

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°6 Settembre 2023

Responsabile: Carmine Mattia Perciballi
 redazionethebar@gmail.com

Redazione: Silvano Evangelista
 redazionethebar@gmail.com

Pubblicità Gianmario Artosi
 redazionethebar@gmail.com



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Non vediamo l'ora di accogliervi tutti a questo evento magnifico, e speriamo che siate pronti per un'esperienza straordinaria. Continuate a seguirci su THE BAR.

Grazie per il vostro continuo sostegno e interesse. Ci vediamo a Roma!

*Cordiali saluti, Bernardo FERRO
 Presidente ABI Professional*

Bernardo Ferro

*Cari lettori de THE BAR,
 Siamo entusiasti di darvi il benvenuto alla sesta edizione della nostra rivista, THE BAR. Dopo un'estate intensa e lavorativa, ci prepariamo per un evento straordinario che non vorrete perdere.*

ABI Professional ha il piacere di annunciare l'organizzazione del nostro convegno nazionale, un momento imperdibile che si terrà presso l'Hotel Mercure di Roma West dal 7 al 9 novembre 2023. Sarà un'occasione unica per riunire i professionisti del settore in una cornice straordinaria.

Questo evento si svolgerà nella splendida città di Roma, una metropoli ricca di storia e cultura, e l'Hotel Mercure sarà la location perfetta per questa straordinaria esperienza.

Roma, con la sua bellezza senza tempo, offrirà lo sfondo perfetto per arricchire le vostre conoscenze professionali e godere di momenti indimenticabili. Preparatevi a immergervi nella storia, nell'arte e nella gastronomia di questa città meravigliosa.



sommario

- 3 Editoriale del Presidente**
A cura di *Bernardo Ferro*
- 6 Le Associazioni dell'ospitalità**
A cura di *Gianmario Artosi*
- 7 Le novità in bottiglia**
A cura di *Deborah di Maggio*
- 10 L'intervista**
A cura di *Fiorenzo Colombo*
- 13 Il caffè torrefatto e miscelato**
A cura di *Ugo Barbi*
- 14 I colori della Birra**
A cura di *Francesca Bacile*
- 16 The Bar... Book i libri consigliati**
A cura di *Ernesto Molteni*
- 24 L'eccellenza dei Sour**
A cura di *Daniele Dagradi*
- 27 Il Caffè nella liquoristica**
A cura di *Simone Toppi*
- 29 Drink or Drive**
A cura di *Massimo Blanda*
- 30 Lo speziologist e la Fava Tonka**
A cura di *Mauro Leardini*
- 32 Concorso Regionale Sezione Toscana**
A cura di *Andrea Di Costanzo*
- 35 Barbancourt spirito Haitiano**
A cura di *Mirko Salvagno*
- 37 I tesori di casa Cocchi**
A cura di *Ugo Barbi*
- 39 Marina Milan un'altra vittoria**
A cura di *Dario Ferrario*
- 40 Il Caffè Florian**
A cura di *Dario Ferrario*
- 42 Turismo Oggi**
A cura di *Silvio Borghesan*
- 43 Baiju e gli spiriti cinesi**
A cura di *Giorgio Fabrizi*
- 45 Agave o Maguey**
A cura di *Gerard Ramirez Alvarado*



Organigramma del consiglio

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

www.abiprofessional.it





“Le associazioni dell’ospitalità”

In questo periodo storico di rapido cambiamento e la mancanza di personale con formazione professionale di qualità mette all'interno di ogni associazione malumore e sfiducia.

L'Istituto Carlo Porta di Milano ha avviato un corso ITS per la formazione di Assistenti Food and Beverage.

L'insegnamento prevede l'approfondimento delle varie materie che un professionista della ristorazione dovrebbe avere come bagaglio professionale.

I docenti della formazione provengono dalle varie associazioni di categoria ed hanno il compito di trasmettere nozioni specifiche focalizzate alle varie attività da svolgere sul posto di lavoro. I requisiti degli studenti sono di aver conseguito un titolo di studio superiore.

L'associazione FIC federazione italiana cuochi, si sta mobilitando proprio in funzione di dare supporto alla formazione di qualità ai giovani professionisti.

Nella sede operativa di AIS a Milano Il presidente Rocco Pozzullo, ha fondato una nuova associazione denominata ACM, associazione cuochi meneghini con alla presidenza Lorena Lo Presti. Il ruolo importante di questa nuova associazione sarà di collaborare con gli istituti e le istituzioni per promuovere attività e la formazione di professionisti di categoria.

All'importante evento, in rappresentanza di tutte le maggiori associazioni di categoria è intervenuto il presidente di Solidus Francesco Guidugli.

In un periodo di tante incertezze delle varie associazioni, questo di FIC è un grande segnale di apertura e coinvolgimento professionale.

ABI Professional è a disposizione per collaborare alla crescita dell'associazione e augura un proficuo lavoro a FIC federazione italiana cuochi e alla neo costituita ACM, associazione cuochi meneghini.

A cura di Gianmario Artosi



“The Bar, le novità in bottiglia”

Sempre molte sono le novità proposte da mercato dei distillati e della liquoristica in generale. Il trend vede in crescita le proposte di gin e nuovi distillati che arrivano dall'estremo oriente, il mercato dei distillati analcolici è previsto in forte crescita. Dal Nord al Sud Italia due grandi aziende alla ricerca di innovazione sono i protagonisti nella vetrina di The Bar. Curiosità, rispetto per la tradizione e valorizzazione dei prodotti d'eccellenza del territorio, sono i punti in comune che le legano. Scopriamo un po' insieme uno dei loro prodotti.



SUMAQ DRY GIN

Partendo dalla voglia di riscoprire ed utilizzare antiche botaniche del territorio Siciliano, Marionet crea SUMAQ DRY GIN.

L'attore principale di questo London Dry Gin, distillato in alambicco discontinuo, in puro rame, da 230 litri massimo, è, in questo caso, un'antica spezia Siciliana:

la Rhus Coriaria, conosciuta più comunemente col nome di Sumaq o Sommacco Siciliano, rappresentato anche in etichetta.

Non si tratta della pianta ornamentale americana, la Rhus Typhing, ma di una spezia antica, un po' dimenticata in occidente. Molto usata nella cucina mediorientale e dalle molteplici proprietà antiossidanti, antinfiammatorie, antipiretiche, antibatteriche. Grande alleata contro stress, diabete, colesterolo e problemi intestinali, la pianta aiuta anche a prevenire tumori e malattie cardiovascolari.

La definizione data al Sommacco, di pianta miracolosa, è stata probabilmente di buon auspicio per l'azienda, visto che dal primo momento di immissione nel mercato ha riscontrato da subito un notevole interesse nel territorio e apprezzamento tra i degustatori del prodotto.

Alla vista si presenta trasparente e cristallino, privo di torbidità anche ad alta diluizione. Tra le botaniche utilizzate: bacche di ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, bacche di sommacco siciliano biologico.

Queste regalano al naso un'intensità leggera con sentori balsamici e floreali. Al primo assaggio in purezza la texture morbida e liscia rilascia al palato un sapore balsamico e legnoso, seguito, subito dopo, dalle caratteristiche note leggere di sommacco, sambuco e rosa canina. Il finale lascia un piacevole sapore di frutta per alcuni minuti. Mediamente persistente ma unico nel suo genere.

Absolutamente da provare e da inserire tra le selezioni di gin di locali e appassionati.

ESULE VERMOUTH DI TORINO

The Jigger Society è un progetto innovativo che vuole portare alla riscoperta della tradizione e del territorio emiliano attraverso alcune delle sue eccellenze.

In questo caso un Lambrusco Salamino dell'azienda Medici Ermete.

L'idea centrale di questo vermouth parte dalla figura femminile, per la quale è stato ideato in origine. L'emiliana Giuditta Bellerio, importante figura della storia reggiana, amante e compagna di lotta per l'unità d'Italia di Giuseppe Mazzini, è, proprio per questo, la protagonista della sua etichetta. Esule per molto tempo, vive gli ultimi anni a Torino, patria del vermouth, dando asilo a esuli, rivoluzionari e alle maggiori personalità risorgimentali.

Esule presenta un profilo aromatico complesso e deciso, dato da un utilizzo sapiente di botaniche molto profumate e un vino di qualità.

Al gusto spiccano le note amare di assenzio e genziana bilanciate dai sapori caldi della cannella con leggeri sentori di frutta rossa.

Al naso emergono i profumi freschi ed erbacei di salvia, alloro e lavanda conferendo nel complesso un'esperienza decisamente nuova.

Tra le botaniche utilizzate: assenzio, genziana, macis, timo, maggiorana, dittamo, pepe nero, ortica, menta, salvia, lavanda, zenzero, alloro, liquirizia, cannella, scorze di arancio amaro, scorze di limone.

Unico nel suo genere. Da solo o miscelato vi innamorerete di questo prodotto sin dal primo sorso.

a cura di Deborah Di Maggio



A.B.I. PROFESSIONAL ASSOCIAZIONE BARMEN ITALIANI

7-8-9 NOVEMBRE

HOTEL MERCURE ROMA WEST

CONCORSO NAZIONALE A.B.I. PROFESSIONAL ROMA 2023



L'intervista

“Carlo Verri”

“Finito la terza media ho pensato che dovevo lavorare”. Questo il pensiero che accomunava molte persone che finivano le medie negli anni 60. Carlo Verri, classe 39, non poteva esimersi da quel pensiero. Finita la seconda guerra mondiale l'Italia grazie al piano Marshall, un piano statunitense a sostegno all'Europa distrutta dalla guerra, stava ripartendo. Quindi l'Europa e l'Italia in modo particolare cominciarono a sentire aria di risveglio e si moltiplicavano le offerte di lavoro. Anche per l'allora adolescente Carlo era così.

La scuola media segnava il momento in cui si doveva già scegliere cosa fare del proprio futuro. Per lui il fatto di essere nativo del lago di Como e soprattutto avere a Bellagio una scuola alberghiera d'eccezione ha fatto sì che la scelta avvenisse in automatico. Il Grande Hotel Bretagne era una Maison di gran lusso, come si diceva un tempo, chiusa definitivamente nel 1992, ha vissuto nei primi anni il lustro che gli competeva soprattutto perché Bellagio era ed è tut-

tora una meta turistica d'eccellenza, così come gran parte del lago di Como, molto ambita dagli stranieri e soprattutto gli americani. All'interno di questo Hotel, nato alla fine del 1800, subito dopo la seconda guerra mondiale fu aperto una scuola alberghiera “internazionale” che subito ebbe grande rinomanza e fucina di tanti camerieri, barmen, cuochi e receptionist che hanno piacevolmente invaso le strutture ricettive di tutto il mondo.



Ecco che il giovanissimo Carlo si iscrive all'alberghiero e subito si trova inserito in un modus vivendi particolare, introdotto già nella realtà lavorativa, già a contatto con una clientela universale, di lusso e ovviamente estremamente esigente.

Per lui una gavetta che gli rimane nel cuore e che lo porterà in qualche modo a restare sempre fedele a quel lembo di terra speciale, in quella cittadina, Bellagio, che quasi una penisola, viene bagnato dalle acque del lago di Lecco e da quella di Como. Finito il periodo scolastico, diviso tra studio e lavoro, decide di fare tappa all'estero per migliorare le lingue e verificare le abitudini e costumi dei popoli europei. Comincia a fare stagioni in Austria, Svizzera, Germania, Inghilterra tornando a fare anche stagioni a Bellagio, Bellaria.

Lavora a Bad Ragaz che allora era una meta turistica del Canton San Gallo Svizzero molto

ben frequentata.

Nel 1972 il Barman del Grand Hotel Villa Serbelloni si è dimesso e lui, che già si sentiva pronto fa domanda di assunzione e viene preso. Pensate che poco più che trentenne Carlo entra al bar del Serbelloni come Capo Barman, bar che alla fine della sua carriera avrà l'onore di essere intitolato a suo nome.

A memoria non ricordo tanti altri barman che abbiano lasciato un segno così positivo per il loro impegno al punto di avere l'immortalità del nome titolata sul luogo dove ha profuso la sua opera. Il Grand Hotel Villa Serbelloni nasce, all'interno di un immenso parco fatto costruire dai nobili milanesi Serbelloni, come una proprietà per una famiglia nobile bergamasca, successivamente a diversi cambi di proprietà sino ad essere trasformata in grand hotel nel 1873 da subito rivale con l'altro Grand Hotel presente a Bellagio cioè il Grande Bretagne di cui abbiamo parlato sopra. Una particolarità di questa “rivalità” era data dalle origini della clientela.

Per il Bretagne i clienti provenivano soprattutto dall'aristocrazia tedesca mentre il Serbelloni aveva prevalentemente una tipologia di clienti Anglosassoni e Americani e comunque sicuramente per tutte e due le realtà la crema della nobiltà mondiale.

Estate a Bellagio e inverno in Svizzera, soprattutto nelle località più rinomate come il Cresta Palace di Celerina. Uno splendido Hotel nato ai primi del '900 e ora completamente rinnovato, immerso nella vallata dell'Alta Engadina, attaccato a St. Moritz.

Così come lo Schloss Hotel di Pontresina, una fortezza, castello trasformato in una Maison dove il lusso e la riservatezza la fanno da padrona. Carlo vive così tutto l'anno piacevolmente immerso nella clientela del Jet Set internazionale e questo ci fa capire come i suoi modi gen-

tili e la sua eccelsa educazione siano stati forgiati da tutti queste frequentazioni, oserei dire, eccelse.

Quando lo sentiamo parlare delle sue esperienze, con le sue parole misurate e centellate, gli occhi si illuminano e come al cinema ci sentiamo immersi in un transfert e ci sentiamo che presenti in quelle sale luminose, piene di orpelli preziosi e di fine Boiserie decorate a mano, tra il tintinnare dei bicchieri, il soffuso bisbiglio e una musica calda e diffusa di un trio di jazz che fa da sottofondo.

Ci racconta Carlo di maison dove la direzione ti chiedeva di conoscere i clienti per il loro cognome e non per il numero di stanza, oppure dove il dress code (outfit si direbbe ora) era giacca e cravatta e a meno di restare in camera il cliente non poteva usufruire delle strutture dell'hotel.

Tanti sono i personaggi che Carlo ha servito dai nobili, ai politici, agli attori, i giornalisti persone di cultura, una lista lunghissima e per farci raccontare qualcosa abbiamo dovuto forzarlo ad abbandonare quella riservatezza che per lui è stata per sempre un obbligo.

Quindi una volta rotta questa resistenza inizia a sciorinare di come Al Pacino nell'occasione delle riprese di un film praticamente viveva nella sua roulotte e scendeva solo per passare a bere qualcosa al bar. Romy Scheider che si sedeva ad un tavolino del bar a leggere e sorvegliare le specialità che Carlo proponeva.

Oppure quando Sting si è presentato al bar e non aveva la mise adatta fu, suo malgrado, costretto a declinare ma in alternativa fece recapitare il suo drink in camera, il giorno dopo si presentò in giacca e cravatta, ringraziandolo, pronto per passare una bella serata. Anche quando soggiornò l'allora Presidente della Repubblica, Carlo Azelio Ciampi, che gli ordinò un aperitivo e Carlo gli creò un aperitivo apposito per festeggiare l'evento.

Al presidente piacque molto e gli chiese come si chiamava e lui lo chiamò "Presidentissimo". Questo drink venne poi spesso replicato perché apprezzato dai clienti così come tanti signature cocktail che si possono bere al Verri's bar del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio e il grandissimo Carlo Verri ci regala tre di queste ricette.

a cura di Fiorenzo Colombo



Presidentissimo:
3/10 vodka; 2/10 Bitter Campari;
2/10 Vermouth Rosé;
3/10 Succo di ribes;
Coppetta cocktail e grappolo di ribes come decorazione

Blue Bellagio:
3/10 Rum Bianco;
2/10 Galliano;
4/10 succo arancia;
1/10 blue Curacao;
Long drink rinfrescante da bere anche la sera d'estate sulla terrazza ammirando lo splendido tramonto sul blu del lago.

Ludovica:
3/10 rum bianco;
1/10 Lychee's bols;
2/10 Midori;
4/10 succo d'ananas;
Altro splendido long drink dissetante e rigerante da bersi appena approdati da un lungo giro con un Riva Acquarama per tutti "i due rami del lago di como" (citazione di manzoniana memoria).



" il caffè, torrefatto e miscelato"

Il Bel Paese è primo in Ue per la produzione di caffè torrefatto.

Il nostro Paese ha torrefatto ben 616mila tonnellate di chicchi, il 32% della produzione totale dell'Ue. Seguono la Germania, con 571mila tonnellate (30%), la Francia (149mila tonnellate, 8%), l'Olanda (134mila tonnellate, 7%) e la Svezia (88mila tonnellate, 5%)

Com'è risaputo per le caratteristiche climatiche l'Italia non è produttore di caffè grezzo, questo viene importato, lavorato e poi esportato in tutto il mondo come miscele di caffè torrefatto.

Certo ci sono grandi aziende mondiali che ci precedono ma noi possiamo vantare di alcune torrefazioni due dei quali nei primi 10 posti dei produttori e sono Lavazza, Segafredo Zanetti citando anche Illy quali fiori all'occhiello in questa speciale classifica.

La pandemia di Covid 19 ha modificato sicuramente i dati sopra citati, un calo dei consumi è avvenuto così come in altri settori. Abitudini modificate dal lavoro in Smart Working, lavoratori e non costretti a non poter uscire per i vari lockdown disposti dai nostri governanti hanno modificato in maniera radicale i consumi di tutti i beni, meno uscite, meno consumi fuori casa, per fortuna si è sviluppato il settore del Take Away e del Delivery. Il calo dei consumi durante e post pandemia è un dato di fatto ma studi di settore confermano una netta ripresa con conseguente aumento della produzione di miscele Italiane.

E vero anche che non siamo in testa ai consumi pro capite stilato con una media consumi di

circa 1,5 tazzine di caffè, media cresciuta in maniera esponenziale arrivando a 90 mln di tazzine l'anno, sicuramente dovuta al fatto che noi italiani non badando al prezzo ma alla qualità del prodotto preferiamo spendere per un buon caffè così come una media di circa 13,00 € al kg non preoccupa il consumatore, prezzo superiore del 45/50 % rispetto ai competitor mondiali considerando che ci sono alcune qualità di caffè che addirittura vengono venduti all'asta per molte migliaia di euro come una varietà etiope arrivata a sfiorare i 5.000 euro al kg o come il caffè kopi luwak arrivato a costare circa 500,00 € al chilogrammo.

Non di meno dovremmo parlare del fenomeno capsule di ogni tipo e varietà considerando che ormai è diventata un'abitudine che sposa comunque e in ogni caso il rito del caffè in ogni luogo e dove, mantenendo alti gli standard di qualità e di consumo arrivando a costi anche di 30 € al kg con un consumo stimato del 15/17% dei consumatori abituali di caffè conservandone comunque un qualità e una varietà allineata a quella internazionale con un consumo di arabica e robusta aumentati rispetto ai decenni precedenti grazie anche ad una maggiore capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici rendendola più forte dando una resa produttiva maggiore.

a cura di Ugo Barbi



“I Colori della Birra”

“Il Mondo Cromatico della Birra: Esplorando i Suoi Affascinanti Colori e le Loro Origini”

Introduzione La birra è una delle bevande più amate e consumate al mondo, offrendo una vasta gamma di gusti, aromi e, sorprendentemente, anche colori. Ogni birra ha la sua tonalità unica, che può variare dal dorato scintillante al marrone intenso o persino al nero profondo. In questo articolo, esploreremo i diversi colori della birra e scopriremo come si creano, offrendo un'interessante finestra sul mondo della produzione birra.

La Tonalità Dorata delle Birre Chiare, le birre chiare come le Pale Ale e le Pilsner, spesso presentano un colore dorato brillante. Questo colore deriva principalmente dai malti chiari utilizzati durante la produzione. I malti di orzo a basso contenuto di tostatura producono un mosto chiaro, che, una volta fermentato, dà origine a una birra con una tonalità luminosa e invitante.

Tra queste potremmo citare una delle birre più bevute e conosciute al mondo la "Pilsner Urquel" invitante non solo per il suo colore brillante ma anche per la sua freschezza con piccoli sentori amarognoli che sorso dopo sorso ti invogliano sempre di più a sorseggiarla.

L'Ambrato Caldo delle Birre Ambrate, come l'Amber Ale e l'Oktoberfest, si caratterizzano per un colore ambrato intenso, che può variare dal rame al mogano. Questo risultato si ottiene utilizzando malti più tostati e caramellati, che conferiscono alla birra un sapore dalle note dolci e una tonalità calda e avvolgente.

Tra le birre artigianali italiane la prima che viene da citare la "Elixir Amber Ale" di Baladin..... Birra Ambrata dai toni accesi con schiuma compatta e corposa con forti note di cereale e quelle dolci di biscotto che si confondono con sfumature agrumate per poi finire con sentori di frutta secca e cioccolato bianco.

La robustezza dei Colori Scuri delle Birre Porter e Stout, con la loro profondità e complessità, sfoggiano tonalità che spaziano dal marrone scuro al nero opaco. Questi colori intensi sono il risultato di malti altamente tostati, come il malto torrefatto o il malto cioccolato. L'uso di questi malti conferisce alle birre Porter e Stout i loro sapori distintivi e un aspetto visivamente affascinante.

Guinness la statout per eccellenza, prodotta in Irlanda dal 1759 dalla Arthur Guinness Son & Co. nel suo stabilimento a Dublino è una delle birre più famose e amate in tutto il mondo dall'aspetto e sapore inconfondibile. Riconoscibile per il suo colore scuro, quasi nero sormontato da inconfondibile schiuma bianca compatta e cremosa.

I Riflessi Rossi delle Birre Rosse e delle Irish Red Ale si distinguono per i loro toni rubino e rossi, che evocano un senso di calore e ricchezza. Questi colori provengono da una combinazione di malti chiari e malti tostati, che conferiscono alle birre una leggera nota di caramello e una sfumatura rosata.

Oltre ai colori tradizionali, molti birrifici artigianali e sperimentali si dedicano alla creazione di birre con colori unici. L'uso di ingredienti insoliti come frutta, spezie o lieviti particolari può portare a birre dai colori sorprendenti, come il verde, il blu o il viola. Queste birre sono un vero spettacolo per gli occhi e dimostrano l'infinita creatività dei birrifici moderni.

Ad esempio, le birre verdi tradizionalmente associate alla festa di San Patrizio sono spesso ottenute attraverso l'aggiunta di colorante alimentare. Tuttavia, alcuni birrifici artigianali preferiscono utilizzare ingredienti naturali come la cicoria, le foglie di menta o le erbe aromatiche per ottenere un tono verde più naturale.

Allo stesso modo, le birre blu possono essere ottenute utilizzando ingredienti come fiori di ibisco o alghe azzurre, mentre le birre viola possono essere create utilizzando uva nera, mirtilli, more o petali di fiori viola. L'aggiunta di frutti come lamponi, fragole o ciliegie può conferire una tonalità rosa vivace alla birra.

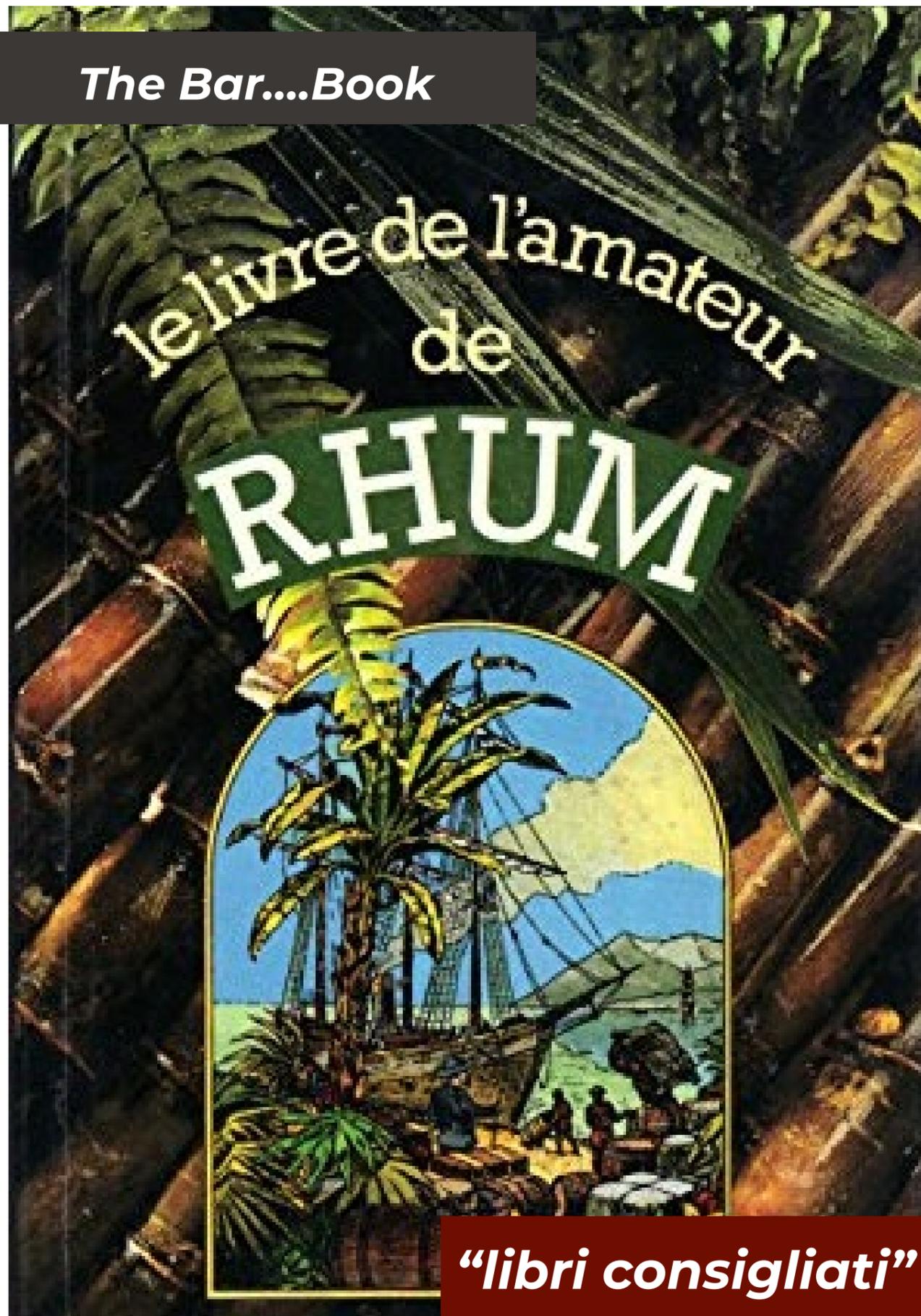
È importante sottolineare che l'utilizzo di ingredienti non convenzionali per ottenere colori diversi nella birra può influire anche sul sapore e sul carattere complessivo della bevanda. Pertanto, i birrifici che si avventurano in queste produzioni colorate cercano di trovare un equilibrio tra il colore desiderato e la qualità del prodotto finale.

L'innovazione e la sperimentazione nel settore birrario stanno portando a una varietà sempre più ampia di colori disponibili per i bevitori di birra. Questa diversità di colori offre un'esperienza visiva interessante e spesso aggiunge un tocco di divertimento e originalità alle birre che beviamo.

Conclusione: La birra è molto più di una semplice bevanda rinfrescante: è anche un'esperienza visiva che si manifesta attraverso una varietà di colori affascinanti. Dai toni dorati e ambrati alle sfumature scure e robuste, ogni colore della birra racconta una storia sulla sua produzione e sulle caratteristiche dei suoi ingredienti. Esplorare questa gamma cromatica può aggiungere un ulteriore livello di apprezzamento per la birra e ci permette di scoprire sempre nuovi sapori e avventure gustative. Alla prossima birra che assaggerete, ricordatevi di ammirarne anche il colore e lasciatevi trasportare nel meraviglioso mondo della birra artigianale.

a cura di **Francesca Bacile**

The Bar...Book



“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

La cultura è molto importante nella vita sociale e nel mondo del lavoro, soprattutto nel nostro settore. Va analizzata però a 360 gradi, non solo in testi di mixology e di merceologia, ma anche in libri di evoluzione storica del mondo del bere e che trattano anche interpretazioni dei fenomeni riguardanti appunto la nascita di modi di bere e di particolari drink che sono entrati nella cultura sociale. I libri consigliati in questo numero sono tre:

“LE LIVRE DE L'AMATEUR DE RHUM” di Pierre Casamayor e Marie-José Colombani. EDIZIONE DANIEL BRAND E ROBERT LAFFONT, PARIS.

Il primo, un'enologo che vi descrive appieno la produzione e le varie tipologie di questo distillato in tutte le sue forme. La seconda, una giornalista che vi farà scoprire le storie più intriganti e segrete dell'acquavite di canna da zucchero raccontandovi anche la storia di come è nato ed è evoluto durante i secoli descrivendo i Rhum di tradizione francese, i Rum anglosassoni, i Ron iberici e quelli nati e consumati nel resto del mondo. In lingua originale francese (ma penso che ci siano in commercio anche le versioni italiane) l'ho trovato molto interessante perché spiega in modo dettagliato, storico e culturale come è nato questo distillato e soprattutto come si è inserito nella vita del genere umano soprattutto nel XVII, XVIII e XIX secolo, prima di diventare quello che noi tutti conosciamo oggi. La parte tecnica e merceologica fa ben comprendere qual è la vera natura aromatica dei Rum dell'epoca e come si è evoluta la produzione e il consumo con il relativo apprezzamento dei Rum di oggi dove viene accentuata la raffinatezza del alcol (con

la perdita degli aromi della canna da zucchero) e soprattutto l'aggiunta degli aromi del legno delle botti dando vita a quelli che sono i Rum moderni. Lo consiglio vivamente ai Bartender di nuova generazione che ormai usano per l'elaborazione dei propri cocktails Brand diventati di marca, che non sono altro che assemblaggi e cuvée come i Whisky e i Cognac, per conoscere meglio sia la definizione di Rum che il profilo sensoriale aromatico originale che in realtà dovrebbero avere.

Si parte dalla canna da zucchero che pare abbia origine dal mondo indiano, dal golfo del Bengala per essere più precisi, il quale era chiamato il Paese dello zucchero. Dal termine sanscrito “Sakara” deriva appunto sukkar in arabo, saccharum in latino, sekar in turco, sugar in inglese e zucker in tedesco. Esportato in America grazie a Cristoforo Colombo trovò terreno e clima ideale nelle Americhe tra il 35° di latitudine nord e il 30° di latitudine sud. E' qui nel nuovo mondo che ebbe origine il primo distillato di canna da zucchero, dalla melassa per la precisazione, che era ciò che rimaneva della produzione dello zucchero. Grezza e acre in un primo momento era la bevanda degli schiavi per via del suo gusto forte e deciso a tal punto che veniva chiamato kill Devil (ammazza diavolo), francesizzato in Guildive.

Si passa poi all'epoca dei Pirati e Corsari con commercio e contrabbando di questa bevanda. Da qui nasce la storia dell'Ammiraglio Edouard Vernon, che per combattere alcune forme di alcolismo della sua ciurma allungò il disillato con acqua, aggiungendo zucchero e spezie per renderlo più gradevole oltre che leggero. Nacque così il Grog dal soprannome di Vernon che era chiamato Old Grog a causa di un suo vestiaro grossolano.

Stessa cosa per il Punch, derivante dall'indostano panch che significa cinque: 2 parti di acquavite, una di acqua, zucchero, limone e cannella.

L'epoca d'oro del Rum si ebbe con la Fillossera in Europa consentendo a questo distillato di essere richiesto e consumato nel nostro continente.

La produzione mondiale di zucchero di canna si stabilì attorno alle 63 milioni di tonnellate. Da notare che i maggiori Paesi di produzione di zucchero di canna non sempre rappresentano i migliori produttori di Rum con eccezione di Cuba. Per alcuni Paesi il Rum non era altro che un sottoprodotto della lavorazione dello zucchero, il quale rappresentava la vera ricchezza. Storicamente il Rum è nato dai residui della lavorazione della canna da zucchero mescolando la melassa con quattro parti di acqua e distillando in alambicco sei giorni dopo. Oggi si definisce Rum industriale quello prodotto in modo originale per distinguerlo da quello definito Agricolo.

La melassa è il liquido bruno fortemente aromatico con profumi di caramello e zucchero cotto che rimane dopo l'estrazione dello zucchero, ma con ancora il 50% di zucchero. Esse sono stoccate presso la distilleria e verranno fatte fermentare in grandi recipienti di acciaio da 500 a 900 ettolitri. E qui entra in gioco a seconda del Rum che si vuol produrre un'operazione importante: l'aggiunta di vinasse (dunder in inglese) che è identica a quella del sour mash per i Whiskey americani. La vinasse è il liquido che rimane nella parte bassa della colonna di distillazione.

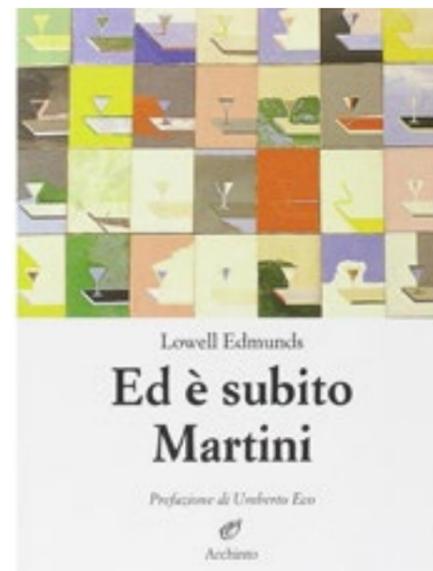
Quando si vogliono produrre Rum "light" ovvero leggeri di gusto questa aggiunta non viene fatta. Quando viene aggiunta in base alla quantità, viene aumentata la durata della fermentazione ottenendo dei distillati più ricchi in aromi e sostanze volatili. Gli elementi non alcol del distillato devono essere superiori a 280 grammi per ettolitro per la legge francese per essere definito un Rum. I Light ne contengono pochissimi, circa 30 g, mentre per i grandi

Rum saporiti si può arrivare anche a 600-1200 g. Il Rum agricolo è nato successivamente con la distillazione a ripasso, metodo francese di Père Labat, a differenza di quella continua portata dagli inglesi. La grande differenza però è che viene distillato il Vesou, cioè il succo fresco fermentato della canna da zucchero e non il fermentato della melassa: in questo caso non è più un prodotto secondario della produzione dello zucchero, ma si rinuncia a fare lo zucchero per fare il Rhum.

Nato come Grappe Blanche lo si trova in tre forme: Blanc, Paille e Viueux a seconda degli invecchiamenti nel legno. Nella produzione di questo Rhum non si aggiunge caramello per colorarlo per non intaccare i profumi freschi, fruttati della canna da zucchero che negli invecchiati diventano anche deliziosamente speziati e tostati. Con il Rhum Blanc è iniziata la moda di bere il Ti-punch: miscelazione di Rhum, zucchero di canna e lime a pezzi con o senza ghiaccio tipico delle isole del Rhum. I Rum Vieux devono avere almeno tre anni di invecchiamento in fusti di legno di quercia americana importati già usati per la produzione di Whiskey (once used), ma considerate che a queste latitudini, a causa delle temperature, l'ossidazione e l'evaporazione sono praticamente doppie con il risultato di ottenere dei risultati in metà tempo che in Europa e Nord America.

Si continua con una descrizione storica ricchissima dei Rhum di tradizione francese come quelli della Martinica con i Rum di Jean Bailly, ufficiale della Marina di Napoleone e di Homère Clement, il distillatore che per primo ha fatto conoscere le potenzialità dei Rhum da succo di canna, ai Rhum della famiglia Bernus, Depaz, Dillon e Duquesne e Neisson fino al Saint James descrivendo con dovizia l'origine del famoso J.M. di Jean Marie Martin che con l'alambicco di Père Labat e le 6 "cuves" allineate dalla più grande alla più piccola (la Grande, la Propre, la Lessive, le Flambeau, du Feu e la

Batterie) per decantare il Vesou cristallizzato di puro succo di canna, creò il famoso Rhum J.M., molto colorato e possente in aromi con sentori di "boisés", note di spezie, di vaniglia, zenzero e pepe con una persistenza aromatica in bocca lunghissima, tipica dei Rhum artigianali. Stessa panoramica sui Rhum di Guadalupa, Marie-Galante, Haiti, La Reunion, Guyane e Madagascar. Si passa poi ai Rum di tradizione anglosassone anche qui documentato storicamente con gli eventi e i costumi dell'epoca descrivendo i distillati delle Barbados (Mount Gay), della Giamaica (Appleton e Wray and Nephew), Trinidad-Tobago (Caroni). Infine stessa cosa per i Ron di tradizione iberica con Cuba, Porto Rico, Santo Domingo, Venezuela e Brasile. Al termine piccola escursione sui Rum del resto del mondo. Da leggere per imparare e appassionarsi, ma soprattutto per farsi una vera cultura del Rum che non sia quella del marketing dei Brand attualmente in voga.



Il secondo libro consigliato per la lettura è: "ED È SUBITO MARTINI" di Lowell Edmunds, ED. ARCHINTO e prefazione nientepopodimeno che di Umberto Eco. Un libro fantastico che ogni Bartender dovrebbe leggere perché documentatissimo e scritto con ironia in modo facile. Talmente piacevole che lo leggerete in un giorno solo.

Il Martini è nato come uno stile di vita ed è entrato in un particolare ambito sociale e temporale rappresentando una cultura di vita. L'autore si diverte a raccontare la storia di questo cocktail attraverso dei messaggi in cui ironizza descrivendone appunto il percorso di vita da fine 800 ai tempi odierni.

Il Martini è americano, non è europeo, asiatico o africano. Negli anni 1940 e 1960, durante le riunioni con i loro interlocutori sovietici, i Presidenti americani brandivano sempre un Martini. Il cocktail che Roosevelt offrì a Stalin fu definito da Krusciov l'arma più micidiale degli Stati Uniti. Il cocktail entrò prepotentemente anche nel cinema oltre che elemento base per molti scrittori come Jack London e Ernest Hemingway. Ancora negli anni novanta non era facile avere un buon Martini nella capitale Britannica. Famoso l'aneddoto della Regina Madre quando in un banchetto si rivolse ad un famoso giornalista americano chiedendogli di andare in cucina con il suo maggiordomo: "vada con quest'uomo in cucina e gli mostri come fare, undici parti a una, per cortesia".

Il Martini è urbano e civile, non è rozzo e campagnolo. E' un drink metropolitano, non è fatto per essere bevuto in riva a un ruscello di montagna e in mezzo alla natura, non è a suo agio all'aria aperta o in una capanna. Il Martini è una bevanda di prestigio, non è dozzinale. E' un drink WASP, cioè White, Anglo-Saxon and Protestant e in quanto tale si colloca ai vertici della scala sociale. Già alla fine del primo decennio del Novecento aveva oramai acquisito quell'identità altoborghese che ancora oggi mantiene. Il Martini è un drink da uomini, non da donne. Il sesso del Martini nasce da due convinzioni: una è che le donne non sanno prepararlo e l'altra è che se possono scegliere, le donne non lo bevono. Si tratta, certo, di pregiudizi senza alcun rapporto con la realtà. Ma qui si parla del simbolico, non della realtà.

Nel 1978 apparve sui giornali una pagina intera di pubblicità della Beefeater che si fondava sul secondo assunto, quello per il quale le donne, potendo scegliere, non bevono il Martini. Il Martini è ottimista, non pessimista. Ernest Hemingway scrisse nel 1938: “Allora mi venne in mente di quando ce ne stavamo al Bar a farci un Martini e io provavo quella meravigliosa sensazione di sollievo che si avverte quando ci si tira fuori da un postaccio”.

Il Martini è per gli adulti, non per i bambini. Il Martini appartiene al passato non al presente. Fino agli anni Settanta era consumato da tutti i business men. Ora è stato sostituito dal calice di vino e dagli Spritzer se non dall'acqua Perrier con uno spicchio di lime. La tesi era convalidata dalle statistiche pubblicate da Forbes. I suoi reporter indagarono nei migliori locali a livello internazionale: Four Season di New York, Cantina d'Italia di Washington, Maxim di Houston, il St. Regis sempre di New York dove Fernand Petiot, Capo Barman e Sommelier serviva negli anni Sessanta circa 300 Martini al giorno passando negli anni Ottanta a circa 125. Il rapporto con il vino era diventato di undici a uno a favore di quest'ultimo.

Negli anni Settanta inoltre era cambiato anche il rapporto del consumo di Vodka Martini superando il Gin per cinque a uno. Infatti in quegli anni si vendevano nel mondo tredici milioni di casse di Vodka in più rispetto al Gin. In altre parole il Martini della fine degli anni Settanta in America non era altro che Vodka on the rocks sostituendo il classico straight-up. Il cocktail “made in U.S.A.” con la sua immagine di grande complessità e al suo look, grazie al caratteristico bicchiere a V, aveva perso la sua attrattiva estetica.

Il Martini è l'antidoto civilizzato alla civiltà e quindi, come qualsiasi antidoto, può diventare un veleno se è preso in dosi eccessive o per uno scopo sbagliato. In quanto drink per alcolisti, il

Martini ha una funzione esattamente opposta a quella del Martini socializzante. Non serve a far accogliere chi lo beve in un gruppo di amici, ma lo isola. In tanti casi si può trovare una consolazione nella nostra bevanda, senza per questo precipitare nell'alcolismo. L'antidoto civile alla civiltà si dimostra particolarmente incline all'abuso se preso in isolamento, in solitudine. Il Martini è come un seno femminile, perché uno è troppo poco e tre sono troppi.

Anche il rito di preparazione del cocktail ha tutti i suoi elementi di contorno e i suoi utensili, il secchiello del ghiaccio, il bicchiere classico a forma di cono (la forma compare negli anni Venti insieme al fratello Manhattan), lo shaker o il pitcher, la bacchetta di vetro per mescolare, le olive, il limone e lo zesteur. L'unico a seguire questo culto di preparazione è il sacerdote (il Barman) che da vita alla cerimonia. Tutti quelli che incontri hanno la loro ricetta esclusiva. Per questo gli esperti miscelatori di Martini s'impegnano in due diverse direzioni. Da una parte cercano di fare il perfetto Martini classico, quello che, ipoteticamente, sarebbe scelto da tutti gli amanti di questo drink; dall'altra cercano qualche sfumatura personale che renda unico e originale il proprio cocktail. Qualsiasi sia questa cosa, è il loro segreto che non vogliono rivelare a nessuno.

Nacque così anche nelle pubblicità delle grandi marche di Gin il “Personaltini”, un Martini abbastanza secco da portare il tuo nome. I segreti sono praticamente infiniti. Si possono grosso modo dividere in due grandi categorie: segreti liquidi e segreti solidi. Tra i liquidi che si possono aggiungere al Martini, oltre agli Amari e all'Assenzio che si usavano un tempo, ci sono lo Sherry, il cedro, il Sakè, lo Chanel n°5, l'acqua di rose, il Sauternes e lo Scotch. Tra i solidi, oltre ai vari tipi di olive, la scorza di limone e le cipolline sottaceto, possono esserci la menta, l'aglio, gli scampi, le acciughe, noci e nocciole varie, i carciofini, caviale rosso, uva, piccole

melanzane, pomodorini, funghetti, viole candite. Nel 1959 a Washington una guarnizione era diventata oggetto di culto: si trattava di un fagiolino all'aceto di aneto per fare un Anenotini. Anche l'acqua può essere un segreto. Dato che nel Martini straight-up ce n'è un po' e in quello on the rocks molta di più, è indispensabile trovare qualche alternativa in alcune acque minerali se non in quella di sorgente. Il desiderio di scoprire il Martini perfetto, quello classico, nasce, quindi, nel cuore di coloro per i quali è un drink da gustare insieme, bevanda che unisce lo spirito. Di converso, chi cerca quel tocco originale, chi ha un segreto, è chiaramente qualcuno che beve il Martini da solo. E' un eretico che non prende parte al rito.

Il Martini non va mai messo nello shaker, va solo mescolato in modo che le molecole si adagino sensualmente una sull'altra. Le tre ricette trovate risalenti al primo trentennio del Novecento prescrivevano tutte di mescolare il drink. James Bond beveva Martini, di solito con la Vodka, in quasi tutti i romanzi di Ian Fleming che uscirono al ritmo di uno all'anno tra il 1953 e il 1961 e lo si ricorda per l'ingiunzione “non mescolarlo, scuotilo”: “ un Martini dry, disse, uno, in una coppa alta di Champagne. Tre parti di Gordon's, una di vodka, mezza misura di Kina Lillet. Lo scuota bene nello shaker finché ghiacciato, poi ci metta una bella scorza sottile di limone. Tutto chiaro?”.

Il Martini fu poi dedicato alla sua amante Vesper come tutti sanno. A parte questa digressione i Barmen dell'epoca davano istruzioni su come preparare il Martini. Va mescolato, spiegavano, a ritmo di valzer, mentre il Manhattan ha bisogno di un fox-trot e il Bronx scosso al ritmo di un two-step.

Negli Stati Uniti, all'epoca fino al 1800 conoscevano solo il Jenever, una sorta di Gin arrivato in questo paese con i primi coloni olandesi, ma fino al Novecento non erano stati forti

consumatori di questa bevanda. Nel Settecento e nell'Ottocento, il favore andava al Brandy di pesca sulla costa atlantica meridionale fino alla Pennsylvania. Più a nord era diffuso il Brandy di mele o Applejack. Poi nel corso del diciannovesimo secolo, fu la volta del Rum: era il principale mezzo di scambio nel commercio degli schiavi e per i baratti con gli indiani. Lungo la frontiera, dove non era possibile trovare il Rum, si produceva Whiskey. Il Gin non prese mai piede fino all'inizio del Novecento. Si è affermato spesso che è stato il Proibizionismo a rendere gli Stati Uniti un paese di bevitori di Gin. Per quanto riguarda il Vermut, quello dry che era francese, arrivò negli Stati Uniti a bordo della Claiborn sotto il comando del capitano Charles Warham nel 1851, nella quantità di 100 casse, destinazione New Orleans. La Martini & Rossi sostiene di aver esportato il suo vermut, che era solo dolce, fin dal 1834. Ai pionieri del vermut il successo arrivò verso la fine del secolo, in quell'epoca la Noilly Prat esportava venticinquemila casse e nel 1910 questa cifra era triplicata. Se si sfogliano i ricettari dopo quello di Jerry Thomas del 1862, si può pensare che il momento di affermazione sia stato tra il 1880 e il 1890. Mentre fino a quel periodo l'ingrediente che distingueva il cocktail era il bitter, il contributo del vermut diede maggior popolarità al mondo dei cocktail.

L'origine del Martini deriva dal Gin Cocktail (ricetta sul manuale di Jerry Thomas) che prevedeva:

3 o 4 schizzi di gum syrup (sciropo di zucchero)
2 schizzi di bitter (Bogart's)
1 bicchiere da vino di Gin
2 o 3 schizzi di Curaçao
1 pezzetto di scorza di limone, riempire fino al bordo con un terzo di ghiaccio tritato fine, agitare bene, servire in un bicchiere

La prima ricetta del Martini trovata dell'epoca, proposta da Byron nel 1884:

- 2 schizzi di curaçao
- 2 schizzi di angostura
- ½ bicchiere da vino di Gin
- ½ bicchiere di vermut italiano

Il Martini era praticamente un Manhattan con il Gin. Le indicazioni di Byron lasciano intendere che esisteva un Martini dolce e uno secco, uno con il vermut itaaliano e uno con il vermut francese. Infatti nei primi anni del Novecento, soprattutto in Europa, si era soliti chiedere un Gin and It (con vermut italiano dolce) e un Gin and French (con vermut secco francese). Sui nomi la faccenda si fa un po' più complicata. Il primo che comparì fu Martinez, poi Martine e anche Marguerite così come i primi Martini dry secchi della storia avevano nomi come Turf cocktail e Brighton.

La ricetta era:

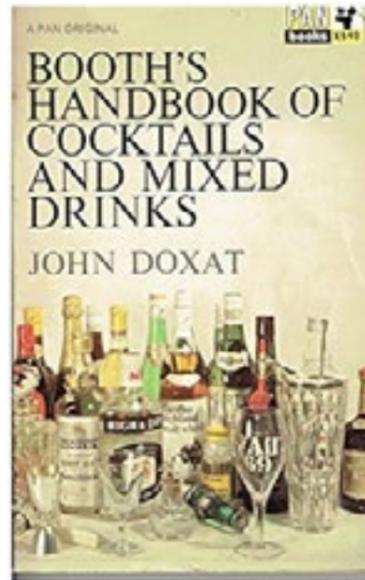
- 1 schizzo di orange bitter
- 2/3 di Gin Plymouth
- 1/3 di vermut francese

L'orange bitter sarà poi un ingrediente regolare dei primi Martini dry.

Il Martini d'anteguerra non superava mai il rapporto di 3:1 tra Gin e vermut per poi trasformarsi dopo gli anni 50 in un rapporto di 7:1. Secchezza, freddezza, trasparenza, chiarezza e il bicchiere a cono diventarono gli aspetti della forma naturale del Martini. Per questo motivo con il passare degli anni non si aggiunsero più ingredienti che davano tonalità giallo ambrata come l'assenzio, il curaçao, l'orange bitter. Lo stesso vermut secco fu prodotto con trattamenti di stabilizzazione a freddo e a caldo per farlo diventare più trasparente possibile, da qui il successo del nostro Martini dry. Negli anni Cinquanta e Sessanta addirittura si arrivò a preparare gli In & Out e i Martini diventarono praticamente dei Gin freddi o on the rocks, ma

questo fu un capitolo torbido della cultura di un drink nata principalmente con due ingredienti per essere ritenuto un Martini.

Dopo aver letto questo libro si ha una profonda cultura sia sociale che merceologica che storica di quello che rappresenta il Martini nel nostro mondo del bere, lo consiglio vivamente senza contare il desiderio poi di berne uno in modo consapevole.



Il terzo libro consigliato è "BOOTH'S HANDBOOK OF COCKTAILS AND MIXED DRINKS" di John Doxat, un testo del 1966 pubblicato da PAN BOOKS LTD, Londra.

Ne ho una copia originale dell'epoca donatami 30 anni fa dal mio Maestro Barman Gianfranco Zanella. Ancora oggi si può acquistare in lingua originale su Amazon a prezzi ridotti. Doxat era un autorevole studioso ed esperto di cocktails di fama mondiale oltre che conosciuto giornalista britannico. Scrisse libri sul mondo dei cocktails per due decenni negli anni Sessanta e Settanta. Appassionato al Martini cocktail scrisse molti libri al riguardo tra cui i noti Stirred Not Shaken e il Gin Book. Fu lui a sostenere che il Martini nacque al Knickerbocker Hotel di New York nel 1910 oltre che a raccontare parecchi aneddoti sulla passione dei cocktail di Ernest Hemingway.

In questo libro tratta la miscelazione di quegli anni da un punto di vista classico, il che risulta educativo soprattutto ai giovani Bartender di oggi per comprendere meglio alcuni passi importanti che hanno portato la storia dei cocktails a diventare la moderna mixology. Ciò per evitare il rischio che nell'evoluzione del nostro operato oltre a scoprire tante cose nuove e interessanti si incorri frequentemente in errori tecnici.

L'autore introduce ovviamente l'argomento parlando del Martini mistico e del Gin, da lui definito "The Cinderella Spirit", per poi parlare dei Whisk(e)y di tutto il mondo, della Vodka, del Rum, del Brandy, del Vermut e vini fortificati, dei liquori, della birra e del sidro. In ognuno di questi argomenti trattati ci mostra una panoramica di ricette di drink dell'epoca che sarebbe bello rivisitare secondo i gusti di oggi.

Ci dà le ricette datate di molti cocktails storici come il Bronx, il Clover Club (allora con la granatina), il Gin Rickey e il Gin Sling, gli Swizzle, il Pink Gin, il Red Lion e l'Orange Blossom. Affascinante scoprire come un tempo le ricette erano frazionate in ½, ¼, ¾ invece che in ml, il che fa riflettere come agli inizi i nostri colleghi non usavano dosare gli ingredienti come facciamo noi oggi. Con i Whisk(e)y troviamo le vecchie ricette del Blood and Sand, Bobby Burns, Rob Roy, Millionaire. C

Con la Vodka il Balalaika, il Bull Shot. Con il Rum il Fish House Punch, il Planter's Punch, il Trader Vic's Punch. Con il Brandy l'American Beauty, il Bonnie prince Charlie, il Brandy Daisy, l'ottimo Brandy Crusta, il Brandy Fix e il Brandy Smash. Con altri distillati troviamo l'Absinthe Cocktail e pensate un po' anche il cocktail italiano Grigio-Verde fatto con la Grappa e la Crema di menta verde ancor oggi conosciuto dagli abitanti di montagna delle Alpi. Con i Vermut le vecchie ricette del Bamboo, del Bentley, del Dubonnet Cocktail.

Con i vini il Mulled Red Wine e i Wine Sangaree, l'Adonis, lo Sherry Flip. Con i liquori il Between the Sheets, lo Snowball. Pensate che molti di questi sono stati anche codificati dall'I.B.A. ai tempi che furono quando i cocktail segnalati erano non più di cinquanta.

Consigliato sia per rivivere i tempi andati che per prendere spunto con gli ingredienti e le tecniche di oggi nella proposta di "nuovi drink". In ogni caso è cultura del Bartending.

a cura di Ernesto molteni



“l'eccellenza dei sour, il whiskey sour”

Si è da poco svolto il 9° Concorso Regionale ABI. Il whiskey sour è forse uno dei drink più richiesti per gli amanti del Whisky/ey. Deriva dalla combinazione di succo di limone, zucchero ed alcol in proporzioni tali da ottenere un drink delizioso, profumato, caratterizzato da un buon livello aromatico e speziato peculiarità del Bourbon in perfetta armonia tra il dolce e l'acido. E' proprio da quest'ultima proprietà che deriverebbe la genesi del suo nome: “Sour” che proviene dalla traduzione in inglese della parola francese “sur” ossia acidulo. Il whiskey sour vanta un'infinità di ricette, tuttavia i risultati rimangono gli stessi; infatti alla base dei sour c'è quella componente acida costituita in genere dal succo di limone o lime che caratterizza un'intramontabile categoria di drinks.

Per quanto riguarda la sua storia, il whiskey sour potrebbe avere origini nel XVII secolo come variante dei famosi Grog e Punch, bevande britanniche a base di succo di limone, zucchero, alcol e a volte anche spezie. Si racconta che durante i lunghi viaggi via mare l'equipaggio britannico fosse solito preparare una miscela a base di vino, succo di limone e acqua bollita per risolvere problemi legati alla sanità, alle cattive condizioni igieniche ed allo scorbuto, malattia che decimò un numero elevato di marinai durante le navigazioni oceaniche.

Da alcuni contesti storici questo potrebbe essere stato il motivo per cui i marinai di sua maestà si guadagnarono il nome di “Limery” ossia consumatori di limoni e lime come fonte di vitamina C per curare lo scorbuto.

Una teoria accreditata sulla nascita del whiskey sour potrebbe essere legata all'intuizione dell'inglese Elliot Staub che nel 1872 sbarcò

nella piccola cittadina di Iquique (allora parte del Perù) dove aprì un bar. La sua passione lo portò a miscelare appunto succo di limone bourbon whiskey aggiungendo zucchero per bilanciare i sapori. Successivamente nel 1922 sarà Robert Vermeire a consigliare di aggiungere l'albume d'uovo per creare consistenza e cremosità.

Man mano che il cocktail prese forma e divenne piacere per il palato, nel 1862 Jerry Thomas pubblicò nel suo libro “How To Mix Drinks” le prime ricette sours a base di gin e brandy. Egli stabilì che il bicchiere adatto per i sours doveva essere un piccolo calice da vino.

I cambiamenti relativi alla cultura, alla tecnica, al bilanciamento tra limone e zucchero, al tipo di bicchiere portarono il successivo sviluppo del whiskey sours.

Come è accaduto a molti cocktail durante la rivoluzione industriale americana a partire nei primi anni del 1800, anche il whiskey sour subì diversi cambiamenti. Con l'introduzione di una nuova tecnica della distillazione a produzione continua, inventata da Robert Stein e rivisitata da Aeneas Coffey, si generarono distillati in tempi più veloci nella produzione e standardizzati nel sapore che facilitarono la produzione di larga scala del whiskey sour e di molti altri cocktail.

Un altro cambiamento culturale che segnò il processo evolutivo del whiskey sour fu durante il periodo del proibizionismo americano quando il cocktail subì modifiche connesse al cambiamento della cultura della società americana. Con il divieto della vendita e del consumo di bevande alcoliche si osservò la crescita di organizzazioni criminali che si occupavano della produzione e della vendita di bevande super alcoliche. Furono creati speakeasy segreti che offrivano intrattenimenti, alcol, balli e musica clandestini.

Ed è in questo contesto che i barman camuffavano la cattiva qualità dei distillati con limoni o lime, zucchero, sciroppi, bitter per bilanciare la ruvidezza e offrire un sapore più gradevole ai drinks.

Poi arrivarono gli anni novanta con la crescita smisurata dei locali di intrattenimento di massa; questo fu il periodo in cui emerse l'esigenza di offrire una vasta varietà di drinks ai giovani clienti che frequentavano le grandi discoteche. L'utilizzo di succo di limone fresco nella preparazione dei cocktail sours poteva essere complicato in quanto richiedeva tempo per essere preparato in grande quantità. Per agevolare tale lavorazione con la crescita dell'industria alimentare si sono evolute varie opzioni di succo di limone industriale: da quello confezionato in bottiglia a quello liofilizzato.

Anche se ancora oggi alcuni locali che hanno grandi volumi di consumazioni preferiscono l'uso del succo di limone industriale, negli ultimi dieci anni si è osservato un ritorno all'utilizzo di ingredienti freschi. I barman professionisti optano per l'utilizzo di limoni freschi da spremere direttamente alla richiesta di un whiskey sour per garantire la massima freschezza e giusta aromaticità e sapore.

Come già detto col passare del tempo in modo progressivo si è giunti ad un'infinità di varianti grazie all'introduzione di nuovi ingredienti come liquori o distillati aggiunti al succo di limone e zucchero in modo tale da offrire diverse caratteristiche organolettiche adattabili a qualsiasi palato.

Il Whisky Sour può essere servito sia nel cocktail glass o nel bicchiere old fashioned on the rocks, sarà il cliente a scegliere la sua preferenza.

Per la sua preparazione si consiglia l'utilizzo del boston shaker di metallo perché la sua com-

ponente in acciaio permette di accelerare il raffreddamento del drink e di amalgamare bene l'albume dell'uovo con il resto degli ingredienti generando un piacevole aspetto vellutato nel cocktail. Per ottenere questo, alcuni barman consigliano prima di effettuare la shakerata con ghiaccio, di incorporare aria all'interno dell'albume effettuando una shakerata senza ghiaccio “Dry Shaker”

Ingredienti

45 ml di Bourbon Whiskey,
25 ml di Succo di Limone appena spremuto,
20 ml Sciroppo di Zucchero,
20 ml Albume d'Uovo rigorosamente pastorizzato.enza ghiaccio “Dry Shake

Decorazione

Spicchio di arancia, ciliegina al maraschino, buccia di arancia optional

Il Whisky Sour si presenta con un colore fieno maturo, con una consistenza omogenea, setosa per la presenza dell'albumina, mentre la presenza della ciliegina dona tonalità rosa. Si percepiscono profumi delicati e sapori netti di legno tostato e frutta secca che esaltano aromi citrini, vaniglia e caramello tutte caratteristiche dell'affumicatura del Bourbon.

Food Pairing

Corrispondenza di Sapori. Tortino di limone e mandorle con spuma di arancia
Similitudine di Struttura. Albicocche al forno caramellate con bourbon
Contrasto di Sapori Pancake salato con spuma gorgonzola e arancia candita

a cura di Daniele Dagradi

“il caffè nella liquoristica”

Nell'ambito del food & beverage il caffè ricopre il ruolo di ingrediente versatile oltre ad essere una delle bevande più consumate.

Da tempo fa parte del mondo beverage e mixology, ma spesso fino ad ora confinato a quello che definiamo l'after dinner.

I COFFEETAIL, un comparto ancora poco esplorato qui in Italia, ma comunque in crescita, sta riscuotendo successo anche al di fuori dell'after dinner, grazie ad azzeccati abbinamenti gustativi e ai positivi riscontri in ambito alimentare.

Questo perché come dimostrato in studi universitari, la caffeina porta allo sviluppo di funzioni fondamentali a livello gastrico in soggetti sani, come ad esempio: stimolazione della produzione di saliva e succhi gastrici, produzione di bile, influenza il tratto gastroenterico con produzione di ormoni.

D'estate i drink al caffè sono una ottima alternativa, freschi, dissetanti e ideali per gustare un “caffè” freddo che non sia il solito caffè shakerato. Basti pensare ad un semplice espresso & tonic o coffee & tonic che possono cambiare l'idea di approccio ad un drink estivo.

In questo modo la famosa frase “vediamoci per un caffè” sta trovando spazio anche al dopo cena con alternative fredde più che valide.

Come ingrediente a sé stante il caffè che sia in espresso, ma anche in filtro o altri metodi estrattivi alternativi, trova spazio in numerosi liquori, ingredienti fondamentali per i nostri coffetail, dai più noti e blasonati ad alcuni meno conosciuti.

Vediamone alcuni.

KAHLÚA

Sicuramente il più famoso e conosciuto in tutto il mondo.

Liquore al caffè messicano di origine. Il secondo più importato al mondo.

Apprezzato e versatile in tutto il reparto f & b: dalla gastronomia, alla gelateria al mondo della mixology.

Come per ogni prodotto che si rispetti la ricetta è segreta, ma possiamo dirvi con certezza che tra i suoi ingredienti troviamo: caffè, sciroppo di mais, zucchero e vaniglia.

Curiosità: il 27 febbraio si festeggia il Kahlúa day.

Le due ricette iconiche e storiche: Black Russian e White Russian. Il primo nato negli anni '40 per mano di Gustave Tops dell'Hotel Metropolitan di Bruxelles dove miscelò in un tumbler basso vodka e l'iconico liquore messicano. Dal 1986 il Black Russian fa parte del ricettario internazionale dell'IBA.

Il fratello “bianco” non è altro che una variante dove è prevista l'aggiunta di panna fresca on top, che prima di essere adagiata viene shekerata per montarla e darle quella consistenza tipica di un drink iconico.

CAFFÈ BORGHETTI

Ricetta originale firmata Ugo Borghetti, anno 1860 in occasione dell'inaugurazione della linea ferroviari Pescara – Acona; fu subito un successo.

Arabica e Canephora (robusta) si miscelano in modo ottimale per creare un blend che ancora oggi fa parlare di sé. Preparato in enormi caffettiere.

Aromatico, dolce, morbido e avvolgente con un aroma ricco e una nota di caffè che ti conquista.

CAFFÈ MOKA VARNELLI

Preparato con vero caffè espresso.

Morbido ed aromatico si percepiscono anche note di cacao, vaniglia, spezie, tabacco, miele e caramello. Dolce e bilanciato con un gusto comunque persistente.

Da bere liscio o con ghiaccio. Può essere anche apprezzato come ci insegnano gli amici marchigiani nel “calzolaro”, bevanda tipica, oppure nel cicchetto di cioccolato o ancora sul gelato.

PATRON XO CAFÈ

Liquore messicano che unisce la passione del tequila Patron alla complessità del caffè.

Una release del celebre marchio Patron che esprime l'essenza del buon caffè, senza quella dolcezza stucchevole, tipica della maggior parte dei liquori al caffè a bassa gradazione.

Colore marrone scuro intenso, ricorda proprio il caffè ed è chiara l'intenzione, di cui troviamo conferma all'olfatto, con aromi di moka, cioccolato e vaniglia, insieme a sensazioni tostate. L'assaggio è ricco, intenso, morbido, splendidamente bilanciato tra la vaniglia e il tipico carattere della tequila, con un finale morbido ma secco, che rimane fedele al suo stile.

BEBO CUBAN Coffee Liqueur

Le migliori arabiche cubane coltivate sulla Sierra Maestra.

Si usano caffè estratti a caldo, ma anche tramite infusione a freddo. Tenore zuccherino minore rispetto alla media.

Il nome Bébo si dice derivi da un coffee shop misterioso dell'Havana dove una certa Bébo era solita proporre ai suoi ospiti ottime tazze di caffè. Per una cerchia ristretta di conoscenti, la signora Bébo nascondeva uno speakeasy sotterraneo dove artisti, celebrità e personaggi famosi erano abituati a sorseggiare in tazze da caffè (per non dare nell'occhio) una bevanda a base di rum e caffè: il caffè della señora Bébo.

MR. BLACK Coffee Liqueur

Differente! Infatti, si è a base di caffè, ma cold brew. Usate le migliori arabiche in blend formato da Kenya Microlot Kiaora, Colombia Papayan Reserve e un raro Papua Nuova Guinea Baroida Estate.

Tostato in azienda il caffè verde, viene poi estratto con un processo molto lento che mira ad estrarre le note migliori: il cold brewing. La parte alcolica di Mr Black C.L. è vodka da grano australiano (Botanico Distillery), pochissimo zucchero.

Creato per essere bevuto liscio o on the rocks; dona note raffinate anche in grandi classici come l'espresso martini, il black russian o perché no in un coffee negroni.

I padri di Mr Black C.L. sono Philip Moore, orticoltore specializzato in erbe e piante aromatiche; e Tom Baker industrial designer e "coffee snob" di deformazione.

Insieme hanno voluto creare quello che per loro fosse il miglior coffee liqueur partendo da un'ottima selezione in piantagione e da una cura di fino dei processi di estrazione del caffè e del liquore in sé.

BLACK SINNER

Ultimo nato tra i coffee liqueur, qui in Italia grazie alla passione e alla maestria di Bruno Vanzan e la sua squadra.

Composto da una miscela 100% arabica. Tra le monorigini che vengono utilizzate spiccano Etiopia Sidamo, coltivato tra i 1.600 e 2000 metri di altitudine, è il più pregiato e il più raro tra i caffè arabica di questa terra con sentori di spezie e frutta esotica.

Il Colombian superior, un caffè sublime che grazie alla conformazione geografica del pa-

ese, la vicinanza all'equatore e un clima mite consente la coltivazione di Arabica fino a 2300 metri sul livello del mare con un gusto leggermente acido con avvolgenti note di miele.

Ogni bottiglia è numerata singolarmente, a testimonianza della precisione e della cura con cui viene realizzato il prodotto.

Viene utilizzata energia a impatto zero durante l'intero processo di produzione, assicurandosi che il liquore al caffè sia eccezionale e al tempo stesso responsabile nei confronti dell'ambiente.

a cura di Simone Toppi

Fonti: coqtailmilano.com, distilleriebranca.com, varnelli.it, velier.it.



"Dink or Drive"

Consigli utili per uscite intelligenti...

Perché mai dovremmo dover scegliere tra responsabilità o divertimento quando possiamo averle entrambe!

Scegliete di trascorrere le vostre serate con un barman professionista, il quale saprà proporvi cocktails belli, gustosi, saporiti e senza alcol: "I Mocktails".

Chi guida non deve essere più considerato "La Cenerentola" della compagnia! Non più compassione, ma ammirazione per chi decide di guidare senza rinunciare ai piaceri della vita.

Consideriamo che, oltre al codice della strada, ci sono molteplici circostanze che limitano l'assunzione di alcol come stato di gravidanza, cure farmacologiche, diete, intolleranze o altro. Queste situazioni erano ostacoli alla vita mondana e alla regolare socialità che, al giorno d'oggi, non può rinunciare al rito dell'aperitivo o alla cocktail hour.

Vediamo insieme alcune idee dei nostri barman che non vi faranno più sentire come alieni, ma come umanoidi ben mimetizzati:

Mocktails

Gino° & Tonic. Sabatini Gino° è uno spirito analcolico toscano realizzato tramite l'infusione in acque distillate di timo, salvia, lavanda, foglie di olivo e verbena. Tips: Scegliete una tonica di livello come la Seventeen o la Tribute, guarnite il tumbler colmo di ghiaccio con bacche di ginepro, fiori di lavanda e lemon peel.

London Mule Zero. "Tanquary Zero" è il gin analcolico della famosa distilleria britannica. Unitevi il succo di limone e ginger-beer per ottenere la versione alcol-free del London Mule. Tips: Servite il drink in una Mule Mug, decorate con una rotella di lime disidratato, una fettina di zenzero fresco e ribes rosso.

Strawberry Rac-quiri. "Clean R" è uno spirito analcolico che sostituisce alla perfezione il rum speziato dei Caraibi. È possibile creare molteplici ricette, vi suggeriamo oggi la variante dello Strawberry Daiquiri con lime, sciroppo di zucchero e fragole fresche. Tips: Usate il blender per servire un fantastico frozen. Rivelate in seguito che non c'è una goccia di alcol e i vostri ospiti rimarranno senza parole.

L'ingrediente fondamentale per divertirvi siete voi e la voglia di stare insieme, tutto il resto può essere sostituito... anche l'alcol.

a cura di Massimo Blanda



“Lo speziologist e... la fava tonka”

Le Fave di Tonka sono i semi del frutto della *Dipteryx odorata*, somigliano esternamente alle fave di cacao o ai datteri ma la loro consistenza interna e il sapore sono simili a quelli delle armelline varietà di mandorle utilizzate per aromatizzazioni. Il loro profumo ricco e avvolgente ricorda la vaniglia e il caramello, mentre il sapore è uno speziato dolce e amaro.

Viene chiamata Fava di Tonka per la sua forma e per l'appartenenza alla famiglia delle Fabacee, più conosciute con il nome di Leguminose. A questa famiglia appartengono molte note specie, fagioli, piselli, lupini, ceci, lenticchie, fave e arachidi. A differenza di fagioli e lenticchie usate nei piatti salati, queste trovano largo impiego per la produzione di dolci e liquori ma oltre a essere conosciute per il loro tocco aromatico che conferiscono alle preparazioni, in realtà sono un alimento molto discusso, perché potenzialmente tossico a causa di alcune sostanze che contengono.

FAVE DI TONKA: COSA SONO E DA DOVE PROVENGONO?

La maggiore produzione di fava Tonka si concentra nelle foreste amazzoniche del Venezuela e del Brasile. I semi di questa fava raggiungono la completa maturazione dopo un anno dalla raccolta. Dopo l'essiccazione è possibile anche grattugiarle. Il loro sapore è dovuto alla presenza della Cumarina, un composto organico aromatico presente, ma in quantità minore anche in altri prodotti vegetali, come lavanda, cannella e fragole.

CUMARINA: CHE COS'È E QUALI SONO LE SUE CONTROINDICAZIONI?

Le fave di tonka da un lato sono degli ottimi ingredienti da utilizzare in cucina ma sono considerate prodotti a cui prestare attenzione.

La cumarina se consumata in elevata quantità può causare gravi effetti sulla salute umana. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha stabilito una dose giornaliera tollerabile (DTI) di cumarina pari allo 0,1 mg/kg di peso corporeo, mentre negli Stati Uniti, già negli anni '50, le fave di tonka sono state bandite dalla vendita, proprio per la presenza della cumarina, come riportato dalla Food and Drug Administration americana (FDA).

In Europa, così come in Italia, assimilare la Cumarina da queste leguminose è difficile, considerando anche che per superare il DTI (dose giornaliera tollerabile) si dovrebbero usare circa 30 fave. Inoltre, come tutte le sostanze che possono causare problemi alla salute, il loro effetto tossico si manifesta nel tempo, dopo un accumulo nel corso degli anni.

Per concludere, un consumo moderato di questi semi non arreca danni, ma in caso di dubbi è sempre meglio consultare il proprio medico.

In miscelazione è ottima per la realizzazione di bitters homemade o di liquori a base speziata (cannella, chiodi di garofano, pimento ecc). Un abbinamento straordinario quello con passion fruit, camomilla, mele e pere. Una grattugiata sulla superficie di cocktail corroboranti a base di tuorlo d'uovo, latte, crema di latte darà un valore aggiunto alle sensazioni olfattive e gustative.

a cura di Mauro Leardini



“Concorso regionale Toscana”

La fantastica cornice del Golf Club Ugolino ha ospitato per il secondo anno consecutivo il concorso regionale della sezione Toscana di ABI Professional, vibrazioni infinite, contatti con il passato che ogni barman vorrebbe vivere, insomma, UNA GIORNATA DA NON DIMENTICARE, se poi a questo aggiungiamo la presenza di due maestri del bancone come PAOLO BALDINI e LEONARDO CISOTTO, barmen che hanno fatto la storia della miscelazione, la giornata diventa perfetta.

Luogo pieno di ispirazione per tutti i Barmen fiorentini, il Golf Club Ugolino ha ospitato dietro al bancone Forso Scarselli, la mano che ha miscelato seguendo una richiesta del Conte Camillo Negroni il cocktail che tuttora è il più bevuto al mondo.



Instantanea dell'affissione della Targa Ufficiale donata da A.B.I. Professional Al Golf Club Ugolino in memoria di Forso Scarselli.

Grande è stato il merito che ha avuto e tutt'ora sta avendo ABI PROFESSIONAL, che, con i suoi delegati Toscani, con in testa PAOLO BALDINI, ha dato il giusto risalto alla figura di Fosco Scarselli, che per anni è stata nell'ombra. Per anni la sua mano ha miscelato il primo negroni al Conte ed ora possiamo certificare che proprio la sua MANO è stata la creatrice del cocktail, la prima in assoluto. È stato un evento unico, arrivato al culmine delle emozioni con l'affissione della targa dedicata proprio a Fosco Scarselli, affissa alla prima colonna accanto allo storico bancone dove egli operò dal 1934 al 1962.

UN GIORNO IL CONTE, REDUCE DA VARI VIAGGI A LONDRA E QUINDI CONOSCIUTORE DEL GIN, PARLANDO CON FOSCO DELL'“AMERICANO”, ESCLAMO: “BUONO È BUONO, MA UN PO' LEGGERINO” E SENZA FARE TROPPI ESPERIMENTI LA SCELTA RICADDE PROPRIO SUL GIN E SCELTA NON FU PIU' AZZECCATA.

(FONTE) - 'TO CIO' CHE NON SAI DEL NEGRONI. - SEVERINO PAOLO BALDINI)

Ma passiamo alla gara, che dai presupposti avuti fin dai primi minuti, non poteva che essere la più bella gara a cui assistere. Tutti i concorrenti, prima del regionale e poi del contest dedicato ad Umberto Caselli si sono succeduti dietro al banco per dimostrare il proprio valore ma soprattutto il proprio amore verso questa professione riversando tutta la loro anima in quei pochi minuti di preparazione, dove il cuore ti batte a mille e la mano trema in preparazione ma il cocktail prende forma fino a diventare una sinfonia di ingredienti dentro ad una coppa martini o ad un tumbler dalle linee che ricordano i classici bar nella downtown di New York.

Il primo pensiero che mi è passato per la testa è stato la bellezza di condividere dei momenti di crescita con i propri colleghi, momenti che solo l'associazionismo può dare, ma per vari motivi essere iscritti ad una associazione di professionisti non ha più lo stesso appeal di un tempo, ma ne parleremo in un altro momento, maga-

ri in un altro articolo rivolto a giovani barmen che stanno entrando nel fantastico mondo della miscelazione e del bene con responsabilità. Tre sono stati i vincitori che sentendo il proprio nome si sono emozionati e due di loro, grazie alla propria professionalità ed agli anni che hanno dedicato a questa professione.

Silvio Barsellini – MOVE ON Firenze – Primo Classificato al Concorso Regionale – Silvio con il suo cocktail ha sbaragliato tutti gli avversari. Silvio è un barman di grande impatto sulla piazza fiorentina e lavora in uno dei locali più in voga per quanto riguarda la movida notturna della culla del rinascimento.

Jasmine è il nome del suo cocktail che al primo sorso ti porta in un viaggio tra le colline toscane ed i profumi di una spiaggia esotica.

Laura Doni – Caffetteria del Corso Piombino – Vincitrice del Concorso Vergnano Challenge – Nasce con la passione della miscelazione a cui ha seguito l'altra sua grande passione, la caffetteria, e grazie all'unione di queste nasce il cocktail che la porterà a partecipare al prossimo Concorso Nazionale.

Caffècadabra, dove ingredienti ben miscelati che giocano tra l'agrumato e l'affumicato incontrano un velluto di caffè estratto a freddo.

Giuseppe Alessandrino – Barman Freelancer – Secondo Classificato al Concorso Regionale – Siciliano di nascita ma Fiorentino per diritto Giuseppe ha sempre lavorato come Barman tra alberghi 4 e 5 stelle. Abituato a partecipare e raggiungere sempre risultati importanti in ogni competizione a cui ha partecipato con il suo cocktail ha voluto dare al mondo degli aperitivi una decisa sterzata miscelando ingredienti che solo un funambolo come lui poteva pensare.

The Second Shanze dove Giuseppe ha avuto il coraggio di spingersi oltre ai dubbi che altri hanno fatto fermare altri barman nel miscelare alcuni ingredienti.



JASMINE

30 ml Rum Kingstone 62
40 ml Passion Fruit
10 ml Acqua di Cedro Nardini
10 ml Di Wine
(Vino aromatizzato toscano)

Shake & Strain

Garnish – Frutti Rosso, Menta e Cannella

Cocktail dai sentori tropicali facilmente espressi dal rum e dal frutto della passione, ma la presenza del vino aromatico Di Wine e dell'acqua di cedro Nardini ti riportano improvvisamente nelle campagne toscane scaldate dal primo sole mattutino.



THE SECOND SHANZE

35 ml Jack Daniel's Honey
5 ml Saint Germain
30 ml Succo di Mirtillo
15 ml Succo di Melograno
10 ml Cedrata Tassoni

Shake and Strain

Garnish – Cestino di Zucchero

Cocktail dove la parte mielosa del Jack Daniels inizialmente spinto dal Saint Germain viene contrastato dall'acidità di Melograno e Mirtillo e grazie alla Cedrata, il cocktail prende vita con un brio inaspettato e la freschezza del Cedro.



CAFFÈCADABRA

30 ml Blended Scotch Whisky "The Famous Grouse Smokey Black"
10 ml Kahlua
10 ml Bitter Campari
10 ml Amaro Arancia Morelli
30 ml Velluto di Caffè Vergnano

Stir and Strain

Garnish – Scorza di Arancia e Ciliegina

Cocktail che si presenta elegante proprio come la sua creatrice, delicato nel gusto ma forte nell'anima.

Il concorso regionale si è concluso tra sorrisi ed abbracci che molte volte riesci ad incontrare solo in giornate come queste con la certezza di un "ARRIVEDERCI" al prossimo nazionale che sicuramente regalerà emozioni ancora più grandi.

a cura di **Andrea Di Costanzo**

"Barbancourt, spinito Haitiano"

Se pensiamo a un nome nel campo degli spirits riferito ad Haiti, sicuramente ci verrà in mente quello del Rhum Barbancourt...la storicità e l'iconicità di questo prodotto lo rendono sicuramente il distillato Haitiano più popolare al mondo!

Haiti si trova ai Caraibi nella parte occidentale dell'isola Hispaniola, la seconda in ordine di grandezza dopo Cuba e, morfologicamente, il suo proseguimento scendendo verso sud est nel mare del Caribe. Gli spagnoli occuparono principalmente la zona centro-orientale dell'isola (l'attuale Repubblica Dominicana), mentre la costa ovest fu sede di varie scorribande da parte di pirati e in seguito venne occupata definitivamente dai Francesi. Venne così rapidamente fatta diventare un importante centro produttivo e commerciale di prodotti, tra i quali il principale fu la canna da zucchero e i suoi derivati. Per ottenere questi risultati produttivi i proprietari terrieri si avvalsero di un numero molto consistente di schiavi i quali, dopo la rivoluzione francese, iniziarono il loro percorso verso l'indipendenza, che avvenne nel 1804.

Rhum Barbancourt nasce nel 1862 grazie a Dupré Barbancourt, francese originario della Charente, zona famosa in tutto il mondo per la produzione del Cognac. La distilleria passo di mano, di generazione in generazione, fino ai giorni nostri, rinnovandosi e rendendosi auto-sufficiente a livello idrico ed elettrico.

Come possiamo notare Barbancourt fa parte di quei rum scritti con l'h, prerogativa dei francesi nel definire il distillato di canna da zucchero



realizzato nelle proprie colonie. Di fatto lo stile francese nei rum è sempre presente e anche qui notiamo nel sistema produttivo l'influenza della terra di origine del suo inventore.

La produzione inizia sull'isola con la raccolta a mano della canna da zucchero, una varietà autoctona dal nome "Madame Mevs", scelta per le sue proprietà e coltivata in maniera biologica. La spremitura permette di ottenere il succo (vesou), ricco di zuccheri e delle note vegetali che lo caratterizza. La fermentazione avviene per 3 giorni in modo da ottenere un liquido contenente il 7% di volume alcolico. La doppia distillazione nelle due colonne che ne consegue, servirà per separare l'alcol dal succo trattenendo gli aromi e portando ad elevata percentuale il volume di alcol etilico.

Tutto questo processo, seppur tradizionale, viene seguito e controllato all'interno della distilleria in modo da garantire la qualità del prodotto finale.

L'invecchiamento avviene in botti di legno di rovere francese proveniente dalla Limousin, le quali vengono utilizzate in parte nuove e in parte già utilizzate per invecchiare Barbancourt. Il clima dell'isola, il prodotto di partenza, la distillazione e l'invecchiamento, fanno sì che il prodotto risulti unico nel suo genere, con un ciclo produttivo che potremmo definire Haitiano al 100%.

Il sistema di classificazione a stelle decreta gli anni di invecchiamento, i quali sono effettivi e vengono riportati in etichetta assieme alla gradazione alcolica.

Oltre ad un Rhum bianco proposto ad alta gradazione, troviamo il 3 stelle *** che vanta 4 anni di invecchiamento, 43% di volume alcolico e un gusto ancora abbastanza secco, agrumato e un po' speziato. Il 5 stelle ***** è invecchiato 8 anni e offre, con la sua maggiore maturità, note più complesse di frutta e spezie, in particolare la vaniglia. Sono prodotte anche altre riserve speciali come la Réserve du Domaine 15y e la special edition 160th Anniversaire, con invecchiamenti di 8 e 9 anni rispettivamente in botti nuove e usate in azienda. Entrambe queste riserve titolano sempre 43% alcolici.

Il particolare logo azzurro, simbolo del Rhum Barbancourt, è caratterizzato da una stella radiante che si riferisce alla piantagione acquistata all'inizio dell'attività "Domaine de l'Étoile" e nello stesso tempo ricorda il sistema di classificazione a stelle (tra l'altro utilizzato anche in Francia). Possiamo notare inoltre una dea dell'agricoltura con in mano uno scettro di canna da zucchero a completare il logo dell'azienda.

Il prodotto, da anni presente in Italia, è importato da "Rinaldi", azienda importatrice e distributrice di spirits di qualità, nata nel 1957 a Bologna.

I Rhum invecchiati realizzati da Barbancourt, possono essere consumati lisci e in abbinamento con cioccolato e frutta disidratata. È possibile realizzare drink con questi rhum caratterizzando anche semplici preparazioni caraibiche con il gusto e il sapore tipico di questo prodotto. Di fatto quando all'interno di uno stesso drink andiamo a cambiare marca e zona di produzione di un distillato come rum, whisky, gin, ecc... ci accorgiamo come cambia profondamente il risultato finale. Pertanto possiamo proporre un classico Mojito, un daiquiri (caratterizzando magari con dell'Angostura bitter), possiamo creare numerose ricette tiki assemblando questo prodotto con altri rum, lime, spezie e sciroppi. Anche in una ricetta come il Mai Tai potremmo utilizzare la versione aged al posto del classico rhum "agricole". In conclusione possiamo definire Barbancourt un rhum molto caratteristico ma comunque versatile, da consumare liscio o in cocktail e che ci permette di vivere un'esperienza gustativa tipicamente "Haitiana".

a cura di Mirko Salvagno



"I tesori di casa Cocchi"

Cosa sappiamo di questo sconosciuto rimasto nascosto tra le bottiglie meno costose e meno in voga del nostro panorama della miscelazione e della nostra bottigliera per decenni?

Bene credo che ad oggi possiamo aprire un mondo sia di discussione che di miscelazione. Si pensa che la sua paternità sia da attribuire al famoso medico greco Ippocrate che preparava nel 400 A.C. il suo Vinum Hippocraticum, vino bianco infuso con erbe e spezie.

Ha dettato il primo di quello che si potrebbe chiamare il primo disciplinare che fu editto da Plinio il vecchio all'incirca nel 77 d.c utilizzando assenzio pontico ed esaltandone le virtù del vino aromatizzato nel campo medico.

Ma torniamo alla storia che noi tutti dovremmo conoscere..., questo vino cordiale molto usato in medicina per disturbi intestinali e molto gradevole da ingerire, grazie al suo gradevole sapore ottenuto dalla macerazione di erbe nel vino dolcificato con miele, non è da attribuire al noto medico greco bensì a Plinio il vecchio, il nome ippocraticum è probabilmente da attribuire all'utilizzo di sacche filtranti di cotone a forma di cono dette maniche di Ippocrate dove il vino aromatizzato veniva separato dalle parti solide.

Era una tecnica già utilizzata da molti medici per filtrare i vari preparati alchemici. Anche il latte veniva utilizzato per separare e filtrare permettendo alla miscela di cagliarsi e assicurarsi che nessun frammento sgocciolasse nelle

maniche, ma questo sistema non faceva altro che chiarificare il colore del vino e che per farlo rimanere tale si adoperava della tintura vegetale.

Fin qui una sorta di disciplinare a propria discrezione dei medici di quell'epoca, ma tornando ai giorni nostri il disciplinare Italiano definisce Vermouth il prodotto che contiene almeno il 75% di vino, fortificato e aromatizzato con un'infusione alcoolica composta da piante aromatiche tra le quali deve essere presente necessariamente l'artemisia nella specie pontica o absinthium (le più usate e note) dove vengono usate solo le punte fiorite essiccate e non le foglie che contengono un punto di amaro più alto. Il tutto dolcificato con zucchero bruciato, mosto d'uva o concentrato. Il grado alcolico sempre considerando il disciplinare varia per tipologia di prodotto, il bianco, il rosso, il rosato il dry e l'extra dry hanno una gradazione che oscilla tra i 14,5° e i 22° Alc. Vol. Il tenore zuccherino è minimo del 14% quindi superiore ai 130 g per litro per le tipologie rosso, bianco e rosato mentre per il dry ed extra dry la quantità di zucchero oscilla intorno ai 30 grammi per litro.

Fino ad ora quasi nessuno è sceso sotto questa soglia, anche se il disciplinare lo permette, per evidenti motivi legati alla miscelazione primo fra tutti il Martini Cocktail.

Ma chi è stato a produrre in Italia il primo vermouth?

Nel 1786 Antonio Benedetto Carpano fu il primo a rendere il vermouth un prodotto venduto a livello industriale. Lui apportò fondamentali innovazioni per la sua produzione facendo conoscere il suo prodotto nel mondo. Parlo di Antica Formula Carpano 1786.

Già intorno al 1763 circolavano ricette sui vermouth presenti presso l'università dei confetturieri, una ricetta fedele era anche presente in un libro farmaceutico torinese.

Rovere un liquorista torinese vendette l'Attività alla famiglia Cora e alla famiglia Merendazzo proprietari del locale in cui lavorava un garzone di nome Carpano. I loro prodotti non ebbero successo così come quelli del giovane Benedetto Carpano, tutti i giornali dell'epoca ne parlavano aumentandone la fama fino ad arrivare a creare un luogo di culto e di ritrovo di turisti, intellettuali, politici e nobili che si riunivano per degustare le sue specialità.

Facciamo un gran salto in avanti nella storia fino ad arrivare intorno alla fine del 1800 quando un giovane pasticcere fiorentino Giulio Cocchi trasferitosi in quel di Asti per aprire un'attività (in quel periodo molto fiorente) conobbe una giovane donna figlia del proprietario di un famoso bar, dove ancora oggi c'è la prima attività della famiglia Cocchi.

Chi è Cocchi? Viene ricordato principalmente perché fu il primo ad elaborare il barolo chinato, e non solo, fu il primo ad inventarsi un sistema di pubblicizzare e vendere i suoi prodotti che all'epoca solo una persona con un ingegno superiore poteva pensare: il "flagship store, ovvero una sorta di punti vendita dove vendere in esclusiva i propri prodotti, chiamati "Barolino cocchi", ne aprì più di una dozzina tra Torino e Savona.

Il successo fu così prorompente che la gamma tutt'oggi si compone di prodotti di altissima qualità indispensabili ed onnipresenti nelle nostre bottigliere.

Alcuni dei suoi prodotti che sono punte di diamante sono; Americano Cocchi bianco, Americano Cocchi Rosato e il vermouth rosso denominato "storico di Torino" da provare il dopo teatro cocchi un vermouth amaro con doppia china, senza dimenticare il dry che per ragioni commerciali prima veniva commercializzato solo a Londra al bar del Savoy.

Ultimo prodotto da citare di questa grande azienda e l'ultimo nato il "riserva della versione reale" di 18° gradi alcolici maturato sei mesi con erbe e spezie autoctone solo del Piemonte, cosa che dovrebbe prevedere il futuro disciplinare.

Quindi parliamo di un'azienda leader nel settore e nel panorama liquoristico che grazie al suo apporto non ha fatto altro che aumentare una già altissima selezione di vermouth fiore all'occhiello dei prodotti italiani nel panorama mondiale.

Azienda che ha contribuito alla creazione di migliaia di cocktails con tutte le sue sfaccettature ricordando qualche celebre ma intramontabile Manhattan, Martini cocktail, Negroni, Americano e molti altri.

Io consiglio di provare un White Negroni con 3 cl di Americano Cocchi, 3 cl di Biancosarti, 3 cl di gin. Completare con un twist di buccia di arancia e scorza di limone.

Un'altra ricetta da provare e una riproposizione di un vecchio drink classico torinese il "zuaivo cocktail" riproposto da me solo con prodotti cocchi;

3 cl Vermouth Cocchi, 3 cl Select bitter, 1 cl barolo chinato, 1 cl grappa piemontese, completare con buccia di arancia. Il cocktail si prepara in mixing glass (stir'n strain) e si serve in coppa cocktail fredda.

Grazie all'azienda Cocchi e agli altri numerosi produttori il vermouth rimarrà uno dei protagonisti indiscussi della miscelazione, grazie alla sua complessità aromatica, che ne fa già di suo un cocktail pronto anche con un semplice spruzzo.

a cura di Ugo Barbi

"Marina Milan un'altra vittoria"

Si è svolta a Riccio e lo scorso 18 settembre la Finalissima "Pepper Cup 2023" il podio come Prima classificata a Marina Milan socia Abi Professional. Marina ci dice "Ancora oggi dopo innumerevoli anni di palcoscenico mi emoziono, le vere passioni non hanno età".

Quando smetterò? Probabilmente quando il Toro vincerà lo scudetto.

Una competizione organizzata perfettamente dove ho ritrovato amici e colleghi incredibili, al mio fianco la mia collaboratrice Noemi Desiree Amato sempre più brava, sono orgogliosa di lei.

Mi piace sempre ricordare che dietro ad una vittoria c'è sempre "qualcuno" che ti ha supportato e aiutato...

Ringrazio di cuore

Stefano Talice, Paolo Mascarucci, Fabio Bacchi, Danilo Bellucci, Carmine Lamorte, Gigi del Pepper, Gianluca Brizzolesi Gionata Johnny Repetti Fabio Marinoni Matteo Esposto, Christopher Ciccio Rovella, Vanda Mongiello (cosa avrei fatto senza il tuo spettacolare sorbetto?) la mia associazione ABI Professional e il Presidente Bernardo Ferro, Beppe Allasia, Mauro Solera (mio marito) certamente ho dimenticato qualcuno e chiedo scusa.

a cura di Carmine Mattia Perciballi





“Locali Storici d’Italia, il Caffè Florian”

Nel cuore della piazza San Marco a Venezia esiste un locale storico che tutti, in visita alla città, non possono non aver notato o frequentato. Questo locale si chiama Caffè Florian. Per definizione si definisce un locale storico un’attività commerciale aperta al pubblico la quale abbia valore storico, artistico ed ambientale costituendo una testimonianza storico-culturale tradizionale con almeno 50 anni di attività, anche non continuativa, la conservazione della medesima insegna, della stessa merceologia di servizio e, possibilmente, della conservazione della stessa gestione e della sede.

Nel 1720, Floriano Francesconi decise di aprire un locale sotto le Procuratie Nuove, ovvero le procure generali di Venezia, in piazza San Marco.

Il locale, primo nel suo genere in Italia, ebbe fin da subito un enorme successo. Il nome scelto per questa attività fu, inizialmente “Alla Venezia Trionfante”, anche se i veneziani che lo frequentavano dicevano semplicemente “andemo da Florian”, dal nome del proprietario in dialetto locale.

Alla morte del titolare, avvenuta nel 1773, il caffè passò nelle mani del nipote Valentino Francesconi il quale, alla fine della repubblica di Venezia e con l’occupazione di austriaci e francesi, cambiò, nel 1797, il nome al locale chiamandolo “Caffè Florian”.

Inizialmente era composto da due stanze, l’attuale ingresso e la sala Cinese, alle quali, nel 1750 vennero aggiunte la sala del Senato e la sala Orientale.



Fu meta di innumerevoli personaggi di spicco dell’epoca: dai primi anni del 1800 erano soliti frequentare patrioti come Silvio Pellico, Nicolò Tommaseo, Daniele Manin, ma anche personaggi quali Casanova (il quale si narra corteggiasse le dame), un giovanissimo Carlo Goldoni, Goethe, Vivaldi, Mozart, Lord Byron, Hemingway, Rousseau e D’Annunzio.

Un primo restauro avvenne nel 1858, quando la proprietà passò in mano al proprietario di uno dei caffè più in voga dei tempi, il “caffè degli specchi”, rinnovando gli spazi che, dall’ampliamento del 1750 erano rimasti invariati.



Il caffè Florian oggi ha mantenuto tutte quelle caratteristiche classiche che lo hanno contraddistinto fin dai primi anni di apertura ed entrare all’interno di questo locale ci riporta ad atmosfere settecentesche, dagli originali pavimenti, alle porte di legno marino, fino ai tavolini in marmo che, ai tempi, con un sistema di rotazione, permettevano alle dame riccamente vestite di potersi accomodare senza sforzo. E’ ancora oggi un salotto privilegiato che permette a chi lo visita di vivere appieno Venezia con il suo carnevale (qui le maschere si riuniscono), oltre a varie iniziative legate all’arte contemporanea e alla musica.

Da un paio di anni il caffè Florian ospita il “trofeo piazza San Marco”, una competizione organizzata dalla sezione triveneto di ABI professional con l’associazione piazza San Marco e con Campari Academy come main sponsor.

a cura di Dario Ferrario



“Turismo oggi”

Siamo nel bel mezzo della stagione estiva 2023 e possiamo fare qualche riflessione utile su come si concluderà l'estate di questo anno. L'inizio è promettente. Tante presenze ovunque, più di quelle che ci aspettavamo. Molto positiva la ripresa Post covid. Certo, da ora è necessario adeguarsi alle numerose presenze in tutti i nostri comparti e cercare di rendere un servizio perfetto come ci si aspetta.

Un particolare che merita di essere approfondito è la professionalità di ogni addetto, in qualsiasi reparto esso operi. E', questo, un primo traguardo che ci permette sul campo, di affrontare qualsiasi situazione non prevista. Istruire ed avere la disponibilità di ogni addetto, dalla Concierge al cameriere, dall'economista al barman, è fondamentale per riuscire a rendere perfetta l'ospitalità.

Quest'anno abbiamo un problema in più. Il comparto Turismo, nel suo insieme, è carente di quasi 300.000 unità. Significa che mancano 300.000 persone in tutta Italia, comprendendo tutte le tipologie di ospitalità: ristorazione, alloggio, intrattenimento, assistenza. E' una situazione assurda se pensiamo che abbiamo un numero di disoccupati assistiti, decisamente più alto.

Come se ne può rimediare?

Si può supporre che una parte ritenga non conveniente inserirsi nel mondo del lavoro in questo settore. È vero che rispetto ad altri impieghi, quello del Turismo non dà gratificazioni economiche brillanti, ma si dovrebbe considerare che buona parte delle specializzazioni in questo ambito si possono svolgere in qualun-

que paese del mondo. E che dà la possibilità di intraprendere successivamente, una attività imprenditoriale, cioè aprire una propria azienda.

I settori del Turismo abbracciano diverse specializzazioni.

Abbiamo in Italia, numerosissime piccole imprese che propongono, degustazioni del territorio, piccole produzioni enologiche a km 0, street food regionali, guide regionali mirate. Immaginiamo p.es. il Barman che apre una Cocktail-station, Alcohol free, in un contesto alberghiero oppure “on the road”; attuale e intrigante!

Perfino con gli alloggi, condividendo parti di dimore proprie con ospiti, paganti, ma con ospitalità familiare, decisamente fuori dagli schemi.

Tornando al nostro tema, sarà necessario che le Istituzioni rendano più allettante l'inserimento di giovani intraprendenti nel settore del Turismo e Ristorazione. Ad esempio premiano la professionalità, rendendo gratuiti stage di aggiornamento e di approfondimento; detassando l'assunzione di nuovi collaboratori, dando altri incentivi diversi.

La creatività mediterranea dei nostri gastronomi sarebbe più libera di inventare nuove ricette e nuovi sapori non solo nelle cattedrali del gusto, ma anche in contesti popolari, sempre pronti e attenti alle evoluzioni nella tradizione.

a cura di **Borghesan Silvio**.



“Baiju e gli spiriti cinesi”

Origine e Storia: Il Baiju è un distillato tradizionale cinese, noto anche come “baijiu” o “baijiujiu”. Ha una lunga storia che risale a oltre 2.000 anni fa. Il Baiju è considerato una delle bevande alcoliche più antiche al mondo. Le sue origini sono state tracciate nella dinastia Zhou (circa 1046-256 aC), ma ha guadagnato popolarità durante la dinastia Yuan (1271-1368) e la dinastia Ming (1368-1644). Nel corso dei secoli, il Baiju è diventato parte integrante della cultura cinese e ha un ruolo significativo nelle celebrazioni, nelle cerimonie e nelle occasioni sociali.

Si narrano diverse leggende associate al Baiju. Una di queste narra di un imperatore cinese che stava cercando un elisir dell'immortalità. Durante la ricerca, venne scoperto il processo di distillazione del Baiju. Sebbene l'elisir dell'immortalità non sia stato trovato, il Baiju divenne molto popolare tra la gente comune. Il Baiju è un distillato alcolico prodotto principalmente da cereali come il riso, il grano, il miglio o il sorgo. Ha un contenuto alcolico molto elevato, di solito tra il 40% e il 60% in volume. Il sapore può variare a seconda del metodo di produzione e degli ingredienti utilizzati, ma in generale, il Baiju ha un sapore forte e complesso con note aromatiche.

La produzione del Baiju coinvolge diversi passaggi. Innanzitutto, i cereali vengono macinati e trasformati in farina. Successivamente, la farina viene fermentata con l'aggiunta di una miscela di lieviti e acqua. La fermentazione avviene in grandi contenitori, spesso interrati, e può durare da giorni a diverse settimane. Dopo la fermentazione, il liquido viene distillato at-

traverso un processo di alambicco per separare l'alcol puro dal resto degli ingredienti. La durata dell'invecchiamento può variare notevolmente. Alcuni Baiju possono essere invecchiati per alcuni anni, mentre altri possono invecchiare per decenni. A volte, i produttori indicheranno l'età specifica del Baiju sulla bottiglia per fornire informazioni sull'invecchiamento. Ad esempio, potresti trovare Baiju con indicazioni come “5 anni”, “10 anni” o “30 anni”. Il Baiju viene invecchiato per un certo periodo di tempo per sviluppare ulteriormente il suo sapore. Tieni presente che non tutti i tipi di Baiju vengono invecchiati. Alcuni Baiju, come quelli più giovani o di stile fresco, vengono prodotti per essere consumati immediatamente dopo la distillazione, senza un significativo periodo di invecchiamento.

Numerosi sono i produttori di Baiju in Cina, molte delle quali sono aziende di lunga tradizione che producono il distillato da generazioni. Fra i marchi più noti citiamo Moutai, Luzhou Laojiao, Wuliangye e Fenjiu. Queste aziende producono Baiju di alta qualità e sono famose sia a livello nazionale che internazionale.

L'invenzione e lo sviluppo del Baiju sono stati un processo graduale nel corso dei secoli, con contributi da parte di diverse comunità e culture. La produzione e il consumo di bevande distillate in Cina sono stati influenzati da fattori come le tecniche di fermentazione e distillazione, le tradizioni locali, le materie prime disponibili e la cultura delle bevande nella regione. Quindi, mentre non possiamo identificare un inventore specifico del Baiju, possiamo dire che si è sviluppato nel corso del tempo come parte integrata della cultura e delle tradizioni cinesi legate alle bevande alcoliche.

Ti regalo una ricetta inedita con il Baiju ingrediente principale:

“Baiju Martini”

60 ml di Baiju

15 ml di vermut bianco secco

15 ml di sciroppo di fiori di loto blu

2-3 gocce di tintura di gelsomino

1 spruzzo di acqua di rose

Fiori commestibili

(come petali di rosa o fiori di loto)

per guarnire

Iniziare raffreddando una coppetta da martini nel congelatore o riempiendola di ghiaccio e lasciandola raffreddare mentre si prepara il cocktail.

In uno shaker, aggiungi il Baiju, il vermut bianco secco, lo sciroppo di fiori di loto blu e le gocce di tintura di gelsomino.

Aggiungere una manciata di ghiaccio nello shaker e agitare energicamente per circa 20-30 secondi per raffreddare e mescolare gli ingredienti.

Rimuovi il ghiaccio dalla coppetta da martini preparata in precedenza.

Filtra il cocktail nello shaker nella coppetta da martini usando un colino per separare il ghiaccio e ottenere un cocktail liscio e raffinato. Spruzza delicatamente un po' di acqua di rosa sulla superficie del cocktail per aggiungere un tocco aromatico.

Guarnisci il cocktail con fiori commestibili, come petali di rosa o fiori di loto, per una presentazione elegante e orientale, gustalo lentamente per apprezzare i suoi sapori floreali e orientali.

Questa ricetta combina l'eleganza del classico Martini con i profumi e sapori floreali delle botaniche orientali, creando un cocktail unico e sofisticato con l'uso del Baiju come ingrediente principale. Buon divertimento nella preparazione e nella degustazione del “Baiju Martini”

a cura di **Giorgio Fabrizi**



“Agave o Maguey”

“Due nomi per la pianta degli Dei”

Sapevate che il Messico presenta diversità di piante medicinali da cui è possibile ricavare una bevanda? Gli antichi preispanici miglioravano la loro salute basandosi su varie piante, e anche i loro cibi e bevande erano ricavati da alcune piante, ma quella più conosciuta e continua ad essere riconosciuta a livello nazionale è il maguey, anche se è conosciuto anche come l'agave, da cui è possibile preparare piatti tipici messicani o bevande alcoliche.

Il maguey è una pianta di origine messicana che, oltre ad essere la base di deliziose bevande come la pulque, possiede molteplici proprietà medicinali. Tra le tante piante messicane a beneficio dell'uomo, il maguey è stato uno dei più utilizzati dagli esseri umani sin dagli antichi mesoamericani.

Gli antichi coloni sfruttarono il maguey in molteplici modi. Con i quieti fabbricarono la struttura abitativa. Successivamente i soffitti e le pareti venivano ricoperti con le foglie secche, che a loro volta venivano utilizzate come canali per la conduzione dell'acqua, stoviglie, materia prima per realizzare la carta con cui venivano realizzati i codici, e anche per decorare le proprie divinità.

Il maguey è stato di grande aiuto per l'elaborazione dei tessuti. Dalle foglie si possono estrarre le fibre necessarie per fabbricare tessuti per realizzare huipiles, naguas, coperte o tilmalis, che sono gli indumenti tipici che gli indigeni utilizzavano in epoca preispanica.

Allo stesso modo, dal maguey si può estrarre l'ixtle (dal nahuatl ichtli “ixtle”), una fibra vegetale nota per la sua grande resistenza, utilizzata in Messico fin dall'antichità, essendo una parte fondamentale dell'economia messicana e cultura nel corso degli anni. Da cui è possibile ricavare vari capi di abbigliamento sia per donna che per uomo.



Oggi i dipartimenti di artigianato delle città o paesi magici sono riusciti a esporre e vendere vari prodotti molto colorati realizzati con il maguey come borse, cappelli, guayaberas, vestiti da donna o anche corde.

In passato la donna era incaricata di confezionare vari indumenti con l'utilizzo del telaio; per quelli più pregiati venivano utilizzate le fibre del cuore del maguey. Mentre per ottenere una coperta termica ai fili dell'intreccio venivano aggiunte piume e pelo di coniglio.

Si utilizzava tutto il maguey, anche con i fiori si preparavano squisiti piatti messicani. Le punte venivano usate come aghi da cucito e anche per rituali di sacrificio personale.

Il maguey veniva utilizzato anche come rimedio medicinale ed è ancora oggi utilizzato nei negozi di alimenti naturali. Anticamente, all'interno della farmacopea mesoamericana, i derivati della maguey come il pulque o il miel de maguey venivano utilizzati a scopo medicamentoso o come terapia per alcune malattie.

I gambi arrostiti venivano applicati caldi sulla pancia del paziente e usati per lenire il dolore, frantumare i calcoli renali e liberare le vie urinarie. Allo stesso modo, il succo delle foglie tostate e raffreddate per tutta la notte veniva dato ai malati due volte al giorno per alleviare i loro disturbi, e con la parte esterna che ricopriva la foglia si cicatrizzavano le ferite. Era comune anche che le donne bevessero una tazza di pulque dopo il parto e durante l'allattamento, era la soluzione più adatta per produrre latte e allattare i propri figli.

Il maguey è una pianta succulenta di origine messicana con la quale si ottengono diversi prodotti come la pulque, una bevanda inebriante con radici profonde nel nostro Paese, una specie di carta o pellicola ricavata dalle foglie serve per formare fogli abbastanza robusti da contenere un tradizionale Piatto messicano chiamato mixiote, da queste foglie si ottiene anche il foraggio per nutrire gli animali.

Questa pianta appartiene alla famiglia delle agavacee e al genere agave. Da questo genere si ottengono diversi prodotti autoctoni delle nostre terre messicane, come le Fibre Tessili (*Agave fourcroydes*), la Pulque, la Mixiote e il Foraggio (*Agave salmiana*), il Tequila (*Agave tequilana Weber*) e il Mezcal, il Bacanora (*Agave angustifolia Haw*).

In Messico esistono più di cento varietà di questo genere, con le sue specie e sottospecie che offrono forme e dimensioni diverse. È possibile trovare varietà di maguey come nello stato di Oaxaca, Jalisco, Yucatán, Hidalgo, Tlaxcala,



Puebla e nello stato del Messico, per citare gli stati con la maggiore produzione di maguey. Il maguey è resistente ai climi secchi e può adattarsi ai terreni poveri. Ciò è dovuto al suo particolare metabolismo che gli permette di respirare e di procurarsi acqua durante la notte, e a sua volta durante il giorno di chiudere tutti i pori e impedire la perdita di acqua attraverso uno strato ceroso. È molto resistente alle malattie e ai parassiti e non necessita di cure come le altre piante.

Il maguey è davvero una pianta straordinaria per i suoi molteplici usi, uno dei più importanti è la protezione del suolo dall'erosione e l'apporto di biomassa allo stesso. La messa a dimora di questa pianta in filari sui bordi e confini del terreno funziona molto bene come muro naturale, oltre a prevenire la perdita di terreno produttivo per trascinamento.

Il maguey ospita animali e insetti utili a varie colture, come api, colibrì, vespe, falene e pipistrelli; Animali che svolgono un ruolo importante nell'impollinazione.

Ogni paese può avere piante antiche di grande origine, ma il Messico è uno di quei paesi che ha una storia e che gran parte delle sue piante sono molto antiche, proprio come devono esistere in altri paesi. Amico italiano, ti invito un giorno a visitare le terre messicane e ad avere l'opportunità di vedere con i tuoi occhi questa meravigliosa e antica pianta conosciuta come maguey, sono sicuro che rimarrai scioccato nel vedere i suoi steli verdastri e bluastri ricoperti di spine. Ricorda che il Messico ti aspetta a braccia aperte per farti conoscere la sua diversa cultura e la sua straordinaria gastronomia.

a cura di Gerard Ramírez Alvarado

laureato in Chimica degli Alimenti, esperto di Viticoltura ed Enologia e soprattutto di problematiche culturali messicane.





BONAVENTURA
MASCHIO



CAMPARI
GROUP

ceado.

FABRI
1905



MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

MARTINI

