin per profumare i cocktail con mix di essenze e, tra le novità di casa, un liquore unico che omaggia il famoso dolce tiramisù. Quello di casa Bonaventura racchiude in sé, in versione liquida, uno tra i più antichi dolci della tradizione, rievocandone profumi e gusto. Assolutamente unico nel suo genere e da provare.

Attraverso un costante studio e una costante ricerca del prodotto perfetto, il Barman si prende cura di ogni suo cliente, cercando di regalargli esperienza e qualità al più alto livello possibile. Lo fa meglio con l'aiuto di strumenti d'eccellenza, di prodotti unici, di piccoli dettagli, ricercati all'interno di tutto quello utilizza, fino a quello che è il risultato finale, messo davanti al cliente. Che sia un caffè, una bibita o un cocktail "su misura", ciò che vede il cliente e l'esperienza che ne consegue, sono il risultato finale di un insieme di consapevolezza e del lavoro e della conoscenza di chi sta dietro il banco. Citando una frase del grande Umberto Caselli:

"Il Barman dosa, assembla e manipola, forte di un sapere tecnico", aggiungerei possibile grazie a grandi aziende che esistono e affiancano il suo lavoro. Esattamente questo è quello che fa la differenza.

Fratelli Caffo Vecchio amaro del Capo

Il marchio Caffo 1915 è un leader indiscusso sul mercato dei digestivi, tradizione e innovazione core business dell'azienda sin dagli albori. Un esempio è "Red Hot Edition", se il Vecchio Amaro Del Capo vanta ventinove erbe aromatiche, il Red Hot Edition arriva a trenta con l'aggiunta del peperoncino piccante calabrese. Ad ogni sorso del Vecchio Amaro Del Capo Red Hot Edition si percepisce l'essenza della Calabria, sua terra d'origine.

Una curiosità riguarda la pergamena riportata sull'etichetta che è una raffigurazione di Capo Vaticano, un piccolo gioiello paesaggistico della Calabria.

a cura di Deborah Di Maggio e
Andrea Leonardi





“new generation gin”

Per lungo tempo relegato in secondo piano dietro le vodke, il gin ritorna di moda dopo la fine degli anni '80. Dedicato interamente al mondo dei cocktails e della mixology, gareggia in creatività e tecnica. Al posto di comando, i distillatori fanno appello a nuovi aromi e spezie. Così facendo creano sapori inediti, al fine di elevare il livello di questi spiriti e di soddisfare le domande di una clientela educata e più sofisticata.

Raggiunge l'apice della sua gloria negli anni '50 e '60 quando venne utilizzato per la creazione di numerosi cocktail ancora oggi in voga, da non dimenticare che è la base del noto Dry Martini Cocktail e delle sue molteplici varianti. L'avvento della vodka in questo stesso periodo va pertanto a cambiare le carte in tavola e poco a poco relegato in secondo piano, il gin finisce

per cadere in disuso. Nel corso degli anni '70, soffre anche di un'immagine invecchiata, di fronte ad una clientela ringiovanita e infatuata di vodka, nel frattempo presentata in una veste molto attuale sia nel packaging che nelle tecniche di produzione.

Bisognerà attendere la fine degli anni '90 perché il distillato ritrovi il suo splendore e susciti nuovamente la curiosità di barmen e mixologist. Il gin diventa una nuova fonte di ispirazione e d'innovazione: numerosi distillatori rivaleggiano in ingegnosità per rinnovare le ricette. Cocktail originali dove si esprimono in una volta tutta la diversità aromatica delle spezie, aromi ed erbe.

Nel cuore stesso della produzione del gin si trova una bacca di colore blu-verde, frutto di un arbusto chiamato genus juniperus: il ginepro. Vengono in seguito i grani di coriandolo, utilizzati come aromi dalla maggior parte dei produttori. Da notare: nessuna regola stabilisce la scelta e il dosaggio delle erbe, degli aromi e delle altre spezie che compongono questa acquavite. In effetti, se il carattere finale del gin è sicuramente legato ai suoi componenti, la sua qualità e la sua complessità non dipendono soltanto dal numero di spezie e di aromi adoperati nella ricetta, generalmente da 6 a 10.



Al di là delle proporzioni, la maestria del distillatore si basa su una conoscenza precisa delle condizioni di estrazione degli oli essenziali di ognuna delle piante, delle erbe aromatiche e delle spezie selezionate. Alcuni produttori non esitano a ricorrere alle tre tecniche di estrazione che sono steeping, racking o compound la macerazione per elaborare la loro ricetta.

Un ruolo molto importante viene ricoperto dal talento e dalla maestria tecnica dei distillatori, i quali vanno alla ricerca di nuove materie prime per regalare percezioni gustative e olfattive uniche. I mastri distillatori producono con tecniche di distillazione antiche e moderne e vanno alla ricerca di botaniche del territorio affinché la ricetta del gin resti unica e irripetibile in quanto legata alla reperibilità di una determinata materia prima. Vengono definiti Terroir Gin quelli che sono associati ad un territorio per la reperibilità delle botaniche.

Esistono indicazioni di terroir peculiari al gin. Molte equivalgono a stili “unici”.

La legge europea ne ha codificati alcuni con Denominazione di origine protetta.

Plymouth Gin, Vilnius Gin (prodotto in Lituania dagli anni ottanta), Gin di Mahon prodotto a Minorca con distillato di vino poi aromatizzato e fatto riposare in botti di rovere. E poi il Pierde Almas, gin messicano ottenuto da mezcal 100% agave.

Troviamo sul mercato gin dal colore paglierino e ambrato. Parlare di invecchiamento non è possibile per un gin poiché non previsto dal disciplinare, si parla quindi di affinamento per brevi periodi in legno. Una volta il gin poiché veniva trasportato e conservato in barili di legno non aveva mai lo stesso colore e di conseguenza lo stesso sapore.

Oggi i gin invecchiati sono sempre più presenti con produzioni Americane ed Europee.

I produttori sulle etichette non possono riportare gli anni di invecchiamento, quindi scrivo-

no “barrel aged” o “barrel reserve” o “reposedo”.

Vengono proposti gin con aromatizzazioni di frutta, fiori, agrumi o ortaggi. Gin al cetriolo, al peperone al pomodoro, ai fiori di sambuco, al lime, limone, arancia ananas, pesca, mela e tantissimi altri gusti che lasciano sempre un forte sentore di ginepro.

Negli Stati Uniti d'America le norme meno rigide rispetto a quelle dell'Unione Europea permettono la commercializzazione di prodotti “stile genever” o definiti “ginever”.

In Italia nasce un nuovo distillato che prevede tra i suoi botanicals l'ingrediente tipico della birra; il luppolo. Sapientemente infuso in una ricetta esclusiva questo elemento contraddistingue il nuovo gin dal carattere unico e crea un'originale dimensione di gusto nel mondo di questo distillato. Si chiama Theresianer Gin, curato in ogni dettaglio a partire da cereali del territorio italiano di altissima qualità, l'aroma di questo gin nasce dalla perfetta miscelazione dei botanici estratti singolarmente.

Al di là delle varie tipologie o stili la maggior parte dei gin è prodotta a partire da un alcool neutro di cereali o di melasse. L'alcol di cereali, è spesso composto da un mosto di 75% mais, 15% orzo e 10% da altri cereali tra cui la segale.

I metodi di produzione sono invece i seguenti; “Distilled gin”: questo metodo permette di produrre i gin migliori. La distillazione si effettua in batch all'interno di un alambicco tradizionale. Questo alambicco è scaldato a vapore al centro di una resistenza sistemata sul fondo della caldaia. La caldaia di questo alambicco chiamata “pot” riceve l'alcool neutro, ridotto con l'aggiunta di acqua distillata a circa 45° - 60°. Una volta portato ad ebollizione l'alcool, i vapori che si sviluppano si impregnano degli aromi delle bacche di ginepro e delle botaniche. La te-

sta e le code di distillazione, tossiche, sono riciclate, poi ridistillate mentre il cuore è condotto al centro di imbottigliamento, per la diluizione e l'imbottigliamento.

Aromatizzazione per infusione: il principio consiste nel sospendere nell'alambicco, sopra all'alcool, una tasca di cotone contenente tutte le erbe aromatiche, bacche di ginepro e spezie, oppure nel posarli in una "camera perforata" installata a livello del collo dell'alambicco (Carter head still process). Al loro contatto i vapori dell'alcool si infondono, si impregnano delle essenze liberate dalle erbe aromatiche.

Aromatizzazione per macerazione: il principio consiste nel far macerare le bacche di ginepro, botaniche e spezie direttamente in un alcool neutro a 45°, lasciandole inzuppare liberamente nell'alcool oppure disponendole per 24 - 48 ore in sacchetti di cotone. Alcune distillerie filtrano la miscela prima della distillazione, per separare gli aromatizzanti dall'alcool; altre distillano il tutto, producendo un alcool particolarmente carico di aromi.

"Compound gin": questa tecnica detta anche Bathub si basa sulla mescolanza di un alcool neutro (di melassa più frequentemente) con un concentrato di aromi di gin (cold compounding), oppure con essenze artificiali di bacche di ginepro, spezie ed erbe aromatiche (compound essence). Questo metodo non comporta alcuna ridistillazione ed è usato soprattutto nella preparazione di gin per il consumo di massa.

a cura di Perciballi Carmine Mattia



Steeping Process



Carter head still process



“viaggio nei birrifici italiani”

Ti faccio iniziare il 2023 con un bel viaggio in lungo e in largo nel nostro bel Paese, presentando e raccontando la storia di birrifici pionieri nella produzione delle birre artigianali di qualità.

Ci troviamo nel capoluogo ligure “Genova” qui ha sede il birrificio “Maltus Faber” si trova in un sito del 900, storico per la birra di Genova, in quanto sede della fabbrica della birra Cervi-

sia oggi dismessa dopo la vendita ad una nota multinazionale. Visitando il birrificio è possibile ammirare una mostra permanente di materiale storico, bottiglie, tappi, bicchieri, foto, libri e pubblicità risalenti all'epoca in cui il sito stesso era simbolo della birra di Genova.

Maltus Faber è un birrificio indipendente nato ufficialmente nel 2008, i due proprietari fondatori Massimo Versaci e Fausto Marengo avevano iniziato con produzioni casalinghe già anni prima. Ed è proprio grazie alla passione per la birra che Massimo nel 2005 fonda un'associazione culturale “La compagnia della birra di Genova” di cui fu il primo Presidente.

Qui venne realizzato il primo impianto pilota con cui si produssero varie cotte di birre veicolate solo nell'associazione stessa.

Partecipando a numerosi eventi nazionali la birra fu apprezzata da degustatori professionali e consumatori consapevoli e ben presto venne equiparata alle migliori birre artigianali in commercio.

Passano un po' di anni è quello che fino a quel momento era stato un hobby diventa un lavoro primario. Con piccoli accorgimenti l'azienda aumenta la produzione della birra, migliorando sempre di più la qualità. Bisogna però dire che le ricette di partenza erano già molto buone. Infatti la filosofia sin dall'inizio è stata quella di produrre birra artigianale di qualità non pastorizzata né filtrata e quindi ancora viva e fresca dall'imbottigliamento al consumo.

La scelta dello stile Birraio è stata Indubbiamente belgo - centrica, ogni prodotto è per caratterizzato e porta la firma dei due soci che con cura e metodologia hanno mantenuto uno stretto legame con il territorio. Tutte le birre sono ad alta fermentazione, la rifermentazione in bottiglia permette una evoluzione e un affinamento del gusto nonché un periodo di conservazione non inferiore all'anno.

La produzione si divide in varie linee prima tra tutte:

BIRRE DI BANDIERA

(o birre basi sempre disponibili):

Sweet stout, Bianca, Amber Ale, Blonde, Ambrata, Saison

BIRRE SPECIALI:

Triple, Brune, Blonde Hop, Triple Hop, Cippa l'Ipa

BIRRE DA MEDITAZIONE:

Extra Brune, Imperial

BIRRE BARRICATE:

Extra Brune barricata, Imperial barricata, Sciacchetriple.

BIRRE STAGIONALI:

Birra di primavera,
Birra di Natale.

Non potendo presentarle tutte sicuramente possiamo consigliarti un percorso dall'aperitivo al fine pasto.

Sicuramente inizierei con la Bianca, ideale come aperitivo, dal colore dorato chiaro con schiuma candida e persistente l'aroma è leggermente agrumato e al palato è morbida con un finale pulito.

Da provare sicuramente la Blonde, piacevole per il suo equilibrio con un aroma fresco e floreale da bere in qualsiasi momento della giornata.

Piccola chicca la Cippa l'Ipa classica Indian Pale Ale caratterizzata da Luppoli abbondanti ed aromatici dalle spiccate note agrumate miste a sfumature resinose e balsamiche. Da gustare in ogni momento è consigliata come aperitivo vigoroso.

Come fare mancare la Sciacche triple maturata in botti di Sciacchetra presidio Slow Food. Caratterizzata da aromi caldi e fruttati e con note speziate e pregiati sentori di uva passa. Ottimo l'abbinamento con dolci secchi ma buona an-

che sorseggiata da sola a fine pasto.

Finiamo il nostro percorso con la birra di Natale dal colore dorato intenso con schiuma bianca e persistente. Il gradevole è ricco bouquet di aromi è dato dall'utilizzo di matti, luppoli e lievito chi conferiscono la piacevole speziatura. Morbida e ben bilanciata con leggere note maltate ideale per l'accompagnamento di pranzi natalizi soprattutto con cibi elaborati.

Questa birra storicamente è stata concepita come la stenna del Birraio punto era un prodotto destinato ai dipendenti delle fabbriche ma dopo il successo ottenuto tra gli addetti ai lavori, questa originale birra divenne una stenna natalizia per i clienti più facoltosi e infine fu messo in commercio. Sperando di avere suscitato il vostro interesse a voler degustare queste birre vorrei concludere ricordando che da Maltus Faber la parola chiave è accoglienza e amicizia il loro birrificio apre le porte ai visitatori facendo visitare la loro splendida location ma soprattutto degustare le loro meravigliose birre.

a cura di Lady Malto Francesca Bacile e
Valerio Moccia



Il Negroni "all'Ugolino Golf Club"

"Buono è buono, ma un pò leggerino, proviamo a irrobustillo un pò"

Questa fu la richiesta da parte del Conte Cammillo Negroni a Fosco Scarselli, barman/banconiere del Casoni e questa frase fu ciò che fece scattare la scintilla per la creazione del Cocktail più famoso, più richiesto e più bevuto al mondo. Il "Casoni era una "Bottega" a tutto tondo: drogheria, profumeria, coloniali, caffetteria, sala da thè, mescita, bar e anche tabacchi; quello che una volta si chiamava "Appalto". Casoni era posto nel "Salotto buono" nel cuore della città, all'angolo di Via Tornabuoni con Via della Spada, al piano strada del bel Palazzo Viviani-Della Robbia. Era un tardo pomeriggio di un giorno imprecisato a cavallo del 1919/1920. Il Casoni era frequentato dalla miglior Borghesia e Nobiltà di Firenze, gente che sulla carta di identità, alla voce: professione, aveva scritto "Benestante" come se Benestante fosse una professione, mentre era solo un modo di far capire che il soggetto in questione poteva permettersi di vivere nell'agiatazza senza dover lavorare.

Il Conte Cammillo Luigi Manfredo Maria Negroni (1868/1934) era un buon cliente del Casoni dove si fermava sempre per l'aperitivo prima di proseguire al Grand Hotel per la cena. Il Conte e i suoi amici avevano quasi tutti e quasi sempre la solita richiesta a Fosco: l'"Americano". L'Americano era l'aperitivo per eccellenza: ½ Bitter Campari, ½ Vermouth rosso e spruzzo di seltz. Effettivamente il nome di nascita dell'Americano era: Milano/Torino, semplificato poi in Mi/To. Milano era la patria del

Campari, mentre Torino lo era del Vermouth. Il Conte Negroni aveva girato il mondo e aveva una buona conoscenza di tutti i piaceri della vita, dalle belle donne alle auto di lusso, dalla buona tavola al buon bere di qualità, nei suoi viaggi a Londra aveva scoperto il Gin, allora poco conosciuto in Italia ma presente al Casoni insieme a tanti altri prodotti liquoristici di quel periodo. Fu così che la scelta di che cosa fosse adatto da aggiungere al Mi/To fu facile e quasi immediata, il Gin si sposava perfettamente con Bitter e Vermouth e matrimonio non fu mai così azzeccato.

La clientela dei Bar di tutto il mondo ama distinguersi nel chiedere al Barman non un drink specifico ma: il solito. E fu così che anche al Casoni Il Conte chiedeva "il solito", ma il solito non era l'Americano, incuriositi gli altri avventori poco a poco iniziarono a chiedere al bravo Fosco: il solito come quello del Conte. Da qui a chiedere direttamente: Fosco un "Negroni" il passo fu breve. Inizia così la conoscenza e la divulgazione di questo straordinario Cocktail. La conoscenza e la richiesta del Negroni non fu però immediata, ma molto lenta e graduale. Molto merito lo dobbiamo a due grandi Barman, oltre a Fosco e Angelo Tesauro (collega di Fosco al Casoni): Vittorio Fabbri (barman del Grand Hotel) e Gigi Senesi (barman al Bagliolini). Gigi fu colui che portò il Negroni in Versilia al Principe di Piemonte di Viareggio e da lì alla Capannina di Franceschi del Forte.

Nel 1932, quando Il Casoni fu ceduto alla Famiglia Giacosa, Fosco non si trovò tanto bene con la nuova gestione ma per un po' strinse i denti avendo l'assicurazione da parte dei fratelli Giuseppe (1876/1968) e Ugolino (1874/1957) Della Gherardesca che, non appena fosse finito il Golf Club che stavano realizzando sulle colline a sud di Firenze in Via Chiantigiana, lui avrebbe avuto la gestione del Club House. E fu così che avvenne nel 1934, anno dell'apertura di uno dei più belli e importanti campi di Golf d'I-

talia. Giuseppe (Beppino) e Ugolino conoscevano molto bene Fosco così come erano amici del Conte Negroni che addirittura fu loro ospite in Maremma quando rientrato dall'America dove per 10 anni aveva fatto il Cow Boy nel Wyoming trasportando le mandrie attraverso il Montana fino ai confini con il Canada dove erano i grandi mercati di bestiame. Alle tenute di Bolgheri il Conte, per sdebitarsi dell'ospitalità, si occupò delle Scuderie essendo appassionato di cavalli, ottimo cavallerizzo, oltre che buon spadaccino. Ora, non ci sono certezze di come si siano distribuiti i compiti i due fratelli ma mi sono fatto una idea personale, una ipotesi.

Credo che l'uno ambiva a dare all'impianto il proprio nome: Ugolino, l'altro, Giuseppe: primo Presidente. Altra ipotesi: fu Giuseppe stesso, poi 1° presidente a dare il nome al nuovo Club, da lui fortemente voluto, in onore del fratello e del più famoso antenato Conte Ugolino, messo all'inferno dal Sommo Poeta Dante Alighieri. Fosco rimase all'Ugolino fino alla meritata pensione nel 1962; l'anno dopo, nel '63 passò a miglior vita. Al suo posto continuò nella gestione il figlio Franco. Prima però di lasciare l'Ugolino e questa vita, Fosco Bruno Sabatino Scarselli fu invitato a S. Vincent in occasione del Congresso annuale A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) a ricevere una Medaglia d'oro e un premio in denaro per essere stato il primo a realizzare questo straordinario Cocktail, vanto del Made in Italy e della Fiorentinità. A portare questo prestigioso cognome resta la splendida nipote Chiara.

Nel 2022 per ricordare Fosco e per volere di Paolo Baldini, Silvano Evangelista, Carmine (novello Fosco quale ultimo gestore della Club House dell'Ugolino) e con l'approvazione del Consiglio direttivo tutto, fu organizzato il "Concorso Regionale per Cocktail e Long drink" - Sezione Toscana A.B.I. (Associazione Barman Italiani). Una gara a colpi di shaker fra

i migliori Barman della Toscana. Nell'occasione fu istituito, il "1° Premio Fosco Scarselli" e il "1° Concorso Umberto Caselli" in onore e per ricordo del Presidentissimo. Visto il successo ottenuto, per volere e desiderio di tutti, quest'anno (2023), in data 20 Marzo, si ripeterà questo importante evento che vedrà coinvolti un bel numero di concorrenti oltre a illustri ospiti, i rappresentanti delle più importanti case liquoristiche mondiali e giornalisti sia della carta stampata che di emittenti T/V. La giornata terminerà con le premiazioni durante un Gran Galà. Ci sono tutti i presupposti affinché questo evento possa diventare un appuntamento fisso da ripetere negli anni a venire. Speriamo!

a cura di Paolo Baldini





BONAVENTURA
MASCHIO



CAMPARI
GROUP

Ceado
think strong. work better

FABRI
1905

GRUPPO
MONTENEGRO
MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

S. Bernardo

