

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°7 Dicembre 2023

Responsabile: Carmine Mattia Perciballi
 redazionethebar@gmail.com

Redazione: Silvano Evangelista
 redazionethebar@gmail.com

Pubblicità Gianmario Artosi
 redazionethebar@gmail.com



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Bernardo Ferro Presidente A.B.I. Professional

“L’evoluzione costante di “The Bar” si è ancora una volta manifestata in tutta la sua grandezza grazie all’instancabile impegno del Consigliere Nazionale ABI Professional, Mattia Perciballi, e del suo brillante team. Questa determinazione e la conoscenza di coloro che scrivono hanno reso la nostra rivista non solo più bella, ma anche una fonte imprescindibile di ispirazione nel mondo dei baristi.

Siamo reduci dall’8° Convegno Nazionale, dove i migliori bartenders provenienti da sezioni di tutta Italia hanno gareggiato con maestria e passione; è stato un trionfo di talento. Massimo Blanda della Sezione Veneto si è aggiudicato il titolo di Campione Italiano ABI Professional, mostrando una straordinaria abilità e maestria in pedana.

La “Caffè Vergnano Cup” ha visto brillare Laura Doni della Sezione Toscana, mentre Loris Sana della Sezione Lazio-Umbria ha trionfato nel concorso “Umberto Caselli”. Ognuno di loro ha portato a casa un premio meritato, ma è stata l’atmosfera gioiosa e amichevole che ha veramente reso questa esperienza unica.

Il Presidente, con il suo cuore giovanile, ha trasmesso un’energia contagiosa, persino cantando, creando un’atmosfera di condivisione e spensieratezza che ha reso l’evento indimenticabile.

Questa gioia e allegria hanno dimostrato quanto l’ABI Professional sia più di una semplice associazione: è una comunità che cresce non solo professionalmente ma anche umanamente. È un ambiente in cui l’entusiasmo, la passione e l’amicizia sono parte integrante del percorso di crescita.

In definitiva, questi successi sono una testimonianza tangibile dell’impegno costante di Mattia Perciballi e del suo team nel far evolvere “The Bar”. Un’evoluzione che non riguarda solo la rivista, ma che contribuisce a plasmare un settore intero attraverso la condivisione di conoscenze, esperienze e sorrisi.

Cordiali saluti, Bernardo FERRO
 Presidente ABI Professional

Bernardo Ferro

sommario

- 3 Editoriale del Presidente**
A cura di *Bernardo Ferro*
- 6 VII° Concorso Nazionale A.B.I. Professional**
A cura di *Giorgio Fabrizi e Carmine Mattia Perciballi*
- 12 L'intervista a Paolo Romeo**
A cura di *Fiorenzo Colombo*
- 16 Microbirrifici Brewpub e Beer Firm**
A cura di *Valerio Moccia*
- 18 The Bar... Book i libri consigliati**
A cura di *Ernesto Molteni*
- 28 La Birra Protagonista nei cocktails**
A cura di *Francesca Bacile*
- 30 The Bar... Locali Storici**
A cura di *Dario Ferrario*
- 32 LA vetrina dei prodotti**
A cura di *Carmine Mattia Perciballi*
- 38 Anonima distilleria italiana**
A cura di *Marilexy Leyva Rodriguez*
- 40 The Bar... Classic Cocktails**
A cura di *Daniele Dagradi*
- 42 The Bar... Attrezzature**
A cura di *Paolo Azzoni*
- 45 Who's Next**
A cura di *Silvio Borghesan*
- 46 The Bar... Lo Speziologist**
A cura di *Pierpaolo Speciale*
- 48 Vodka Vs Gin**
A cura di *Mirko Salvagno*
- 52 Dolce o Amaro, viaggio in toscana**
A cura di *Andrea Martinelli*
- 42 Il Caffè Florian**
A cura di *Dario Ferrario*
- 43 Turismo Oggi**
A cura di *Silvio Borghesan*
- 45 El Pulque, una bevanda preispanica**
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





“VII° Concorso Nazionale A.B.I. Professional”

Dal 7 al 9 novembre 2023 è stato l'Hotel Mercure West Roma il prestigioso scenario del VII° Concorso Nazionale ABI Professional, un evento che ha catturato l'attenzione degli amanti della gastronomia e dell'ospitalità. Il primo giorno è stato inaugurato con un caloroso aperitivo di benvenuto, generosamente offerto da Campari Group, seguito dall'entusiasmante Assemblea Nazionale tenutasi nella suggestiva Sala Romolo.

Dopo una cena di gruppo, all'insegna della condivisione e dell'eccellenza culinaria, i partecipanti sono stati coinvolti in un affascinante controllo delle ricette dei drink, un momento cruciale che hanno visto i finalisti mettere alla prova la propria creatività e maestria nella miscelazione. Tutte le competizioni si sono svolte il giorno 8 nell'ampio salone dei congressi dell'Hotel Mercure Rome West, il ritrovo dei finalisti è stato arricchito dall'irresistibile Caffè Vergnano Challenge finale Nazionale, un evento dedicato agli amanti del caffè che ha aggiunto un tocco di intensità e competizione alla giornata.

Nel pomeriggio, dopo aver dedicato del tempo a degustare le prelibatezze esposte dagli sponsor, è iniziata la tanto attesa finale del Concorso Abi Professional. Prestigiosa kermesse durante la quale i finalisti hanno sfoggiato talento e passione per l'arte della mixology. A conclusione delle competizioni il Concorso dedicato al fondatore di Abi Professional Umberto Caselli, un omaggio emozionante e toccante che ha reso omaggio alla visione e all'eredità del grande maestro.

Le premiazioni finali hanno regalato emozioni indescrivibili a vincitori e presenti, un momento che ha sottolineato il talento e l'impegno dei partecipanti. Durante la premiazione dalle mani del Presidente Bernardo Ferro e del Vicepresidente Silvano Evangelista ha ricevuto la bandierina Abi Professional ad Honorem l'amico e Gustosofo Michele Di Carlo per la sua costante presenza professionale nella vita di tutti noi. La serata è culminata con una sontuosa cena di gala cui hanno preso parte concorrenti, rappresentanti delle aziende e ospiti. Tutti insieme hanno potuto celebrare il suc-

cesso dell'evento. La cena di gala, con un tema avvincente e un menu stellato, ha regalato una serata indimenticabile, fatta di sapori raffinati e atmosfera elegante.

Il Concorso Nazionale ABI Professional non è stato solo una competizione, ma un'esperienza coinvolgente che ha celebrato la passione per il settore dell'Hospitality. Un'ode alla creatività, all'innovazione e alla tradizione, questo evento ha consolidato il suo status come uno degli appuntamenti più prestigiosi nel panorama nazionale, lasciando un ricordo indelebile nella mente di tutti i partecipanti.

L'intero evento ha avuto, ovviamente, un degno sottofondo musicale, un dj set a cura del grande Marco Graziosi Dj coadiuvato da Simone Di Sotto Dj.



Concorso Caffè Vergnano Challenge

La Giuria gustativa composta dal pluricampione di Caffetteria Fabio Dotti e dal membro del Centro Formazione A.B.I. Professional Fiorenzo Colombo, mentre alla Giuria Tecnica c'era Simone Toppi neo componente del Comitato Esecutivo.

Il Primo premio la Tazza oro Vergnano è arrivata a Laura Doni, la Barlady toscana che lavora alla Caffetteria Del Corso a Piombino oltre a settare la macinatura per ottenere un ottimo espresso ha preparato pure dei cappuccini a regola d'arte e un cocktail con una ricetta inedita che aveva come condizione assoluta l'utilizzo della Miscela Original della torrefazione Caffè Vergnano 1882.

**Il nome della ricetta è “Angel”
un after dinner shakerato dolce,
speziato e avvolgente, ed è composta da:**
35 ml Espresso Caffè Vergnano 1882
30 ml rum Don Papa Blanco
20 ml Chambord
7,5 ml Kahlua
7,5 ml sciroppo di Zucchero
Plus Fabbri 1905
4 gocce di foamer (emulsionante)



Al secondo posto Oscar Capricci, sezione Abruzzo Molise

Al terzo posto il riepilogo dava due concorrenti parimerito e si dovuto fare appello al regolamento (in caso di pareggio tra uno o più concorrenti, avrà la meglio chi otterrà un punteggio più alto da parte dei giudici sensoriali nella sezione gusto di tutti e tre i preparati (espresso, cappuccino, cocktail). Nel caso si verifichi un'ulteriore parità si procederà con il massimo punteggio del gusto del solo cocktail, successivamente al massimo punteggio del giudice tecnico) che è stato così assegnato a Alessandro Cecconi della Sezione Lazio Umbria e lavora al Caffè Caroli di Roma Ciampino. Quindi al quarto posto troviamo Pasquale Diodato, della Sezione Valle D'Aosta al Bar Bistrot de la Pepiniere, che ha sfiorato, come descritto sopra, il podio.

Primo Classificato

Il concorso ha avuto come giudici gustativi Christian Califano, Angelo De Valeri, Leonardo Cisotto e lo chef F.I.C. Nicola Rosati che giudicava i side finger food presentati in abbinamento ai drink.

La Finale del Concorso Nazionale A.B.I. Professional è stata vinta da Massimo Blanda della Sezione Veneto con la ricetta, quest'anno un Any Time, "Sorapis", un drink dal colore verde boreale e dal gusto complesso e intenso, ma soprattutto un omaggio al bellissimo lago sopra Cortina D'Ampezzo con i suoi riflessi verde azzurro e la bellezza della natura lussureggiante e incontaminata che lo circonda. Va ricordato che la fotografia del cocktail vincente sarà lo sfondo della tessera associativa A.B.I. Professional. Tessera che per questa peculiarità diventerà sicuramente un oggetto da collezionare.



**Massimo Blanda lavora al
Lax Cocktail Club di Padova
"SORAPIS"**

**30 ml Gin Barmaster
20 ml Maraschino Buton
20 ml Coca Buton, 20 ml Lime
3 gocce di foamer (emulsionante)**

Decorazione: la decorazione costituita da un fiore edibile ed una spruzzata di essenza di lime. Shakerato e servito in Coppetta Martini, 23,2% di gradazione alcolica, 168,71 kilocalorie, cole verde boreale, gusto complesso e intenso.



Secondo classificato



**Silvio Barsellini lavora all'
Hotel Villa Tolomei di Firenze
"JASMINE II"**

**30 ml rum Bacardi
40 ml Passion Fruit e Pompelmo rosa
10 ml Acqua di Cedro Nardini
10 ml Sweet and Sour
10 ml Di Wine**

**Decorato con ginger, lamponi, mirtilli,
passion fruit e stecca di cannella
16,7% di gradazione alcolica, 125,55 kilocalorie, colore arancio, gusto esotico.**



Terzo classificato



**Andrea Boschi, lavora al
Gustincanto a Fidenza
"I LOVE EMILIA"**

**30 ml Skyy Vodka
20 ml liquore al lampone
20 ml succo di lime
15 ml sciroppo di zucchero
10 ml purea di papaya
5 ml di velluto al cacao**

**Decorato con scaglie di cioccolato e
arancia candita, 14,7% di gradazione
alcolica, 191,14 kilocalorie, Colore rosso
e gusto fruttato.**



Per la decorazione il primo assoluto è stato Andrea Boschi Per la Tecnica il primo assoluto Erwan Garofalo, per il finger food Domenico Palladino.



Erwan Garofalo



Domenico Palladino



Andrea Boschi

Grande successo di partecipazione per il Concorso Umberto Caselli. I concorrenti venivano sorteggiati in abbinamento con un ingrediente messo a disposizione dalle aziende sponsor che doveva essere presente nella ricetta con cui ci si doveva esibire, il sorteggio è avvenuto 10 minuti prima della gara.

Il vincitore assoluto del “Premio Umberto Caselli” è stato Loris Sana della sezione Lazio Umbria.



Loris Sana

Un grande ringraziamento va all’Hotel Mercure West che ci ha ospitato con tutto lo staff disponibile e molto professionale. Doveroso il ringraziamento a tutto il gruppo di lavoro capitanato da Massimo Urru al consigliere del Lazio e Umbria Carmine Mattia Perciballi così come il coordinatore del Lazio e Umbria Ciro Langella, sempre disponibili a tutte le ore e i momenti.

Ringraziamo tutte le aziende che hanno contribuito alla realizzazione dell’evento, alle associazioni del territorio e a Solidus con l’illuminante presenza del Presidente Francesco Guidugli. Ringraziamo anche l’Istituto Alberghiero Amerigo Vespucci di Roma che ha inviato degli studenti accompagnati dai loro docenti di sala in assistenza alle diverse fasi

Vari stand degustativi, tra birre artigianali, liquori, caffè, proseccchi, acque toniche, chinotto, distillati, hanno consentito ai tanti estimatori, di conoscere realtà artigianali da tutta Italia. Mi piace menzionare a tal proposito Bordiga, una delle distillerie più antiche del Piemonte, nata nel 1888 a Cuneo e diventata un’impresa d’eccellenza conosciuta in Italia che esporta i propri prodotti dall’Inghilterra agli Stati Uniti, dalla Francia alla Nuova Zelanda. La storia dell’azienda, ancora oggi, si lega a quella del suo fondatore Pietro Bordiga, appassionato erborista originario della Valle Grana, che iniziò a produrre il suo Vermouth per il caffè Mulasano di Torino appoggiandosi a una distilleria. Il successo fu immediato e altri locali storici di Torino gli chiesero di produrlo anche per loro, così decise di tornare a Cuneo e creare la sua produzione vicino alle alpi e alle Langhe.

Distilleria Varnelli fondata nel 1868 grazie all’esperienza erboristica di Girolamo Varnelli, è la più antica casa liquoristica marchigiana. Attraverso quattro generazioni di erboristi ha mantenuto con scrupolosa professionalità i vecchi metodi di lavorazione artigianali e la segretezza delle ricette con cui si assicura l’alto

standard qualitativo dei prodotti.

La Distilleria Varnelli ha saputo cogliere di volta in volta le indicazioni dei tempi cambiando ed aggiornandosi, sempre vivace ed attenta alle esigenze del mercato senza mai alterare la qualità e il valore intrinseco dei prodotti. Tutto ciò le ha assicurato e continua a conservarle il riconoscimento, la preferenza e la grande fedeltà dei consumatori più esigenti e raffinati. Ma ora preferisco passare la parola al Presidente A.B.I. Bernardo Ferro, espertissimo del settore, con un grande bagaglio di esperienza e conoscenza in campo, - oltre ad una grande carica vitale - si lascia ispirare da tutto quello che il mondo della mixology può offrire, creando e scomponendo, sempre con un’attenta selezione e una spasmodica ricerca delle materie migliori, divenendo, negli anni, una garanzia per il mondo della mixology.

a cura di **Giorgio Fabrizi e Perciballi Carmine Mattia**





L'intervista

“Paolo Romeo”

Il Barman con la giacca crème

La Valle d'Aosta, incastonata tra le imponenti vette delle Alpi, non è solo famosa per i suoi paesaggi mozzafiato e la ricca tradizione culinaria, ma anche per le sue persone straordinarie. Paolo Romeo, un barman appassionato che incarna perfettamente l'eccellenza e l'arte dell'ospitalità. Barman d'hotel di grande talento, Paolo ha conquistato il cuore di coloro che varcavano la soglia dei locali dove lavorava, offrendo non solo bevande straordinarie, ma anche un'esperienza che fonde sapientemente tradizione e modernità. Nonostante sia in pensione da anni ancora oggi si sente volentieri parlare di lui come una leggenda.

La sua carriera

Come tutti i personaggi illustri la storia di Paolo inizia anni fa e inizia proprio vicini ad un grande maestro Elio Cattaneo. Era nel 1960, all'Hotel Cristallo di Cervinia e Paolo lavorava in sala ma appena poteva scappava al bar a dare una mano. Lavava i bicchieri ma guardava il

grande maestro nello stesso tempo, affascinato e emozionato. Così nasce la sua voglia di diventare come Elio Cattaneo un grande Barman. Da quel momento per Romeo inizia un turbinio di locali prestigiosi e stagioni anche fuori della Valle D'Aosta, con esperienze soprattutto nei ristoranti. È nel 1967 che tornò in Valle esattamente al Pavillon di Courmayeur, Paolo passa al bar come commis e poi secondo barman. Un bel giorno il direttore passa da lui e gli dice “Romeo, da domani giacca crema”. Immaginate l'importanza di quella frase. Ufficialmente diventa Barman, indossa la giacca crema simbolo del ruolo prestigioso che aveva iniziato a sognare qualche anno fa e soprattutto risultato di grandi sacrifici e dedizione al lavoro.. dopo quattro stagioni a Courmayeur è passato ad Aosta all'Hotel Aosta come capo barman.

Successivamente riprende a fare le stagioni anche sulla riviera romagnola e quella ligure. Va in Inghilterra per perfezionare l'inglese e quando torna passa ancora in Liguria, ad Alassio all'hotel Porta del Sol. Ritorna a Courmayeur e in altri locali fino ad arrivare al Billia Casinò di Saint-Vincent.



Miss Universo Alassio

Sino al 2002 quando mette gli shaker nel cartone e si ritira a “vita privata”, per modo di dire, perché Paolo lo abbiamo ancora visto ad adoperarsi per le associazioni di categoria in eventi di grande successo. Insomma dove c'è da far da bere lui risponde presente. È fondatore e ora è Socio Benemerito di A.B.I. Professional e la sua presenza è sempre piacevole per i racconti dei suoi vissuti ma anche per la sua grande empatia che ha verso i giovani che riempie di buoni consigli per avere una carriera di successo.

Potete immaginare Paolo negli anni d'oro della Valle d'Aosta che richiamava personaggi illustri da tutto il mondo a frequentare i locali esclusivi della vallata e lui presente. Nella sua lunga carriera ha conosciuto e avuto il piacere di servire molti personaggi dell'economia, della politica, dello spettacolo. Mi ha confessato con grande emozione che un giorno legge nella lista arrivi che c'era il sig Angelo Zola, lui come molti altri barman conoscevano bene il Presidente Angelo Zola, più volte presidente IBA così come più volte presidente AIBES, l'associazione alla quale Paolo apparteneva ai tempi. Decise così di fargli trovare in camera, ovviamente da lui offerto, un cesto di frutta fresca sperando si trattasse appunto del Presidente. In effetti fu così. Successivamente incontrandolo al bar dopo i saluti e i ringraziamenti Zola gli disse che avrebbe ricevuto la bandierina da Capo Barman così da poterla esporre orgogliosamente al bar.



Little Tony

Comunque tra i tantissimi personaggi illustri non mancavano quelli che lasciavano un segno “affettivo” che dava orgoglio a Paolo. Ad esempio quando Gorbaciov, ex presidente della Russia, venne in Italia per una serie di conferenze soggiornò qualche giorno nell'albergo dove lavorava Paolo e chiedeva sempre di essere servito da lui. Così come qualche anno prima quando era ad Alassio, conobbe Litte Tony che dapprima gli chiese di dargli del tu e poi gli fece fare anche da guida turistica e si fecero una bella fotografia assieme. Quando rientrava in Italia, Little Toni, lo chiamava per un saluto e capitò ancora di vedersi affettuosamente.

Conobbe anche Gina Lollobrigida così come Pippo Baudo, Gianni Morandi che si dimostrarono delle persone alla mano e molto affabili. Dovremmo aprire una parentesi per tutti i giovani lettori. I clienti che frequentavano alberghi e locali in generale erano inviciniabili se non per il servizio. Gli si poteva rivolgere la parola solo se si era almeno chef de rang. Darsi del tu era una cosa fuori da ogni pensiero fino agli anni ottanta. Questo avveniva reciprocamente, il cliente non ti dava del tu e aveva un tono rispettoso così come il personale. Oggi è tutto più mediatico. Oggi può capitare che il cameriere chieda di fare un selfie col cliente, il contrario potrebbe essere accettato ma non compreso.



Gina Lollobrigida

Comunque torniamo al nostro Paolo Romeo che mi raccontava di essere stato chiamato ad organizzare e servire gli aperitivi per una edizione di Miss Italia e di essersi trovato immerso nella mondanità chiassosa di quel tipo di evento, di essersi dapprima trovato un po' a disagio (in albergo il massimo del rumore era della musica di sottofondo del piano bar). Ma da buon professionista si è subito adeguato trovando addirittura piacevole lavorare tra tutte le belle ragazze che concorrevano e i personaggi della moda e dello spettacolo che facevano da cornice all'evento.

Paolo Romeo, possiamo definirlo il barman d'hotel della Valle d'Aosta, poiché ha incarnato l'essenza di un vero artista dell'ospitalità. Ha avuto nella sua lunghissima e prestigiosa carriera dei premi per i concorsi nazionali e internazionali, ad un soffio dal podio nel mondiale di Vienna del 1993, così come molti riconoscimenti di stima e affetto. Ricordiamo anche che ha avuto modo di scrivere un suo libro "Paolo Romeo e i suoi cocktail" libricino come lo chiama lui da leggere tutto in un fiato. Vanno invece preparate e bevute con adeguato tempo e attenzione le ricette che troverete sul libro. In un modo dove tutto è in costante evoluzione e i rapporti personali si costruiscono e si sfasciano in pochi attimi è bello pensare che esistano ancora persone che invece prendono il loro tempo per costruire e rafforzare le conoscenze. Con Paolo è così. Grazie di essere esempio positivo.

a cura di Fiorenzo Colombo



“Microbirrifici Brewpub e Beer Firm. Le Nuove Frontiere del Gusto della Birra”



L'amore per la birra ha conosciuto una rinascita straordinaria negli ultimi anni. Siamo ormai lontani dai giorni in cui le grandi case produttrici dominavano il mercato e i bevitori di birra avevano a disposizione solo poche opzioni. Oggi, il mondo della birra sta vivendo un'epoca di straordinaria diversità grazie all'emergere di nuove tendenze. Tra queste, i microbirrifici, i brewpub e le beer firm stanno rivoluzionando il modo in cui gustiamo questa antica bevanda. In questo articolo, esploreremo queste nuove tendenze e come stanno trasformando il mondo della birra.

Microbirrifici: Artigianato e Innovazione

I microbirrifici sono diventati un punto fermo nel panorama birraio. Questi piccoli stabilimenti producono quantità limitate di birra, concentrando la loro attenzione sulla qualità, sull'artigianato e sulla sperimentazione. L'obiettivo principale di un microbirrificio è creare birre uniche e innovative che stimolino il palato dei bevitori. Spesso, questi birrifici collaborano con produttori locali per utilizzare ingredienti freschi e di stagione, creando legami più forti con le comunità in cui operano.

Brewpub: Birra e Convivialità

I brewpub sono birrifici con una componente ristorativa. Questi locali offrono birre prodotte in loco, consentendo ai clienti di degustare birre fresche direttamente dalla fonte. La combinazione di birra artigianale e cibo di qualità rende i brewpub luoghi ideali per incontri sociali e serate conviviali. La varietà di stili di birra offerti spazia dall'IPA alle birre ambrate, garantendo che ci sia qualcosa per soddisfare tutti i gusti.

Beer Firm: Etichette e Collaborazioni

Le beer firm sono aziende che non producono birra, ma invece collaborano con birrifici esistenti per creare le proprie etichette. Questo consente loro di sfruttare la reputazione e l'esperienza dei birrifici partner per introdurre sul mercato birre personalizzate. Le beer firm spesso si distinguono per le etichette accattivanti e i sapori unici. Questa tendenza ha por-

tato a una proliferazione di birre innovative e audaci.

Le Tendenze Emergenti

1. Birre Artigianali e Locali: La domanda di birre prodotte localmente e artigianalmente è in costante crescita. Le persone sono sempre più interessate a sostenere i birrifici locali e a scoprire birre uniche e regionali.

2. Birre Sperimentali e Creatività: I birrifici artigianali sperimentano con nuovi ingredienti e stili di birra, introducendo ingredienti insoliti come frutta, spezie, caffè, erbe e perfino fiori.

3. Crescita delle Birre Analcoliche: Le birre analcoliche stanno guadagnando popolarità grazie a miglioramenti nella qualità del gusto e all'attenzione per la salute. Offrono esperienze gustative soddisfacenti senza l'effetto alcolico.

4. Stili di Birra Internazionali: Gli stili di birra provenienti da tutto il mondo stanno diventando sempre più accessibili ai consumatori, contribuendo a diversificare ulteriormente il panorama delle birre.

5. Impegno per la Sostenibilità: Molti birrifici artigianali stanno adottando pratiche sostenibili, riducendo gli sprechi e adottando l'energia rinnovabile. Questo è diventato un punto di interesse crescente per i consumatori.

6. Collaborazioni e Edizioni Limitate: I birrifici spesso collaborano con altri birrifici o produttori di alimenti e bevande per creare birre uniche in edizione limitata, rendendo il mondo delle birre ancora più dinamico.

7. Birre Invecchiate: Le birre invecchiate in botti di whisky, vino o altre bevande alcoliche stanno guadagnando popolarità, conferendo alla birra profondità e complessità dei sapori.

8. Birre Sour e Brett: Le birre acide, spesso fermentate con lieviti *Brettanomyces*, stanno guadagnando seguaci grazie ai loro sapori complessi e acidi.

9. Birre con Bassa Gradazione Alcolica: Le birre con bassa gradazione alcolica, come le “session beers,” stanno diventando sempre più popolari per coloro che desiderano godere di più di una birra senza sentirne l'effetto alcolico.

10. Birre in Lattina: Le birre confezionate in lattine stanno crescendo in popolarità grazie alla loro praticità e alla capacità di proteggere la birra dalla luce e dall'ossidazione.

11. Birra Aromatica al Cocktail: La creazione di birre che, oltre al loro sapore caratteristico, presentano elementi aromatici simili a quelli di un cocktail rappresenta una sfida affascinante.

Queste tendenze stanno ridefinendo il mondo della birra, offrendo agli amanti di questa bevanda antica una gamma sempre più ampia di esperienze e sapori da scoprire. La birra non è mai stata così avventurosa e diversificata come oggi, e questo è solo l'inizio di un'epoca d'oro per i bevitori di birra.

a cura di Valerio Moccia



The Bar...Book

Il libro della birra

Tullio Zangrando
Mirco Marconi

Guida completa sul mondo della birra: la storia, gli ingredienti, la produzione, la degustazione, il servizio. 123 birre assaggiate e descritte



“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

I libri che prenderemo in analisi in questo numero sono tre, uno sulla birra finalmente, visto che è la bevanda alcolica più consumata al mondo nei Bar, uno sullo Champagne, la bolicina più storica e famosa e infine uno sulla Mixology.

“IL LIBRO DELLA BIRRA” di Tullio Zangrando e Mirco Marconi, Edizioni Calderini. Il primo è laureato in ingegneria birraria al Politecnico di Monaco, socio fondatore dell’Associazione italiana dei Tecnici Birrai, insegnante di tecnologia birraria. Il secondo, laureato in biologia, si occupa di assaggi ed analisi sensoriale, Sommelier, Assaggiatore Onav, Assaggiatore Aceto Balsamico e socio Slow Food come Docente nei corsi sulla birra. Il libro è una guida completa sul mondo della birra: la storia, gli ingredienti, la produzione, i diversi tipi di birra, la degustazione ed il corretto servizio, 123 birre assaggiate e descritte. Citiamo ora qualche nozione per incuriosire:

Il nome deriva dall’indogermanico bh(e)ru che significa ribollire. Ale, il termine con cui si indica la birra nel Regno Unito è invece in relazione con il latino alere (alimentare). Lager deriva dal tedesco magazzino. La birra si suppone sia nata dopo il vino anche perché l’uomo si mise a coltivare i cereali in un secondo tempo nella sua evoluzione storica. L’idea di produrre un infuso di cereali, previamente germogliati ed essiccati prima di impastarli con acqua facendolo poi fermentare nasce circa 6.000 anni fa in Mesopotamia. I Sumeri furono i primi ad inebriarsi con boccali e cannuce anche se a onor del vero non si trattava certo della birra che beviamo oggi.

Si presentava di gusto dolciastro e ossidato. Fu per questo che anche i Romani durante il loro impero abiuravano chi beveva questa barbara bevanda. I primi a padroneggiare la tecnologia birraria furono, nel Medio Evo, i frati dei conventi dell’Europa Centrale. La utilizzavano come “pane liquido” (tutt’ora in uso nei Paesi di lingua tedesca come appellativo) nei periodi di digiuno.

Fu grazie a loro l’utilizzo del luppolo per le sue proprietà antibatteriche, una migliore conservabilità, un gusto meno dolce e più amaro, una migliore chiarificazione grazie ai suoi polifenoli favorendo la nascita di una schiuma persistente: la birra cambia completamente gusto. Il lento cammino verso il miglioramento qualitativo sarebbe durato però ancora alcuni secoli quando ci furono i progressi nel campo della sanificazione degli impianti, del freddo artificiale e della coltivazione dei ceppi puri di lievito. Furono gli stessi monaci a utilizzare il lievito depositato sul fondo dei tini di fermentazione (almeno in inverno) invece di riutilizzare la lievitoso schiuma addensatasi in superficie (d’estate con il caldo) ottenendo una birra più delicata e fine introducendo così il primo concetto di bassa fermentazione. Attorno al 1842 si ebbe la prima svolta grazie al Mastro birraio tedesco Groll, direttore della Pilsner Urquell.

Egli ebbe l’intuito di preferire il malto chiaro e di utilizzare l’acqua della sorgente di Pilsen che era oligominerale quindi povera di Sali aggiungendo il luppolo boemo coltivato a Saaz (una delle migliori qualità ancora oggi) dotato di un elevato potere batteriostatico. Nacque così una birra completamente nuova, che dal nome della cittadina si chiama ancora oggi tipo “pilsen”, dal colore chiaro dorato, fortemente luppolata, spiccatamente amara e dall’intenso aroma di luppolo. Ciò condizionò la produzione della birra in tutta Europa che diventò nel 1872 la più in voga e definita, ancora oggi, di tipo Pilsen (o Pilsner o abbreviato Pils). Un altro personag-

gio che merita di essere ricordato fu il tedesco Anton Dreher, il quale fondò tre grossi birrifici a Vienna, Budapest e Trieste. Grazie all'intuito della maturazione e stagionatura in freddi magazzini e profonde cantine diede l'impulso alla produzione della Lager beer a bassa fermentazione, la birra più prodotta e consumata oggi. Tale operazione fu perfezionata sempre grazie a Dreher, insieme all'imprenditore tedesco Linde, con l'invenzione di una moderna apparecchiatura per la produzione del freddo artificiale dando vita alla birra moderna e alla produzione di qualità in tutte le stagioni. Siamo nel 1870.

Il cereale più importante per la produzione è l'orzo. Senza di esso la birra non potrebbe essere prodotta. L'orzo maltato è infatti componente importante anche delle birre dette "di frumento" delle quali costituisce almeno il 30%. Altri cereali impiegati sono il frumento, il mais e il riso (i più importanti), l'avena, il miglio, il farro, il triticale. Il riso tende a rendere la birra più secca, il mais e l'avena più morbida, il frumento (maltato o crudo) conferisce una schiuma più densa. Il frumento maltato è utilizzato per le Weizen bavaresi, quello crudo per le birre bianche (Bière Blanche). Per certi tipi di birre si impiega lo zucchero, soprattutto nella tradizione belga (in Germania è vietato).

Per ragioni storiche nelle aziende agricole del Belgio lo si produceva per le diffuse coltivazioni di barbabietola da zucchero che veniva fatto cristallizzare (sucre candi). Il suo effetto principale è quello di innalzare il grado alcolico senza aumentare la corposità e il gusto di malto della birra. Famoso ancora oggi l'editto sulla purezza della birra promulgato nel 1516 dal Duca Guglielmo IV di Baviera dove veniva stabilita appunto una legge sulla purezza di questa bevanda che poteva essere prodotta solo con orzo, luppolo e acqua. Grazie a questa legge la Baviera diventò negli anni la "patria" della birra ed esportata in tutto il mondo quan-

do fino ad allora in realtà le birre più rinomate venivano prodotte nella Germania del Nord.

Hansen e Jacobsen (quest'ultimo fondatore della Birreria Carlsberg) nel 1882 ideavano un metodo per ottenere i ceppi puri di lievito quando fino ad allora non venivano dedicate tante attenzioni. Tale dedizione biologica aumentò di fatto la qualità e la salubrità della birra dando origine al vero e odierno gusto aromatico e olfattivo di questa bevanda. La prima birra con il ceppo puro fu prodotta nel 1883 e si chiamava Carlsberg N°1. La diffusione di questa tecnica fu rapidissima decuplicandone la produzione e il consumo sia in Europa che in America. Da allora il lievito per la fermentazione bassa viene denominato carlsbergensis.

Nella seconda metà del XIX secolo si sono venuti delineando quegli stili birrari (a bassa fermentazione) che sono caratteristici delle metropoli birrarie di Monaco. La vera birra Monaco (in tedesco Munchner) era scura. L'acqua di Monaco con la sua durezza era perfettamente idonea alla sua produzione. Con la nuova moda della birra chiara di tipo Pils che invadeva il mercato e il consumo e grazie alle scoperte tecnologiche del freddo, dei lieviti e della trasformazione dell'acqua attraverso le resine a scambio ionico si passò allo stile odierno appunto di birra chiara.

Un'altra tipica e originale birra di Monaco è la Marzen che ai tempi poteva essere prodotta solo in primavera a grado più alto e ben luppolata. Erano di qualità elevata grazie alla prolungata stagionatura al freddo invernale e rese disponibili per l'Oktoberfest. La terza specialità bavarese è la Weizen (ancor oggi con il 30% delle vendite). Nel 1895 si iniziò a produrre la Hell, una Lager chiara e negli anni successivi la Export, una variante più forte con colore tendente all'ambrato: quella che è diventata oggi la birra ufficiale venduta annualmente all'Oktoberfest.

A differenza del vino, la birra è tanto migliore quanto più il consumo è vicino alla produzione. L'ideale per bere birra fresca e non ossidata sarebbe, teoricamente, andare a bersela in birreria, addirittura in cantina. La schiuma della birra nasce dall'incontro delle sostanze amare del luppolo con le proteine del malto, in presenza di bollicine di CO₂ che svolgono un ruolo di "detonatore". La schiuma è infatti non soltanto un ornamento estetico esclusivo della birra, ma anche un indice di qualità. Inoltre protegge la birra dall'ossidazione che si avrebbe in tempi immediati quando a contatto con l'ossigeno. Solo in alcune Ales vendute a spina e povere di CO₂ si accetta che la schiuma sia scarsa. Nella miscita a spina due sono le filosofie fondamentali, la belga e la tedesca. Tralasciamo le birre britanniche quasi prive di gas, che si lasciano trattare come bevande tranquille e analizziamo i due metodi citati. Modo belga: 1) si riempie velocemente tutto il bicchiere (circa 3 secondi per una 0,20), 2) con una spatola si rimuove la schiuma eccedente, tenendola a 45°, 3) si immerge il bicchiere in una vasca di acqua per pulire la parte esterna del bicchiere. Il Modo tedesco: esistono due varianti a seconda che ci sia il compensatore sul rubinetto dell'impianto. 1) si riempie lentamente il bicchiere (4-5 secondi per una 0,20) in modo da contenere la formazione della schiuma, 2) verso la fine del riempimento si inverte la posizione della leva del rubinetto, la birra emulsionata crea una corona di schiuma che sopravanza il bordo del bicchiere. In entrambi i casi i bicchieri devono essere ben puliti e privi di tracce di grasso e sciacquati. I tipi classici di birra hanno origine in 6 Nazioni europee: 1) Repubblica Ceca, dove a Pilsen venne "inventata" la più famosa delle tipologie a bassa fermentazione; 2) Germania, dove a Monaco di Baviera si concentra un elevato numero di birrerie, per non parlare di Colonia, di Dortmund e di molte altre città; 3) Austria, dove il nome "Vienna" caratterizza ancora oggi un particolare tipo di malto; 4) Belgio, il paese con la più grande varietà di birre artigianali di alta

fermentazione tra cui le Lambic, le più antiche a fermentazione spontanea e le Trappiste, prodotte ancora oggi nei monasteri e rifermentate in bottiglia; 5) Gran Bretagna, patria delle Ale, sinonimo di birre ad alta fermentazione; 6) Irlanda, dove nacque la Stout, la nota birra scura prodotta con orzo tostato. Immediatamente dopo vengono: 1) Svizzera con l'antica Abbazia di San Gallo; 2) Olanda, dove la birra è la bevanda nazionale e internazionale con i marchi Heineken, Amstel e Grolsch; 3) Danimarca, dove venne "inventato" il lievito a ceppo unico per la bassa fermentazione, il *Saccharomyces carlsbergensis*. A seguire oggi i mercati di massa come quello degli Stati Uniti e del Giappone. A seguire l'elenco storico e descrittivo di tutti gli stili birrari: Birre d'Abbazia, Ales anglosassoni, Bitter Ale, Mild, Pale Ale, India Pale Ale, Brown Ale, Old Ale, Strong Ale, Scotch Ale, Ales belghe (Pale Ale, Oud Bruin, Red Ale, Strong Golden Ale, Strong Dark Ale), Saison, Alt Bier, American Lager, Analcolica, Berliner Weisse, Bière Blanche, Bière de Garde, Bock e Doppelbock, Dortmund, Ice, Kölsch, Lambic, Gueuze, Faro, Kriek, Frambozen, Märzen, Münchener hell e dunkel, Pils, Porter, Rauchbier, Schwarzbier, Steam Beer, Stout (Irish dry, Imperial Russian, Sweet, Oatmeal), Trappiste, Vienna, Weizen.

Un intero capitolo molto interessante dedicato alla birra come alimento da parte del Dr. Anton Piendl, sull'importanza della birra come preziosa fonte di numerose sostanze di rilevanza fisiologica, fra le quali le vitamine, i sali minerali e i polifenoli. Per le vitamine una forte presenza della B₃, B₅, B₆, B₂, B₉ e H in ordine di percentuale maggiore, per quanto riguarda i Sali minerali, predominano il potassio (500 mg/l), il fosforo (300 mg/l), il magnesio (100 mg/l), i solfati e cloruri (150 mg/l), calcio e sodio (50 mg/l). I polifenoli esercitano molteplici azioni favorevoli al nostro organismo, sono anticancerogeni e batteriostatici, hanno spiccate caratteristiche antiossidanti e di neutralizza-

zione dei temuti radicali liberi: ad esempio la quercetina protegge dal degrado i lipidi a bassa densità contenuti nel sangue prevenendo così le affezioni cardiocircolatorie.

La birra infine: 1) non ingrassa, 2) non contiene sostanze estranee (ormoni, metalli ecc.), 3) ha un bassissimo contenuto di talune indesiderate sostanze collaterali dell'alcol etilico (per esempio l'alcol metilico è completamente assente), 4) non dilata lo stomaco (contrariamente a quello che si pensa), 5) contribuisce all'equilibrio ormonale dell'organismo femminile riducendo il rischio di tumori al seno e all'osteoporosi, 6) aumenta il contenuto di lipoproteine ad alta densità nel sangue difendendo dall'infarto, 7) ha un cospicuo e benefico effetto diuretico, 8) è una bevanda naturale, pura e genuina, che non contiene additivi. Salve le ben note controindicazioni (che valgono per le bevande alcoliche in genere: durante la gravidanza, in combinazioni con farmaci, quando si guida l'automobile...) la birra è dunque una bevanda isotonica naturale adatta per tutti e per tutte le età, tenendo presente che "due birre al giorno sono meglio di una sola, ma tre o più non sono meglio di due".

Infine il capitolo molto interessante e unico nel suo genere di ben 50 pagine dedicate alla degustazione organolettica della birra con un sistema di schede dove vengono minuziosamente spiegati i parametri gusto olfattivo aromatici della birra attraverso i nostri 5 sensi.

Impariamo qui a degustarla e a valutarla nel suo insieme con le metriche riguardanti l'aspetto, la schiuma, l'intensità olfattiva e la sua finezza, il corpo, l'amaro, l'equilibrio gustativo, la ricchezza retrolfattiva e la sua persistenza. Veniamo a conoscenza dei ben 225 componenti chimici naturali presenti nella birra, responsabili, a seconda delle quantità presenti del gusto e dell'aroma. Vengono quindi descritti gli acidi Carbosilici, gli Alcoli naturali e Terpenici,

le Aldeidi, le Ammine, i Chetoni, i Composti solforati, gli Esteri, i Fenoli, i Lattoni, gli Idrocarburi Terpenici, le Pirazine e le tecniche di assaggio oltre ad esercizi per addestrarsi.

Chiude il libro un lavoro monumentale con le schede di assaggio e descrittive con tanto di foto di ben 123 birre conosciute sul mercato. A mio avviso uno dei migliori libri, corredati oltretutto da fotografie meravigliose, sul mondo della birra per la sua completezza di argomenti nonché ricchezza di riferimenti storici, scientifici e merceologici. L'averlo è un investimento. Assolutamente consigliato.



Il secondo libro che consigliamo è "CHAMPAGNE & SPUMANTI di tutto il mondo" di Michael Edwards edito da Rosenberg & Sellier in Torino. Una guida completa sul più esuberante e celebrato dei vini: lo Champagne. Michael Edwards, autorevole specialista, giornalista e scrittore nel settore, è stato vincitore di autorevoli premi per chi scrive sui vini. Consigliamo questa guida poiché piccola, pratica e soprattutto completa, facile da leggere e capire con tutte le nozioni importanti cui un professionista del Bar deve esserne a conoscenza. Estrapoliamone alcuni contenuti:

Si parte dalla storia dove gli studiosi fanno solitamente coincidere l'inizio della epopea dello Champagne nel 496 d.C. quando Re Clodoveo fu battezzato il giorno di Natale dal vescovo di Reims. Lo speciale rapporto che legava Reims alla monarchia fu un'ottima spinta per l'ampliamento dei vigneti. I Re che si susseguirono omaggiarono generosamente di possedimenti terrieri le numerose abbazie intorno a Reims e nella Valle della Marna. La posizione geografica della regione vinicola dello Champagne, al crocevia di due importanti rotte commerciali del Nord Europa, ha portato grande prosperità, ma è stata anche motivo di vulnerabilità in caso di invasioni, provenienti soprattutto dall'est.

Il centro vinicolo di Epernay, ad esempio, subì 25 saccheggi tra il 600 e il 1500, in particolar modo durante la terribile guerra civile francese del 1640/50 (guerra della Fronda). Ma quando Luigi XIV salì al trono, nel 1654, gli astuti abitanti della Champagne fecero omaggio al giovane Re dei loro preziosi vini. Il Re li apprezzò talmente che questi divennero la sua bevanda preferita. Fino alla metà del XVII secolo, il concetto di un generico vin de Champagne non esisteva ancora. In genere si trattavano di vini bianchi e rosati (per l'alta produzione di uve rosse) fermi. Tuttavia, nei primi anni del Seicento i monaci più attenti osservarono che i vini avevano una tendenza naturale a spumeggiare.

I vini la cui fermentazione cominciava nelle botti e terminava in bottiglie di vetro chiuse, ma fragili, rilasciavano anidride carbonica creando così vini frizzanti. Fu all'epoca che all'Abbazia di Hautvillers, sotto la guida di Dom Perignon, che vi fu maestro cantiniere dal 1668 al 1715, si disse fu inventato lo Champagne. Che un monaco astemio possa aver creato il più prestigioso spumante del mondo è infatti una bella storia, ma in realtà non è che un mito.

La verità è che il suo più grande risultato fu di realizzare vini bianchi da uve rosse (la base dei vini Champagne) e in secondo luogo di aver capito che i migliori risultati di produzione, in una regione dal clima difficile com'era allora la Champagne, era quello di assemblare vini provenienti da diversi vitigni.

Quindi a lui il merito della vinificazione in bianco e dell'invenzione della Cuvée. Il fatto che i vini fossero frizzanti era considerato un difetto che Dom Perignon cercò di ridurre piuttosto che incoraggiare. Nel XVIII secolo, gli intenditori più seri preferivano Champagne fermo, ma i cortigiani e le signore di Versailles preferivano inebriarsi con vini mousseux nelle loro serate di ricevimento. La prima metà del XIX secolo vide la nascita vera e propria dell'industria dello Champagne così come lo conosciamo noi oggi.

I produttori approfittarono dei successi militari di Napoleone in Austria, Prussia e Polonia per promuovere il loro prodotto. Il più grande commerciante dell'epoca era Jean Remy Moët, amico dello stesso Napoleone. All'epoca l'unica maniera per rimuovere il deposito che si generava all'interno della bottiglia, era travasare il contenuto in una bottiglia nuova, un'operazione complicata e proibitiva. Così come lo zucchero aggiunto per indurre il vino a spumeggiare, molto spesso, a causa dell'errato dosaggio, provocava una pressione interna eccessiva che faceva esplodere le bottiglie.

Due innovazioni tecniche del XIX secolo portarono alla risoluzione del problema. Nel 1818 Antoine Muller, mastro cantiniere di Veuve Cliquot, inventò il sistema delle pupitres per effettuare il processo di remuage, mentre la seconda grande invenzione il sucréonometre, uno strumento per misurare la quantità di zucchero corretta per ottenere la giusta pressione nelle bottiglie. Fu il farmacista André François nel 1836 ad inventarlo.

Lo Champagne diventò presto un affare internazionale su scala industriale. Il boom di vendite produsse, inevitabilmente, una pletera di Champagne di scarsa qualità e di origine discutibile.

Fu allora che per proteggere il prodotto nacquero le Grandi Marche sulle quali i clienti potessero contare (a differenza di oggi dove molti piccoli produttori fanno la diversità, n.d.r.). Molte delle migliori marche si affermarono grazie a immigrati tedeschi provenienti dalla Renania i quali, tra il 1827 e il 1843, fondarono case famose come Bollinger, Mumm, Krug e Deutz. Essi insieme ad altri successivamente sostituirono le più antiche case locali, molte delle quali nel 1850 erano ormai scomparse. Fin alla metà del XIX secolo, tutto lo Champagne veniva prodotto con l'aggiunta di una forte dose di liqueur zuccherato. Tuttavia seguendo l'esempio di Perrier Jouet nel 1848, alcune aziende negli anni 1860 cominciarono a ridurre la dose di liqueur in risposta ad una nuova tendenza britannica (loro grandi acquirenti) di un vino più secco e maturo. Ayala e Bollinger furono i primi ad inviare in Inghilterra nel 1865 i loro Champagne denominati very dry. Ma il primo Champagne veramente secco fu quello di Pommery del 1874 che prese d'assalto la Londra vittoriana. Nel giro di qualche anno questo stile si consolidò con successo di vendite anche in America (Mumm vendeva 900.000 bottiglie all'anno in quel mercato).

Tra il 1850 e il 1900 il totale delle esportazioni quadruplicò da 5 a 20 milioni di bottiglie. Per i primi cinquant'anni del XX secolo la regione della Champagne fu colpita da una serie di difficoltà. Nel 1905 la fillossera aveva devastato i vigneti, fu in quel periodo che il governo francese incluse tra le zone di coltivazione anche l'Aube, una regione separata a 160 km a sud di Reims, sfiorando la guerra con i produttori della Marna. Durante la prima guerra mondiale, l'area fu quasi distrutta dall'artiglieria tedesca.

Il vasto mercato russo si eclissò con la Rivoluzione bolscevica nel 1917, gli Stati Uniti del proibizionismo nel 1920 divennero completamente astemi, poi venne il crollo di Wall Street del 1929 con la Depressione degli anni trenta. Dagli anni quaranta cominciò la ripresa economica e grazie anche all'iniziativa di Robert-Jean de Vogué, a capo di Moët Chandon, il quale in accordo con le autorità occupanti tedesche, costituì il C.I.V.C., Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, organismo di governo per regolamentare la produzione e le controversie dei produttori, ma soprattutto per agire come poderosa macchina pubblicitaria per il commercio dello Champagne. Dal 1950 al 1990, la regione ha conosciuto una grande prosperità e le vendite furono quadruplicate a 200 milioni di bottiglie all'anno.

Segue un lungo capitolo dedicato alle caratteristiche tipiche di un grande Champagne con nozioni spesso non citate in altri testi con riferimenti geografici, geologici, vitivinicoli e descrivendo minuziosamente e in modo dettagliato tutte le varie operazioni di produzione del metodo champenoise. Interessante la menzione dei "crus". Quando le vendite di Champagne salirono nell'epoca d'oro, si ritenne necessario stabilire una gerarchia dei luoghi in cui le uve da Champagne potessero essere coltivate. Nel 1919 tutti i villaggi della zona di produzione vennero classificati secondo una scala percentuale nota come "l'échelle des crus" (la scala dei vigneti). Sebbene sia fondata su principi geografici, l'échelle è fondamentalmente un indice dei prezzi, graduato secondo la presunta qualità delle uve di particolari comuni.

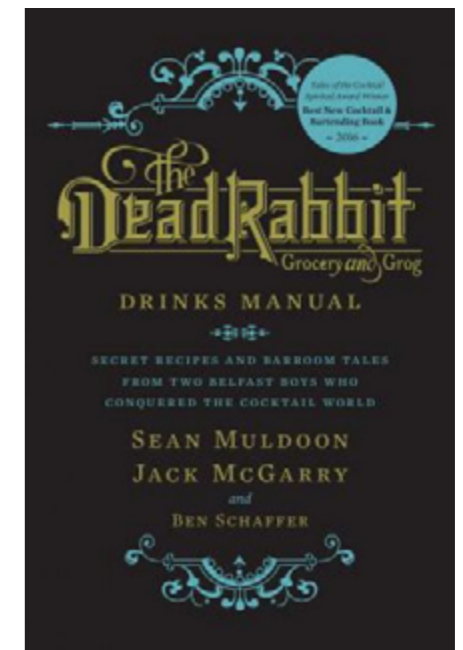
I Grand Crus sono valutati 100%, i Premiers Crus 90-99% e i Deuxièmes Crus 80-89%. Da qui la notorietà di alcuni comuni con i loro Crus ancora oggi riconosciuti per i grandi Champagne prodotti sia dalle grandi Maison che dai piccoli produttori come Bouzy, Verzenay, Ay, Avize, Le Mesnil sur Oger, Oiry e tanti altri.

Segue una descrizione dettagliata e precisa delle varie tipologie di Champagne e delle etichette. Il pezzo forte del libro risulta però la Guida di almeno 500 produttori di cui Edwards descrive la piccola storia, la produzione e soprattutto descrivendone i parametri qualitativi dandone un personale giudizio.

Da qui si evince che fino agli anni 2000 il mercato estero dello Champagne era dominato da case famose, circa 23, tradizionalmente chiamate Grandes Marques. Generalmente possedevano solo il 13% dei vigneti, affidandosi a oltre 15.000 viticoltori per la fornitura di uve. Questo permetteva alle grandi aziende di creare delle Cuvée più ricche e particolari potendo assemblare vini di zone e cru diversi. I piccoli viticoltori, 2.900 nel 1970, 4.100 nel 2.000 sono in continuo aumento. Chiamati Recoltants-manipulants, inizialmente si limitavano al mercato francese, ora grazie alla globalizzazione vendono anche per corrispondenza sia a privati che a ristoranti tramite anche organizzazioni di tipo cooperativo offrendo prodotti di qualità eccellente al giusto prezzo.

A terminare una dettagliata panoramica degli Spumanti francesi, tedeschi, italiani, spagnoli, californiani, americani, australiani, neozelandesi, sudafricani e del resto del mondo. In coda la guida alle annate di Champagne con la favolosa annata del secolo del 1964 (l'ultima annata in cui si produsse il Dom Perignon fermentato in legno).

Da consigliare a tutti i Bartender per migliorare la loro conoscenza e servizio di questo nobile prodotto che resta sempre ingrediente importante del nostro Bar.



Il Terzo libro che abbiamo analizzato è uno dei migliori testi sulla Mixology degli ultimi anni: "The Dead Rabbit Drinks Manual" di Sean Muldoon e Jack McGarry.

Vincitore del Tales of the Cocktail Spirited Award 2016 per il miglior nuovo libro su cocktail e bartending. Dead Rabbit Grocery & Grog è il nome di uno dei più famosi Bar di New York, Manhattan per l'esattezza dove ha dominato l'industria dei bar, ricevendo premi dopo premi, tra cui il miglior bar del mondo, il miglior menu di cocktail del mondo, la selezione dei migliori drink del mondo e il miglior cocktail bar americano.

Ora, il bar acclamato dalla critica ha il suo primo libro sui cocktail, The Dead Rabbit Drinks Manual, che, insieme alle sue ricette fantasiose, descrive anche in dettaglio la storia dalle stalle alle stelle del fondatore Sean Muldoon e del direttore del bar Jack McGarry, iniziata in Irlanda e che li ha portati in cima al mondo dei cocktail. Come l'arredamento del bar, i drink pluripremiati del Dead Rabbit sono un omaggio all'era delle "Gangs of New York". Si va dai Fizzes, Daisies, Cobblers, Smashes, Flips, Possets, Nogs ai Toddies, ognuno con la propria ispirazione storica. Ci sono anche ricette mol-

to originali e rivisitate seguendo spunti dal secolo scorso per i Punches e un intero capitolo sull'assenzio. Insieme alle ricette e alle relative foto, questo libro elegante e bello include fotografie del bar stesso in modo che i lettori possano dare una sbirciatina al classico mondo di Dead Rabbit. Se ti piacciono i cocktail classici con un tocco di spavalderia newyorkese d'altri tempi, questo è il libro sui cocktail che fa per te. Per chiunque sia interessato alla cultura del cocktail, è una lettura affascinante. Racconta anche la storia di come è nato il bar e le bevande che rendono questo posto così speciale. The Dead Rabbit Drinks Manual, che racconta la gestione di Sean Muldoon e la creatività di Jack McGarry, è un impareggiabile caso di studio su come la storia viene utilizzata per fare la storia; con colpi di scena nella trama moderna agilmente rappresentata da Ben Schaffer che ricordano i tempi turbolenti dello sfacciato omonimo del bar. Sean e Jack hanno creato un 'bar centenario' che chiamano The Dead Rabbit Grocery and Grog. Già nel secolo scorso due soci, Jack e Charlie, avevano compiuto un simile tipo di magia al 21 West 52nd Street. Sean e Jack hanno avuto le capacità di rimetterlo in auge.

SEAN MULDOON è il cofondatore e socio amministratore del Dead Rabbit a New York City, ed ex direttore del bar del Merchant Hotel a Belfast. Il Merchant è stato dichiarato "Miglior Cocktail Bar del mondo" nel 2010 al Tales of the Cocktail, e il Dead Rabbit ha vinto tre premi al Tales of the Cocktail 2013, tra cui "Il miglior nuovo cocktail bar del mondo". Nel 2014, il Dead Rabbit ha vinto altri due premi durante l'evento, tra cui "Miglior cocktail bar americano". The Dead Rabbit è l'espressione del sogno di una vita di Sean di combinare un sofisticato servizio di cocktail con la ricca tradizione del pub anglo-iberniano. Nel suo ruolo di direttore del bar sia al Dead Rabbit che al Merchant Hotel, JACK MCGARRY è diventato noto a livello internazionale per i suoi estesi programmi di

bevande basati sulla storia. Per ogni progetto, Jack ha testato a fondo migliaia di ricette tratte da decine di libri di cocktail della metà del diciannovesimo secolo, che a volte comportavano la realizzazione da 50 a 70 versioni di un singolo drink prima che quello fosse considerato il migliore. Nel luglio 2013, Jack è stato insignito del prestigioso premio Tales of the Cocktail "International Bartender of the Year", rendendolo il più giovane vincitore di sempre e solo il secondo in America.

Quello che colpisce infatti di questo ricettario, a parte la precisione della descrizione e la bellezza delle foto sono i riferimenti alle antiche ricette del 1700, 1800 e 1900 primi anni con tanto di autore, dove Jack fa opera di adattamento ai gusti moderni dopo aver provato per decine se non centinaia di volte e riscontrato il loro successo con i clienti del Dead Rabbit. Anche se in lingua originale è tutto chiaro, ma attenzione il ricettario è dedicato solo ai professionisti. In ogni ricetta vengono riportate anche le metodologie di preparazione di ogni singolo home made, tintura, cordiale, sherbet, sciroppo che sia. Vediamo di incuriosirvi con qualche scorcio del libro:

il segreto dei grandi Punches è l'utilizzo del Oleo-saccharum (sugared oil). Bellissima la rivisitazione del Philadelphia Fish House Punch, ricetta di Jerry Thomas del 1862, con l'utilizzo di un moderno sherbet al limone e noce moscata gratuggiata (ingrediente molto utilizzato in molte preparazioni, anche nel loro "vero" Irish Coffee, inventato non all'aeroporto di Shannon nel 1940 come si racconta, bensì da Jonathan Swift nel 1705). Dai Punches preparati e serviti nelle Bowles le più variopinte ai cocktail Punch preparati e serviti nella miscelazione singola direttamente nel bicchiere come lo "Spider", ricetta di Terrington del 1869, con 3 spruzzi di Tintura di Macis, 1/2 oncia lemon sherbet, 2 once green tea-infused Tanqueray Gin, 3 spruzzi di Pernod, 1 oncia di succo di li-

mone, 1 oncia di Nardini Acqua di Cedro, 1 oncia e 1/2 di soda, noce moscata grated on top. Oppure un "Banker's Punch" di Tim Daly del 1903 che Jack definisce un Planter's Punch irlandese con 3/4 oncia Cordiale al lampone, 3/4 oncia succo di lime, 3/4 oncia Graham's Late Bottled Vintage Port, 1/4 oncia Rum Giamaicano, 1/4 oncia Rum invecchiato 7, 1/4 oncia Cruzan Rum, 3/4 oncia Irish Whiskey Cask Strength 12 Redbreast, 3 spruzzi angostura, noce moscata grated on top.

Molto interessanti a seguire ricette di sours come il "Maiden's Blush" ispirato da Louis Fouquet 1896, alcuni singolari Fizzes, lo "Straits Sling" di Vermeire del 1922, uno Sling con Genever, Cherry Heering, Benedictine, Kirsch, lemon sherbet e soda al rabarbaro. Nel "Red Cup" di Richard Cook del 1835 ci troviamo la descrizione e la storia di uno degli Oxford Night Caps che venivano consumati durante le escursioni sul Tamigi dagli studenti. Per un Bartender è impressionante leggere queste antiche ricette con annesse storie vedendole poi trasformate con prodotti e gusti nuovi più moderni e consoni ai nostri palati. Quest'ultimo è fatto con 3/4 oncia succo di cetriolo, 1/2 oncia lemon sherbet, 1 cucchiaino di jelly al ribes, 3/4 oncia succo di limone, 3/4 oncia Graham's Late Bottled Vintage Port, 1 oncia e 1/2 Chateau du Breuil vsop Calvados, 1 oncia e 1/2 soda al cetriolo, noce moscata grated on top. Interessante anche il Julep à La Thomas, il Gin Smash à La Byron e il Champagne à La Fouquet ispirato a un Brandy Julep del 1896 con 1/4 oncia di sciroppo di acqua di Tè, 6 foglie di menta, 1/2 oncia di Chartreuse gialla, 2 once di Remy Martin e 2 once di Champagne Brut.

Molto interessanti anche i drinks caldi come i Toddies a partire dal "Hot Whiskey Toddy" di Jerry Thomas del 1862 con 2 spruzzi di Tintura al Macis, 1/2 oncia di lemon sherbet, 1 oncia e 1/2 di Coonemara Peated Irish Whiskey, 1/4 oncia di acquavite di pere, 2 spruzzi di angostura, 3 once

di acqua bollente e noce moscata grated on top, al "Hot Buttered Blackstrap" con Bourbon infuso al Lapsang Souchong, al "Massagrind", un drink con caffè filtro servito freddo con tecnica rolling (una tecnica che permette di raffreddare velocemente il drink con meno diluizione di una shakerata) fino a dei curiosissimi Flips come il "Cafè Royal", ricetta di Boothby del 1891 con 2 spruzzi di Tintura di Eucalipto, 1 uovo intero, 1/2 oncia Grappa Nardini, 1/2 oncia Branca Menta Fernet, 3/4 oncia Galliano ristretto, 1 oncia Chartreuse verde, il "Mulled Egg-Wine" a base di spezie, uova e Sherry, fino ad arrivare ad una ricetta del 1648 di Robert Herrick, il "Lamb's Wool", originaria dei festival antichi dei Celti, preparato con 3 once di purea di mele speziate (cotte), 1/2 oncia di sciroppo di zucchero alle spezie, 4 once di birra Porter, 2 once di Irish Whiskey. Infine una stuzzicante ricetta alle erbe, il "Weeper's Joy" di William Schmidt del 1892, con 2 once di dry vermouth, 3/4 oncia di Kummel, 1/4 oncia Benedictine, 1/4 oncia Pernod, 3 spruzzi di orange bitters e soprattutto 3 spruzzi del meraviglioso Orchard Street Celery Shrub. A concludere parecchie ricette all'Assenzio di cui ovviamente citiamo quella di Byron del 1884 perché chiamata "Absinthe Italian Style" con un cucchiaino di sciroppo di zucchero, 1/4 oncia Fernet Branca Menta, 1/2 oncia Varnelli anice secco, 1 oncia e 1/2 Pernod, 1 oncia e 1/2 acqua naturale fredda, lemon peel for garnish.

Consigliatissimo per chi vuole farsi cultura del bere e Mixology, per chi vuole imparare a fare i cocktails, a prendere spunto da ricette antiche e trasformarle, ad apprendere tante ricette di preparazioni home made, a provare e assaggiare tanti nuovi cocktails, i quali se farete con dovizia e passione, come dicono gli stessi autori dopo averne bevuto uno ben fatto: "you will laugh, you will cry, and you will have another".

a cura di Ernesto Molteni

“La birra protagonista nei cocktails”

La birra, spesso associata a momenti informali e rilassati, ha fatto il suo ingresso nel mondo dei cocktail, portando una ventata di freschezza e complessità aromatica. Se in passato poteva sembrare insolito mescolare birra con altri ingredienti tipici dei cocktail, oggi questa combinazione è sempre più apprezzata dai barman. La birra artigianale ha ampliato e stimolato maggiormente la creatività. Le birre più complesse in termini di aroma e gusto possono essere utilizzate per aggiungere strati di profondità alle bevande. La birra al gusto di frutta, ad esempio, può essere impiegata per creare cocktail estivi vibranti e aromatici.

Nel mondo della mixologia contemporanea, la birra viene anche utilizzata per creare spume e gelatine insolite. Queste preparazioni offrono nuove texture e presentazioni innovative, ampliando l'esperienza sensoriale associata ai cocktail tradizionali.

Tuttavia, è importante considerare che la birra può essere un ingrediente impegnativo da utilizzare nei cocktail a causa della sua effervescenza. Alcuni barman preferiscono controllare attentamente la pressione atmosferica e la temperatura durante la preparazione per mantenere la qualità della birra e garantire che il cocktail mantenga la sua freschezza.

In conclusione, la birra nei cocktail è diventata una tendenza intrigante e apprezzata nel mondo della mixologia. La sua versatilità offre un'ampia gamma di possibilità per creare bevande uniche e memorabili. Che si tratti di una versione rielaborata di un classico o di una creazione completamente nuova, l'introduzione della birra nei cocktail continua a stimolare la creatività e soddisfare i palati avventurosi.

Iniziamo questa nostra degustazione proponendovi 3 cocktail creazioni del barman e consigliere Abi Professional Carmine Mattia Perciballi.

Cala....Botto

40 ml Bergalia Rosolio al Bergamotto di Anonima Distilleria Italiana
10 ml Succo di limone fresco
50 ml Cordial Caprice (homemade)
90 ml di birra Peroni Capri Style

Decorare con julienne di agrumi e amarena in sciroppo.

Direttamente nel bicchiere

“calice vino o tumbler” con ghiaccio.

Note: cocktail di stampo calabro a base di agrumi tipici della regione, un ottimo e dissetante aperitivo dai sentori agrumati che si fondono con note speziate di coriandolo e pepe rosa da accompagnare a taglieri di salumi e formaggi, pasta al pomodoro e carni bianche grigliate.

CAPRI'ccio

40 ml Vermouth Rosso
40 ml Bitter aeropress cinnamon flavoured
20 ml Spuma di birra bianca agli agrumi della costiera amalfitana
Decorare con spiedino di amarene e twist peel orange. Direttamente nel bicchiere “old fashion” con ice cube

Note: un twist on classic del noto cocktail aperitivo italiano “l'americano”. Cocktail con dolci note di cacao e vaniglia avvolte in un leggero aroma di cannella. La birra dal sapore speziato si sposa perfettamente con gli altri due ingredienti rendendo il cocktail ottimo come aperitivo o da consumare a tutte le ore. Da abbinare a formaggi caprini e stagionati, carni rosse, arrosti, salumi, molluschi crostacei e pesce alla griglia.

Red Passion

40 ml Gin degli Artisti Yellow Edition “Mango e Pepe Giamaicano” di Anonima Distilleria Italiana
20 ml Bergalia rosolio al bergamotto di Anonima Distilleria Italiana
90 ml Birra artigianale IPA style
Versare tutto in un bicchiere “tumbler” con ghiaccio e completare con birra.
Decorare con foglie di ananas o con mango essiccato.

Note: un cocktail che avrebbe bevuto anche Afrodite Dea della Passione e del desiderio. Un leggero senso di piccantezza e un avvolgente gusto di mango Alphonso al palato è dato dal gin mango e pepe di Anonima Distilleria Italiana. Il tutto legato da un delicato profumo di bergamotti italiani. Da bere a tutte le ore.

a cura di Francesca Bacile



“Locali storici: Antico Caffè Greco”

Nel centro di Roma, in una delle vie più esclusive ed elegante della capitale, esattamente in Via Condotti al civico 86, troviamo l'Antico Caffè Greco.

Locale storico e suggestivo viene fondato nel 1760, gestito da Nicola di Madalena, è il terzo esercizio commerciale più antico ad essere ancora in attività.

Noto nel mondo per essere considerato un piccolo museo, oltre a milioni di avventori che lo hanno amato e lo amano come luogo di ristoro, ha visto, negli anni, anche il passaggio di centinaia di artisti, letterati, nobili e celebrità di ogni epoca.

Considerato, nel periodo dell'occupazione francese, ritrovo e rifugio di patriottici avversi agli invasori napoleonici e fu anche ritrovo della Scuola romana di Fotografia (o circolo del Caffè Greco), che annoverava fotografi in erba ma anche pittori.

Il locale, che ha mantenuto parte degli arredi originali, come i tavoli interni in marmo e una collezione di più di trecento dipinti, ha visto passare negli anni diverse figure di spicco, come (nel XIX secolo) Giacomo Leopardi, Casanova, Rossini, Mascagni, Nikolai Gogol.

In una celebre fotografia, scattata da Irving Penn il 12 Ottobre 1948, dopo le prime elezioni della nascente Repubblica Italiana, vengono immortalati una serie di artisti, letterati e intellettuali come Aldo Palazzeschi, Goffredo Petrassi, Carlo Levi, Ennio Flaiano che rappre-

sentavano quella voglia di libertà e di rinascita culturale propria di quel periodo.

Nel 1976, Renato Guttuso, grande estimatore del locale, dipinge due celebri quadri chiamati appunto “Caffè Greco”.

Nei decenni successivi, tante sono le testimonianze legate alle serate in musica, agli autografi sul libro delle firme, ai convivi di poesia e ai premi lì organizzati.

Nel 1953, al fine di proteggere il Caffè Greco dalla speculazione, il Ministro Antonio Segni, emanò un Decreto Ministeriale di vincolo nel quale si dichiara il sito “di interesse particolarmente importante” e specifica “di proprietà, per la parte dell'immobile, dell'Opera Pia Ospedale Israelitico, e, per la parte dei mobili e licenza di esercizio, del sig. Gubinelli Federico fu Giovanni”

In questi anni si sta assistendo ad una querelle legale tra i proprietari dell'immobile e l'attuale gestione rappresentata dal presidente del Cda Carlo Pellegrino, relativa al non rinnovo del contratto di affitto da parte dei proprietari dell'immobile.

La proprietà dell'immobile ha ricordato dopo il rilascio dell'immobile attualmente occupato, ci sarà una nuova gestione.

Insomma, cambierà l'esercente ma la città, i romani, i suoi turisti potranno continuare a prendere il loro caffè all'interno dell'Antico Caffè Greco per i prossimi secoli.

E questo è un augurio a cui speriamo anche noi.

a cura di Dario Ferrario



“Amaro St. Hubertus Nuovo pack”

Per i propri 135 anni Bordiga presenta il nuovo packaging dell'Amaro St. Hubertus. Si tratta di un cambio look che mantiene intoccate tutte le caratteristiche e la storia di questo prodotto così indissolubilmente legato alla montagna.

Una storia antica per un ingrediente unico

La storia di questo Amaro parte da molto più lontano di quanto potremmo immaginare. Dobbiamo andare indietro di oltre 300 milioni di anni, in Alta Val Maira, dove ora c'è il bellissimo Altopiano della Gardetta. Qui in un'era precedente persino alla comparsa dei dinosauri, si trovava il fondale dell'Oceano del Tetide, che separava la placca europea da quella africana.

Della storia geologica di questo territorio straordinario oggi rimangono i fossili, che si possono ancora ritrovare tra i sassi di questi monti e rimangono anche alcuni esempi di una flora unica, come il lichene scandinavo. A riprova delle sue antichissime origini, anche se potrebbe sembrare incredibile pensarlo, questo organismo si trova solo in due posti: il circolo polare artico e le Alpi Occidentali, appunto.

Ecco, il lichene scandinavo: chiunque ne conosca il profumo potrà ritrovarlo immediatamente nell'Amaro St. Hubertus, di cui è uno degli ingredienti caratterizzanti. Ed ecco, anche, perché si dice che questo amaro sia davvero una dichiarazione d'amore per la montagna.

Carattere, potenza ed eleganza sono le parole chiave di St. Hubertus, l'amaro che viene prodotto dalla distilleria Bordiga, attiva dal 1888 alle porte di Cuneo, lungo la strada che sale fino alla Val Maira.

“Un Amaro Riserva che nasce da un'antica ricetta data in regalo da un amico cacciatore Alpino al Cavalier Pietro Bordiga - raccontano Claudio Arneodo e Riccardo Molinero, due dei titolari della distilleria dal 2009 - Non a caso, il simbolo dell'amaro, anche nel suo nuovo packaging, è un camoscio, animale alpino per eccellenza, che vive sopra i 2500 metri d'altitudine nutrendosi proprio di quelle essenze che ritroviamo nel St. Hubertus”.

St. Hubertus: la montagna in un Amaro

Fin dai tempi del Cavalier Pietro Bordiga, l'attenzione alla qualità delle materie prime è stata un punto fermo sul quale la distilleria ha costruito man mano i suoi successi, continuando negli anni la stessa filosofia fino a oggi.

Tra le sue botaniche ci sono componenti balsamiche come la menta piperita, i licheni e l'achillea. “Le componenti amare, invece, sono dettate da due tipi di genziane spontanee montane. La prima è la lutea, che viene raccolta in autunno e di cui si utilizza la radice. La seconda è la gentiana acaulis, ovvero la classica genzianella dai fiorellini blu, che si raccoglie in primavera e di cui si utilizzano proprio i fiori”, raccontano Arneodo e Molinero. Le altre botaniche presenti nell'amaro sono rigorosamente segrete, “Però possiamo dirvi perché le erbe di montagna sono notoriamente più profumate. È questione di genetica e sopravvivenza, l'unico modo per attrarre gli insetti necessari per la loro riproduzione”.

Tutte le botaniche sono raccolte a mano dai montanari, e insieme all'acqua alpina sono le basi da cui i maestri distillatori di Bordiga partono per produrre il St. Hubertus - oltre a tutti

gli altri prodotti che hanno reso celebre la distilleria: amari, vermouth e gin. Le fasi successive di produzione comprendono l'infusione delle botaniche in alcol e infine la distillazione. Il risultato di questo processo accurato è un amaro dal sorso intenso e insieme elegante: un insieme armonico in cui la potenza alcolica dei suoi 38 gradi non sovrasta in alcun modo il perfetto equilibrio tra la parte balsamica e le componenti amare, che si fondono in un finale di grande persistenza.

L'Amaro St. Hubertus, con il suo carattere così schiettamente montano, è perfetto come fine pasto, ma funziona anche come aperitivo inconsueto, magari con ghiaccio, e può regalare grandi sorprese in miscelazione, dove da qualche anno l'utilizzo degli amari è sempre più di tendenza.

I bartender, e con loro i clienti, apprezzano infatti la capacità che questo genere di liquore ha nel bilanciare e arricchire il profilo di un cocktail, aggiungendo una nota di contrasto che crea armonia e profondità.

a cura di Carmine Mattia Perciballi



VECCHIA ROMAGNA “TRE BOTTI” 3 DISTILLATI; UNA RISERVA UNICA



La riserva “tre botti” é un blend di distillati di vino invecchiati in tre differenti botti (barrique, tonneaux e botte grande). È da questa formula che prende vita Riserva un nuovo brandy firmato **Vecchia Romagna**, brand nel portfolio di **Gruppo Montenegro**, rispettando però il metodo di produzione in auge dal 1820 e composto da tre passaggi fondamentali: la combinazione di acquaviti ottenute con distillazione continua “a colonna” e discontinuo “charentais”, l’invecchiamento nelle storiche cantine di Bologna e, infine, il blending di brandy invecchiati

Il risultato è un brandy (alc 40,8% in vol), dal colore ambrato e luminoso, che si caratterizza per il bouquet ricco di note aromatiche e un gusto morbido ed equilibrato, dal quale emergono note di vaniglia, miele e confettura di albicocca. Una complessità di profumi e sapori che ne fanno un eccellente brandy da meditazione, ma anche un ingrediente tutto da provare nell’alta miscelazione, sia per rivisitare con nuove sfumature di gusto i grandi classici sia per la creazione di cocktail originali.

Consigliato da replicare, il cocktail “tree point”, un signature creato dall’ambassador Montenegro, con vecchia romagna Tre Botti, Rosso antico, Coca Buton (di cui parleremo nei prossimi articoli), angostura e orange bitter; una sorta di **twist sul Manhattan**, dove il whisky lascia spazio al più delicato brandy italiano.



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino



CENTUMHERBIS

Tipico digestivo della tradizione alpina in cui innumerevoli erbe, fiori e radici si amalgamano per conferire a questo nettare il suo tipico sapore.

La lavorazione degli Amari Bordiga avviene secondo le ricette originali affinate nel corso degli anni, con infusi e distillati prodotti con spezie pregiate, erbe e fiori provenienti per la maggior parte dalle Alpi Marittime. Tutt’oggi questi caratteristici ingredienti vengono ancora raccolti a mano, essiccati e conservati con metodi del tutto naturali dai montanari del posto.

Gradazione Alcolica: 28% Vol.

Formato: 70 cl

Colore: verde con riflessi dorati

Profumo: intenso di erbe e fiori

Gusto: piacevolmente amaro, fresco con note mentolate, e finale dolce di notevole persistenza ed evoluzione lievemente agrumata

Botaniche principali: **Menta, Timo**, Melissa, Achillea, Angelica, Lavanda, Maggiorana, Genepy, Ginepro, Genzianella, Genziana, Quassio, **Eucalipto**, Cardo e altre.

Produzione: metodo artigianale, secondo storica ricetta del Cavalier Pietro Bordiga. Le botaniche alpine raccolte a mano, i fiori e le spezie vengono lasciate in infusione in puro alcool di grano e acqua per 30gg. Successivamente viene prodotto uno sciroppo di acqua e puro zucchero granulato a cui vengono aggiunti gli infusi e distillati. La filtratura avviene con un metodo totalmente artigianale e naturale attraverso filtri di cellulosa.

Zona di Produzione: Cuneo, Piemonte

PER GUSTARLO AL MEGLIO: ideale come fine pasto, liscio o con ghiaccio.



**GENTILMENTE
BALSAMICO**

PIZZICATA E LE SUE “PIZZITAPAS GOURMET”



Nel mondo della ristorazione, in continua evoluzione, emerge un brand che sta rivoluzionando il concetto di pizza. Pizzicata, marchio promosso dalla Good in Food srl, porta la pinsa romana a nuovi livelli di eccellenza, attraverso la continua ricerca di nuovi gusti.

La Pinsa, che trova radici già nell'antica Roma, è una variante della pizza che molti considerano più leggera e croccante,

Ma "Pizzicata" non è solo questo. Con la loro innovativa proposta di "Pizzitapas", il brand parte da una base pizza croccante, andando poi ad arricchire ogni trancio con ingredienti gourmet selezionati come, ad esempio, foie gras, tartufo nero, gamberi freschi o capesante dorate; regalando, ad ogni fetta, un'esperienza culinaria unica, fatta di diverse texture e sapori che stupiscono il palato.

"Pizzicata" ha inoltre introdotto una serie di ricette, che abbinano queste "pizzitapas" gourmet ai cocktails più in voga del momento. Così, mentre si gusta una tapa con salmone affumicato e crema di avocado, si può sorseggiare un cocktail fresco e frizzante (es. Mojito; Spritz), creando un abbinamento perfetto di sapori.

Se siete alla ricerca di un'esperienza culinaria unica, che unisce la tradizione al moderno, "Pizzicata" è la risposta.



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

"HOOP COFFEE BREWER" BY CEADO



Hoop è un innovativo brewer ad infusione radiale, creato da Ceado, vincitore del Best New Product Award: Consumer coffee preparation & serving equipment.

Hoop è un brewer ad infusione radiale.

L'acqua passa attraverso il caffè in maniera regolare, senza creare vie preferenziali, grazie ai fori presenti nella Filter Tower.

Il passaggio dell'acqua attraverso i fori garantisce un'estrazione omogenea: l'acqua passa infatti attraverso il caffè con la stessa quantità e intensità, raggiungendo il filtro di carta solo dopo aver completato il passaggio attraverso il caffè.

Il filtro caffè Ceado permette così di ottenere un'estrazione piena, concentrata, senza sforzo e di alta qualità.

Con il Filtro caffè Hoop Coffee Brewer si ottiene un'estrazione praticamente automatizzata. Questo permette di concentrarsi sul caffè e sul risultato finale, lasciando la preparazione e la tecnica di estrazione al prodotto.

Hoop è accessibile a chiunque voglia vivere l'esperienza di bere un caffè di qualità, senza avere conoscenze specifiche sull'estrazione. Con Hoop non ci sono regole precise; basta sperimentare, combinare e trovare le proprie regole in base al proprio gusto personale!



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

“Anonima Distilleria Italiana”

Anonima Distilleria Italiana è una impresa familiare di antiche tradizioni tramandate di padre in figlio. L'azienda nel corso del tempo ha sempre avuto come obiettivo primario l'utilizzo di ingredienti genuini e a chilometro zero. Un'azienda sempre al passo con le nuove tendenze di mercato che si rinnova continuamente nel rigido rispetto della tradizione liquoristica. Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale e ingredienti ricercati e selezionati principalmente sul territorio nazionale italiano ma anche ricerca di ingredienti sui mercati internazionali. L'azienda una piccola realtà italiana vuole restare nel suo anonimato e rispettare gli originali metodi produttivi artigianali ed investire costantemente in innovazione per quanto attiene al packaging dell'etichetta, alla comunicazione, all'organizzazione commerciale a tutti i processi correlati alla gestione d'impresa. Il cliente è al centro della nostra attenzione primaria, a lui dedichiamo i nostri esclusivi prodotti che contribuiscono ad arricchire piacevoli momenti di socialità, suscitando emozioni legate al bere responsabile e di qualità.

I distillati di Anonima Distilleria Italiana sono rigorosamente legati al territorio del nostro paese noto al mondo per le sue eccellenze alimentari. L'Italia da sempre ha avuto una profonda tradizione per la coltivazione della vite e la lavorazione di vini e vinacce. La grappa è uno dei prodotti più rappresentativi del belpaese ed è per questo che Anonima Distilleria ha voluto affiancare al distillato di vinaccia un gin legato al territorio, lo abbiamo chiamato Anonimo Italian Dry Gin ci dice il mastro distilla-

tore dell'azienda, è presente sul mercato nella versione Dry e nelle versioni Limited Edition con sentori fruttati, floreali speziati.

Il territorio è il primo ingrediente per questi distillati unici. Ricette che si basano sull'equilibrio degli aromi, tutti i botanici devono conferire una specifica caratteristica che si integri in perfetta sintonia al risultato organolettico finale. È l'accurata scelta delle materie prime utilizzate a mantenere la personalità di ogni distillato, intervenendo su ogni prodotto in maniera esclusiva, rendendolo unico e prezioso. Caratteri floreali e fruttati, aromaticità, acidità e freschezza, struttura e rotondità, persistenza ed equilibrio, sono tutti elementi che si riscontrano nei nostri prodotti artigianali.

I distillati di Anonima Distilleria Italiana omaggiano lo straordinario territorio Italiano, paese del buon gusto culinario, della moda e del design. Il packaging dei prodotti in edizione limitata si svela prezioso e intrigante. Le bottiglie sono avvolte in vere opere d'arte riprodotte in etichetta e disegnate in esclusiva da un artista che ogni anno cambia, anche se la vera e propria opera d'arte sono i prodotti rigorosamente artigianali ed esclusivi.

Questi i prodotti che l'azienda mette in vetrina www.anonimadistilleriaitaliana.it rigorosamente senza coloranti e aromi aggiunti e 100% vegani.

Grappa Riserva Elite barrique 18 mesi

Anonimo Italian Dry Gin

Gin Black Edition affinato in botti di cesanese
Gin Yellow Edition Mango Alphonso e pepe della Giamaica

Gin Violet Edition Cacao

e Vaniglia bourbon del Madagascar

Gin Magic colors 5 botaniche e butterfly pea

Gin Blue Edition Blueberry & red fruits

Gin Pink Edition Pompelmo rosa

e rosa di vince

Gin Green smoke Edition tea affumicato

Bergalia Rosolio di bergamottin italiani

Campomilla liquore di camomilla

a base grappa

Vermiglio l'Amaro di erbe e red roibos

Manzanilla whiskey sour

45 ml Gin degli Artisti Violet Edition

Cacao e vaniglia

20 ml Campomilla Liquore grappa

e camomilla

15 ml Succo di limone

Gocce di Foamer a base di Quillaia saponaria

Agitare in uno shaker con ghiaccio cristallino

e versare in un bicchiere tumbler basso con

ice cube. Completare con scorze di agrumi e

ciliegina allo sciroppo.

Negroamaro

30 ml Grappa Riserva Elite

30 ml Vermiglio l'Amaro

30 ml Vermouth rosso

Mescolare in Throwing e versare in un bicchiere

tumbler basso con ice cube. Completare

con twist di scorze di arancia e limone.

Southern Citrus Sidecar

40 ml Anonimo Italian Dry Gin

20 ml Bergalia Rosolio di Bergamotti Italiani

10 ml Liquore mandarino

10 ml Succo di limone

Agitare in uno shaker con ghiaccio cristallino

e versare in una coppa cocktail fredda

terminando con un twist di scorza di cedro

verde di Santa Maria del cedro.



a cura di Marilexy Leyva Rodriguez

a cura di Marilexy Leyva Rodriguez

“The Bar... Classic Cocktails”

Paradise

“Cocktail capace di Evocare il concetto di Paradiso Tropicale”

Il cocktail Paradise forse è uno dei cocktail meno preparati, anche se presente e riconosciuto in tutti i ricettari dell'IBA; è preso come esempio da molti barman per confermare il contrasto dei cocktail secchi. Il Paradise è dolce fruttato. Presenta una svolta equilibrata tra il fresco citrino dell'arancia appena spremuta, la morbidezza dell'apricot brandy e il pungente del gin, che evocano il concetto di paradiso tropicale. Può definirsi un buon compromesso per tutte le occasioni. Il cocktail Paradise se servito in caraffa offre opportunità per socializzare in ambiente informale tra amici durante un aperitivo o cocktail party.

Però come accade a molti cocktail non c'è nulla di certo sulla paternità e le sue origini che ancora oggi appaiono dubbiose, ma esistono interpretazioni passate che ne fanno ragione di curiosità. Una curiosità remota poco affidabile potrebbe essere l'origine del suo nome “Houla Houla Cocktail” inventato da uno dei Barman di Don The Beachcomber creatore dei Tiky Bar. Il cocktail fu creato in onore alle isole Hawaii; ma poi fu ribattezzato “Paradise”.

Di certo nei primi del 1900 quando la miscelazione si affermava con l'ascesa dei cocktail a base di Gin, è anche il periodo in cui coincide la volontà di autorevoli Bartender alla ricerca di ingredienti freschi, citrini come il succo di arancia da combinare ai distillati e liquori

dell'epoca.

A conferma di ciò, nel celebre manuale del 1913 Straub's Manual of Mixed Drinks, l'autore Bartender Jacques Staub propose cocktail con il succo di arancia come: Bronx, Orange Blossom. Ma è anche curioso scoprire che tra le oltre 600 ricette appare la prima ricetta del cocktail dal nome Paradise, senza però il succo di arancia “1/3 jigger gin 2/3 jigger apricot brandy”. Si può pensare che questi due ingredienti potrebbero aver ispirato altri bartender a sviluppare quello che poteva essere l'embrione del cocktail paradisiaco. Una informazione successiva la troviamo nel manuale di Robert Vermeire “Cocktail - How to Mix Them” del 1922. Nel ricettario si osserva una ricetta del drink dove appare il succo di arancia corrispondente a 1/3 Gin, 1/3 Apricot Brandy e 1/3 Succo d'arancia.

Secondo altre curiosità il Paradise fu inserito nel ricettario “Savoy Cocktail Book, scritto dal leggendario Harry Craddock pubblicato nel 1930. Il cocktail prevedeva 1 spruzzata di succo di limone, 1/2 Gin, 1/4 Apricot Brandy, 1/4 Succo d'arancia.

Ma è la presenza del succo di arancia che ha avuto una parte autorevole nella storia della mixologia, modificando le bevande alcoliche e arricchendo le esperienze gustative, con piacevoli sensazioni di agrumato e moderata salivazione. L'arancia è un frutto versatile largamente usato nelle preparazioni di irresistibili cocktail; il suo succo si può utilizzare in alternativa dello zucchero, il suo sapore fresco si abbina perfettamente a molti distillati e liquori. Questo è il caso del cocktail Paradise che combina il succo di arancia, l'apricot brandy e il gin, la miscela mette in risalto profumi esotici e un gradevole gusto in grado di sorprendere il palato con piacevoli sapori. Anche se solitamente il Paradise non prevede decorazione, l'aggiunta di uno spicchio di arancia o il twist come rivi-

sitazione, acquista un carattere proprio, grazie alla componente aromatica dell'accessorio decorativo inserito.

Ricetta del Paradise

IBA Cocktail Famiglia Unforgettables
30 ml Gin
20 ml Apricot Brandy
15 ml Succo di Arancia

Si prepara nello shaker precedentemente raffreddato. Si aggiungono gli ingredienti. Si agita energicamente fino a quando lo shaker è ben freddo.

Si versa il cocktail nella coppetta con lo strainer in modo da trattenere il ghiaccio.
Gradazione Alcolica 24,5°
Apporta circa 145 Kcal

Il Cocktail Paradise è caratterizzato da un colore ambra aranciato i profumi delle finissime spezie del gin si compensano con piacevoli note agrumate e il frutto dell'albicocca.

Sapore è abboccato, discreta alcolicità, la freschezza citrina dell'arancia mette in risalto il piacevole sapore delle albicocche mature rendendo il cocktail adatto a qualsiasi ora.

Food Pairing

Corrispondenza di Sapori. Tarte Tatin mignon alle albicocche
Similitudine di Struttura. Albicocche disidratate al Brandy
Contrasto di Sapori. Insalata Gamberi con Arancia e Finocchio in agrodolce

a cura di Daniele Dagradi





“Shaker o Mixing Glass? La giusta scelta”

Alcuni oggetti sono identificativi di una professione: lo stetoscopio per il medico, il metro per il sarto e ancora pochi altri lavori sono così fortemente caratterizzati da uno strumento. Uno di questi mestieri è il nostro che viene identificato immediatamente con lo shaker. Nell’immaginario collettivo shaker è sinonimo di barman ed è impossibile esista un barman senza il suo shaker!

Ma perché si usa lo shaker?

Facciamo un po’ di storia: ufficialmente lo shaker viene registrato come invenzione verso la fine del 1800, da allora ne sono stati realizzati 3 modelli che sostanzialmente sono quelli giunti fino a noi: il “cobbler” detto anche continentale (o 3 pezzi), lo shaker “boston” (o due pezzi) ed il “parisienne”.

La funzione principale di uno shaker - come dice il termine stesso - è scuotere, agitare; pertanto il fine sarà quello di amalgamare i prodotti più opachi e difficili da miscelare quali uova, panna, latte, succhi e sciroppi, tanto per citarne alcuni. Le eccezioni che vedono come ingrediente un vino, ad esempio, sono rare ed in questo momento mi soggiunge il “bronx” che privilegia la componente del succo di arancia rispetto ai vermouth oppure il “porto flip” un composto di vino “porto” e uova, drink impossibile da ottenere nella sua forma primitiva se non agitando.

Appare chiaro che la cosa non possa finire qui, sarebbe troppo semplicistico fare di questo strumento un mero mezzo meccanico con cui emulsionare gli ingredienti. Penso che lo sha-

ker (esattamente come il mixing glass di cui parlerò poco oltre), abbia un “anima”.

Ad alcuni sembrerà impossibile che un pezzo di metallo possa vantare il soffio della vita, “anemos” per l’appunto; eppure è proprio la nostra figura a trasferire questa peculiarità agli strumenti che ci circondano!

Vorrei proporre un esempio banale: avete mai visto un barman amatoriale confezionare un cocktail? Ebbene, la cosa che salta immediatamente all’occhio è che questi avventizi -senza nulla togliere alla loro personalità- non trasferiscono nulla allo strumento e, di conseguenza al drink: manca la passione, la cultura e la sensibilità che un barman professionista mette nella sua opera e il risultato si vede nel liquido versato nella coppa: piatto, dai colori spenti, privo di quella schiuma superficiale e poco vivace al gusto. Agli antipodi dello stesso prodotto concepito da noi: brillante, profumato ed invogliante!

Pensate alla cernita che avete fatto per avere quel “tin”, proprio quello con quell’acciaio! La scelta che ne consegue: il bicchiere in vetro o in acciaio cosa che vi farà preferire la durata e la leggerezza alla spettacolarità dei colori che fanno capolino dalla parte trasparente. L’importanza del ghiaccio! Sempre cristallino, ma di quale dimensione? Forma? Personalmente, nel “boston” preferisco un cubetto molto piccolo in modo da avere maggiore superficie fredda e miglior risultato meccanico sul drink, eppure, quanti di noi si sono lasciati tentare dalle nuove tendenze orientali che vedono lo “zen” onnipresente? Ed ecco tornare alla ribalta il continentale riempito con cubi di ghiaccio oversize e una tecnica che al mero “colpo” aggiunge una rotazione particolare che dovrebbe rendere il composto più “cremoso” e più aggradevole sotto il profilo organolettico.

Ecco che anche la forma del nostro strumento

di riferimento torna prepotentemente alla ribalta: quale dei tre “acciai” si assoggetterà meglio al nostro modo di interpretare un cocktail? Quindi il Mixing glass: ecco l’altro alter ego del barman, quello destinato alla miscelazione di prodotti più facilmente emulsionabili, trasparenti e che fuggono lo stress di un trattamento troppo energico quali, ad esempio il vino che sia fermo, fortificato o aromatizzato.

A mio modo di vedere, il mixing glass è la prova d’artista. Strumento utilizzato in sordina eppure affascinante, assolutamente silenzioso: è il protagonista di piccoli capolavori quali il cocktail “martini” oppure il “Manhattan”, insomma drink che hanno fatto la storia della miscelazione.

La tecnica prevede che nel bicchiere di miscelazione vengano versati dopo il ghiaccio gli ingredienti. Qui le scuole di pensiero si dividono tra chi vorrebbe che si procedesse secondo ricetta, ovvero dal prodotto più alcolico all’analcolico e viceversa.

Io propendo per versare gli ingredienti in ordine contrario la ricetta per un paio di motivi: il primo è che, qualora sbagliassi il dosaggio o altro, l’ingrediente meno alcolico sarebbe il meno caro da sacrificare qualora decidessi di gettare il contenuto.

Altro motivo è che l’ingrediente meno alcolico, generalmente è anche il più viscoso quindi ha maggiore probabilità di “aggrapparsi” al ghiaccio superficiale o rimanere in certa misura nel jigger qualora lo utilizzassimo.

Apparentemente più semplice nell’uso, di fatto estremamente complicato e questo non tanto per il concetto elementare di girare un cucchiaino ma nei movimenti che vengono impressi ad esso: nelle mani sbagliate appaiono a volte movimenti bruschi, come si dovesse sbattere l’uovo mattutino o l’impugnatura a mo’ di badile.

Ipotizzo invece uno di quei barspoon estremamente eleganti, lunghissimi e contraddistinti da un piccolo tridente evidente sulla parte opposta al cucchiaino, il bar tender in una posizione consona, non troppo chino sullo strumento e privo di un'aria disinteressata la mano che impugna verso la metà il manico ed il dorso del cucchiaino aderente alle pareti del bicchiere miscelatore quindi un gesto rotatorio e ondivago da imprimere al ghiaccio, il corretto movimento perché la miscela abbia vita! Quindi la versata: lo strainer a filtrare e il mixing glass a sei metri d'altezza a centrare la coppa con un flusso continuo e scintillante, infine lo zest di arancio: "signore? Ecco il suo Boulevardier..."

a cura di Paolo Azzoni



"Who's Next"

E' sempre interessante nel nostro settore, fare una panoramica della situazione generale per trarne qualche riflessione che aiuti a capire in tempo dove porta l'evoluzione, ed essere pronti ad eventuali aggiornamenti. La stampa di settore ci informa periodicamente dei cambiamenti sociali e di tendenza nell'ambito della ristorazione, ed anche sulla miscelazione, nel mondo del bar.

Cambiamenti di abitudini e maggiori attenzioni salutiste, si stanno presentando con frequenza nel nostro panorama gastronomico. Nei bar, dopo cambiamenti radicali come l'Happy hour, e le valanghe di Spritz in ogni versione, ecco l'arrivo dei "Zero gradi". Anche nella frequentazione dei Bar è sorta una attenzione alla salute, al Wellness, alla efficienza fisica. In cucina ha portato la richiesta di piatti sempre più leggeri e "funzionali"; al bar bevande e cocktail "zero alcool". Una buona conoscenza della natura delle bevande, dovrebbe chiarire che è possibile consumare drink poco alcolici o per niente alcolici, in abbinamento ai piatti in tavola, o ad una festa, o per uno snack. Il mondo della produzione si è allertato con solerzia per proporre bevande che corrispondono a questo nuovo atteggiamento. Di conseguenza fare cocktail leggeri, anche "Virgin" (completamente senza alcool) per soddisfare questa nuova tendenza, è sempre più facile.

Abbiamo distillati completamente senza alcool, sciroppi con aromi esotici e gastronomici, edulcorati con dolcificanti ipocalorici, birre no-alcol, ed anche vini e spumanti assolutamente "alcool free".

Il Gin Tanqueray o.o, o il bitter Volo "alcool free", sono solo alcuni esempi prestigiosi. Una famosa cantina ha presentato il suo moscato/sauvignon brut "no alcol" ottenuto con un processo di pastorizzazione del mosto invece che di fermentazione, assolutamente analcolico.

Quindi il trade-union di questa nuova tendenza siamo noi, con la nostra professionalità. Mettendo da parte inutili "riserve", spiegando con pazienza (che deve essere una nostra dote "professionale" che non avremo le stesse percezioni organolettiche delle bevande alcoliche, ma avremo gusti e aromi certamente originali e gradevoli da provare. E i nostri ospiti potranno tenere in mano per tutta la serata una flûte di bollicine, o un ballon di Gin & tonic senza dover essere accompagnati a casa per non rischiare la patente.

Certo non dovremo nascondere il fatto che un cocktail analcolico, spesso, contiene zuccheri in quantità, che possono vanificare qualche ora di palestra o di piscina, ma potremo accontentare i nostri ospiti con nuovi equilibri aromatici che si avvicinano agli originali, demonizzati!! Un'altra caratteristica delle ultime tendenze in atto, è l'abbandono delle forme più complicate di miscelazione. Sempre più spesso, nell'ambito dei consumi di alcolici, e quindi anche della miscelazione classica, le richieste sono per creazioni più semplici, non particolarmente elaborate, non particolarmente alcoliche (ma nemmeno analcoliche), ma che abbiano le caratteristiche di grande qualità. Per esempio, ricette storiche proposte con un tocco di attualità.

Un Whisky sour con un Islay whisky (finora considerato un grave errore) dal sentore affumicato!

Oppure uno Spritz con il Grand Marnier nastro rosso e Franciacorta millesimato! Royal!!

Un Champagne cocktail con Porto invecchiato invece del Cognac. Per concludere un pensiero semplice: un po' di pazienza con i "neofiti" del bere miscelato. Quelli che chiedono un cocktail perché ne hanno letto la storia... Qualche spiegazione in più è preziosa; rendono la degustazione del drink una esperienza. Che rimane anche dopo che è finito il drink. Se lo ricorderanno....

a cura di Borghesan Silvio

“Lo Speziologist”

IL SOMMACCO



È un arbusto deciduo, che può raggiungere altezze fino a 3 metri. Ha foglie pennate, lunghe 10-20 centimetri, con bordo seghettato. I fiori, di colore giallo-verdastro, sono riuniti in pannocchie. Fiorisce in maggio-agosto. I frutti sono drupe di colore rosso-bruni, velenosi se consumati freschi. Il sommacco ha un gusto che ricorda l'aceto e il limone. Spesso è in abbinamento alle cipolle e per questo tutti pensano che sia perfetto per insaporire insalate e verdure. Ha un intenso sapore fruttato e asprigno dato dall'alto contenuto di acido citrico e acido ascorbico in esso contenuto. Il sommacco è una spezia rosso porpora prodotta dalla bacca di un arbusto, il rhus coriara, che cresce spontanea in Medio Oriente e nel bacino del Mediterraneo. Da millenni il sommacco è utilizzato in cucina e nella medicina tradizionale per le sue proprietà antibatteriche, antinfiammatorie e antiossidanti.

La spezia si ricava dai frutti del sommacco, dopo averli essiccati e tritati finemente.

Tra le spezie usate in cucina il sommacco è forse una delle meno note e diffuse, ma vale la pena provarla sia per il gusto davvero particolare e gradevole sia per le sue proprietà e benefici. Fino alla metà del Novecento il sommacco siciliano era molto utilizzato anche per la concia delle pelli grazie alla presenza di tannini e nell'industria tintoria, per colorare i tessuti. La pianta del sommacco pur essendo ancora molto diffusa in Italia allo stato spontaneo non trova quasi più impiego ed è considerata una pianta infestante. In natura è possibile trovare il sommacco nei terreni poveri e aridi dove questo arbusto riesce a ricoprire aree abbastanza estese.

Utilizzi

Il sommacco in polvere è una spezia versatile che può essere utilizzata in tanti modi in cucina. Ecco alcuni modi comuni per utilizzare il sommacco in polvere:

Sostituto del sale: Il sommacco può essere utilizzato come sostituto del sale per arricchire i piatti con un sapore unico. Grazie alle sue proprietà gustose e acidule, il sommacco offre una valida alternativa al sale tradizionale. Puoi utilizzare la polvere di sommacco per condire insalate, carni, pesce o verdure, donando loro un tocco di freschezza e un sapore leggermente aspro/salato.

Condimento per carne: Può essere utilizzato come condimento per carne, aggiungendo un sapore leggermente aspro. Può essere strofinato direttamente sulla carne prima della cottura o utilizzato nella marinatura per aggiungere un tocco di sapore unico.

Hummus: Il sommacco in polvere può essere un'aggiunta deliziosa e aromatica all'hummus. Puoi utilizzarlo per arricchire il sapore dell'hummus e conferirgli una nota di acidità e freschezza. Spolvera il sommacco in polvere sull'hummus preparato. Inizia con una piccola quantità e aggiungi gradualmente fino a

raggiungere il gusto desiderato. Il sommacco conferirà all'hummus un sapore leggermente acidulo e agrumato.

Salse e condimenti: Puoi aggiungere il sommacco in polvere a salse e condimenti per insaporirli. Aggiungila a salse come la maionese, lo yogurt o il ketchup per aggiungere un sapore intrigante.

Piatti a base di riso: Il sommacco in polvere può essere utilizzato per arricchire il sapore di piatti a base di riso come risotti, pilaf o paella. Aggiungine un paio di cucchiaini durante la cottura per ottenere un sapore leggermente acidulo e aromatico.

Zuppe e stufati: Può essere un'aggiunta interessante a zuppe e stufati, donando un sapore unico e speziato. Aggiungine una piccola quantità durante la preparazione per arricchire il sapore complessivo del piatto.

Bevande calde: Puoi anche utilizzare il sommacco in polvere per arricchire bevande calde come tè, infusi o bevande a base di latte. Aggiungine una punta di cucchiaino a una tazza di bevanda calda per un tocco aromatico e saporito.

a cura di Pierpaolo Speciale



“Vodka Vs Gin distillati a confronto”

Se dovessimo scegliere due distillati che maggiormente si sono affiancati e superati l'un l'altro nel corso della storia, questi sarebbero sicuramente gin e vodka. Negli anni questi due colossi si sono alternati nelle mode ed abbiamo assistito a diversi cambi nello stile produttivo che hanno permesso sempre il loro rilancio.

Nonostante siano differenti, diversi sono i punti che li accomunano, per esempio sono entrambi distillati, entrambi prodotti perlopiù come white spirit e quindi non destinati all'invecchiamento e vengono realizzati principalmente con una base cerealicola. Entrambi sono stati soggetti ad aromatizzazione post distillazione nella realizzazione di distillati aromatici e liquori. In miscelazione la loro versatilità si esprime in ricette di drink dalle diverse gradazioni alcoliche, pertanto li possiamo trovare in grandi classici che siano essi short drink decisi e alcolici, come in drink sour e long drink dissestanti.



Dopo l'avvento del Genever degli Olandesi, gli inglesi iniziarono a produrre Old Tom gin e successivamente il London dry gin, rimasti capisaldi del distillato a base di ginepro fino ai giorni nostri. Queste tipologie le troviamo citate già nelle guide americane della seconda metà del 1800 in classiche preparazioni americane come fizz, crusta, julep, martini, sour, ecc... , cocktail diventati vere e proprie categorie e soggetti a “twist on classic” nelle varie interpretazioni.

Nel 1900 si affianca anche lo Sloe gin, a base di gin aromatizzato con prugnolo selvatico. Diverse ricette presenti con questo particolare prodotto dal colore inconfondibile le troviamo per esempio nel Savoy cocktail book di Harry Craddock. Un successo quello del gin che perdurò anche nel periodo del proibizionismo americano, dove seppur spesso realizzato con sistemi e qualità discutibili, come nella produzione dei Bathub gin, ci da una risposta sull'interesse da parte della clientela verso il distillato di ginepro.

Nel frattempo in Italia a fine degli '10 nasceva il Negroni, cocktail che diede spinta ulteriore al distillato. Il martini cocktail, drink iconico a base di gin e vermouth dry, diventa il drink preferito di molti attori, presidenti e scrittori americani, probabilmente nessuno si sarebbe aspettato che il gin potesse essere sostituito dalla vodka...

Il puro distillato di cereali, prodotto principalmente in Russia e Polonia dov'è originario, ebbe larga diffusione solamente negli anni '50, periodo durante il quale veniva esportato negli States. Solo successivamente iniziò ad essere realizzato in stati del nord Europa e in seguito anche in Francia e Italia. Il concetto della vodka è quello di un distillato puro e tendenzialmente insapore, ma che di fatto trasmette le note della sua base di partenza. La scelta del cereale, la distillazio-

ne e il filtraggio sono i passaggi fondamentali che vanno a caratterizzare le note della vodka, la quale veniva prodotta inizialmente anche con le patate, le quali furono poi abbandonate per un lungo periodo.

La diffusione, come avviene spesso con i superalcolici, passa attraverso la miscelazione, pertanto preparazioni come il Moscow Mule nell'iconico bicchiere, contribuirono molto a far conoscere la vodka. Contemporaneamente sempre negli anni '50 Ian Fleming da vita al personaggio di James Bond presentando il Vesper Martini, dove vodka e gin si sgomitano (o se vogliamo vanno a braccetto) all'interno della ricetta, con il contributo del Kina Lillet e del twist di limone. Il Martini, storicamente base gin, lo troviamo in mano all'agente 007 molte volte nei romanzi e nei film preparato solo con vodka, un po' di vermouth dry e appunto shakerato e non mescolato. Sembra che una maggiore diluizione data dalla shakerata permettesse all'agente di rimanere maggiormente lucido durante le sue missioni, teoria da film abbastanza discutibile considerando che, seppur meno impattante, il quantitativo di alcol assunto sarebbe rimasto uguale...



Negli ultimi anni abbiamo assistito ad una vera e propria rivoluzione nelle scelte di produzione della vodka. Dopo anni di vodka aromatizzata (praticamente liquori a base di vodka con frutta o spezie, tutt'ora comunque ancora prodotte), il mercato si è spostato verso un concetto di distillato di lusso ma anche di ricerca nella qualità, questo grazie anche ad attori e cantanti diventati testimonial di marchi pregiati.

La produzione si è espansa in molti paesi (compreso il nostro) e assistiamo a varie aziende che diversificano il loro prodotto cercando di renderlo interessante per la clientela. Si è visto quindi il ritorno delle patate e l'introduzione della base vitivinicola, la scelta del tipo di cereale, l'attenzione al bio, la ricerca di acqua pura per allungare il distillato, come acqua di sorgente o ricavata da un ghiacciaio. Un altro aspetto che è stato curato è la distillazione (a volte realizzata in “small batch”) e il successivo filtraggio che può essere differente per numero di filtrazioni e materiale utilizzato. I packaging della vodka si sono posti in maniera accattivante con confezioni che diventano veri e propri oggetti d'arredo.

Il gin dal canto suo non è rimasto assolutamente fermo e negli ultimi anni è esplosa la “gin mania” I marchi presenti sul mercato ormai non si contano più e quello dei gin industriali ed artigianali di nuova concezione sembra un trend in continua espansione e non destinato a fermarsi nel breve periodo. Certi nuovi gin vanno ancora alla ricerca della tradizione, mentre molti si sono spostati dal secco del London dry a prodotti più morbidi e spesso aromatici, ossia realizzati con uno o più botanicals caratterizzanti per la loro aromaticità (a parte il ginepro che resta sempre presente). La vasta scelta di etichette nei locali e l'apertura del gin ad un gusto meno diretto, hanno permesso

con la giusta spinta pubblicitaria il successo del gin, il quale è legato indissolubilmente al Gin Tonic. Di fatto il Gin Tonic è un drink di categoria Highball (un tempo Buck's) pertanto realizzabile velocemente anche da mani non molto esperte con un distillato, un agrume e una bibita. Negli anni abbiamo visto susseguirsi diverse ricette diventate di moda concepite con questa struttura come Cuba Libre, Gin Lemon, Moscow Mule, Gin Tonic, fino all'attuale Paloma.

Il gin in ogni caso è un distillato abbastanza versatile, magari un po' meno della vodka, ma nella storia della miscelazione sono innumerevoli le ricette create dai barman. A parte il Martini e il Negroni prima citati, tra le più famose ricordiamo il Gin Fizz, il Tom Collins, il Gin Rickey, il French 75 ed altri come Tuxedo, il Last word, Singapore Sling, Paradise, Basil Smash e Bramble, tanto per citarne alcune.

La vodka nonostante un tempo di evoluzione più breve, oltre al moscow mule è colonna portante di drink come il Bloody Mary, lo Screwdriver e l'Harvey Wallbanger. Film come il grande Lebowsky hanno portato al successo il White Russian (disponibile anche senza la panna nel Black Russian), stesso dicasi per il Cosmopolitan di Sex and the city. L'Espresso Martini è un drink gettonatissimo che coinvolge uno degli ingredienti più di studio in miscelazione negli ultimi tempi come il caffè.

Diverse preparazioni si possono concepire meglio con uno dei due distillati che stiamo analizzando, in certi drink abbiamo visto come vodka e gin si siano e si possano intercambiare per dare un carattere differente come per esempio nel Moscow Mule (realizzabile anche a base di gin), in Gin Tonic e Vodka Tonic, Negroni e Negrosky, Dry Martini e Vodka Martini.

Nella ideazione e realizzazione di un cocktail la scelta del distillato è fondamentale, la base vodka più neutra da spesso più risalto agli altri ingredienti, mentre il gin ha più intensità aromatica. Entrambi bene con la frutta e a volte con le spezie, sono adatti alla preparazione di sour, fizz, highball e long drink in genere ma anche in short drink, dimostrando un'ottima possibilità di utilizzo in svariate preparazioni.

La scelta del cliente è indirizzata quindi sia dal gusto personale sia dalle mode, dopo anni di cambiamenti ed evoluzioni restiamo in attesa di essere ancora stupiti da questi due grandi distillati che hanno accompagnato storie, persone e cocktail nel corso dei decenni.



VESPER MARTINI (ricetta IBA)

45 ml London Dry Gin

15 ml Vodka

7,5 ml Lillet Blanc

Shakerare e filtrare in coppetta da cocktail ghiacciata

Decorare con scorza di limone

TWISTED LAST WORD

30 ml Anonimo Italian Dry Gin

30 ml Chartreuse verde

20 ml Bergalia Rosolio al Bermamoto di Anonima Distilleria Italiana

30 ml succo fresco di lime

Shakerare e filtrare in coppetta da cocktail ghiacciata

Decorare con scorza di limone twistata

MOSCOW MULE

45 ml vodka

120 ml ginger beer

10 ml lime

mescolare nel mug di rame o nel bicchiere con ghiaccio

decorazione: fetta di lime



a cura di Mirko Salvagno



“Dolce o amaro, le sfumature del gusto”

Viaggio nel mondo dei liquori
e amari toscani

L'Italia un paese di importante tradizione nella produzione liquoristica degli amari. Ogni singola regione ha le proprie ricette che si basano sulle botaniche presenti nel proprio territorio. Una di queste oltre ad essere conosciuta a livello mondiale per le eccellenze nelle produzioni vitivinicole e gastronomiche, negli ultimi decenni si afferma anche nella produzione liquoristica artigianale. Parlo della toscana regione di mare, colline e montagne, differenza microclimatica che permette alla vegetazione di offrire un patrimonio botanico non indifferente che permette ai produttori di realizzare ricette di amari e liquori digestivi ideali per concludere un buon pasto.

La produzione liquoristica toscana mantiene una tradizione secolare iniziata dalla famiglia dei medici e continuata nelle secolari abbazie sparse nel territorio.

Le erbe a crescita spontanea o coltivate vengono infuse tra loro per dare vita a sapori unici che raccontano la storia di un territorio generoso dove la passione per la buona tavola si fonde con la maestria artigianale dei mastri liquoristi.

Parliamo dei più conosciuti e antichi liquori Toscani. Il più antico è sicuramente quello prodotto a Firenze nel 1500 a Santa Maria Novella i frati di questa abbazia decisero di produrre un liquore che aiutasse le persone a guarire da alcune malattie che si fronteggiano in quel momento storico. Un liquore prodotto con alcol, acqua, zucchero, cocciniglia, scorza di arance, chiodi di garofano, vaniglia, cardamomo e fiori di anice. Con un grado alcolico tra 21° e 32° (ad oggi la cocciniglia è stata sostituita dal colorante E122) di nome è ALCHERMES. Questo liquore divenne così popolare che riuscì ad arrivare sulle tavole di molti italiani e in pochissimo tempo si diffuse il suo utilizzo anche nella preparazione di dolci tipici in molte altre regioni e paesi.

Un altro amaro toscano molto influente e storico che possiamo trovare è Elisir China Massagli creato da Pasquale Massagli nel 1800 a Lucca.

Come molti altri anche Pasquale era un farmacista che decise di provare a macerare la radice di Ginebena officinalis e ne ottenne un prodotto che aveva proprietà di “Tonico Corroborante Antimalarico Febbrifugo”. Questo cambiò la storia di Lucca perché veniva utilizzato in alternativa al chinino per trattare un'epidemia di malaria che si era propagata in città intorno la metà dell'ottocento. Questi sono due dei più antichi liquori amari che rispettano la tradizione toscana.

Uno degli amari più influenti prodotto nel 1884 è l'amaro Clementi elisir di Fivizzano creato dal Dott. Giuseppe Clementi esperto botanico, crea nella sua farmacia la ricetta di China Clementi. Un elisir unico composto dall'incontro armonioso di due pregiate varietà di china tropicale (cinchona calisaya e la rara succirubra) e diverse erbe aromatiche ed officinali.

Viene invecchiato due anni dove ottiene una straordinaria ricchezza di sapori e un colore aranciato. Ancora oggi questa grande famiglia mantiene la tradizione utilizzando la stessa ricetta creata nel 1884 dal suo fondatore.

In conclusione, abbiamo visto alcuni dei più importanti amari e liquori toscani che segnano la storia e che ancora ad oggi rimangono come parte importante della tradizione toscana ma soprattutto italiana che ogni giorno ci regala prodotti di qualità in ambito liquoristico e gastronomico.

a cura di **Andrea Martinelli**



“El Pulque, una bevanda preispánica”

“Amor y desamor se cura en las pulcatas, se ríe, se llora, se disfruta y cuando sabes su historia, quedas encantado por su misticismo”.

Quando festeggi una grande vittoria, quando sei con il tuo partner a festeggiare un anniversario, quando sei a ritrovi mondani o anche quando sei solo e triste, non c'è niente di meglio che farsi accompagnare da una bevanda messicana, ma ce n'è una in particolare che ti sorprenderà come la sua storia. Se stai attraversando un brutto momento un sorso di Pulque può darti tranquillità, ma se stai festeggiando un evento sociale o personale, a maggior ragione può darti piacere e molta felicità. Io Gerardo, come conoscitore di questa bevanda e come autore di questo articolo, ti invito ad assaggiare un Pulque nella sua famosa e antica “jícara”, chiudi gli occhi, annusa il suo fresco aroma, bevi un piccolo sorso per deliziarti del suo sapore e infine assaggiarlo. Dimentica quello che stai passando, immergiti nel suo sapore e nel suo aroma, lascia che la sua piacevole sensazione al palato ti porti a ricordare i tuoi momenti più belli e ti porti quella serenità che ti aiuterà anche ad acquisire più benessere nei confronti della tua salute. Il Pulque è magico, lasciatevi affascinare dalla sua atmosfera storica.



L'origine del Pulque risale all'epoca preispanica e il suo nome deriva dal nahuatl *polihqui* o *pulihqui*, che significa “corrompere”. Per molti indigeni, il pulque faceva parte della religione e aiutava a curare varie malattie, persino il diabete. È stato utilizzato anche come afrodisiaco. Il Pulque è la bevanda messicana per eccellenza e dopo millenni continua a deliziare i palati, proprio come faceva tra gli Dei nella sua origine mitica, che si dice sia stato un dono della Dea Nahuatl *Mayáhuel* agli uomini.



“l'immagine ritrae *Mayáhuel*”

Diverse centinaia di anni fa era una bevanda riservata alle classi superiori dell'antica società azteca, che la utilizzavano nei rituali e nelle celebrazioni tenute in onore di *Mayahuel*, la Dea del maguey (agave).

Chiamato anche nettare degli Dei, il Pulque è, insieme al tequila e al mezcal, una delle bevande più tradizionali del Messico, dove veniva consumato fin dall'epoca preispanica, essendo fino ad oggi una delle icone più rappresentative della cultura gastronomica messicana.

Il pulque viene estratto da differenti specie di maguey, ma quelle ideali per ottenere questa bevanda sono il maguey pulquero o agave salmiana. Una volta che la pianta è matura, si strappa il cuore o germoglio e si raschia la sua parte interna fino a creare una cavità, dalle pareti di questa sgorgherà dopo qualche giorno un siero chiamato *aguamiel*, questa viene raccolta e fermentata. La produzione continuerà per circa sei mesi. L'*Aguamiel*, bevanda di ori-

gine messicana e molto antica, si caratterizza per essere una sostanza organica dalla consistenza viscosa. Anche senza farla fermentare, è una deliziosa bevanda analcolica, dolce e trasparente che delizia il palato di chi la consuma, essendo molto consumata in varie regioni del Messico.

Il processo di fermentazione per ottenere il Pulque viene effettuato nei “tinacales” (luogo dove sono installati i tini del pulque), in questi contenitori viene versata l'*aguamiel*. Durante questo processo viene effettuata una seconda fermentazione dove l'idromele lavora con i rispettivi lieviti per ottenere il prodotto desiderato, l'*Octli* noto come Pulque.



L'*Octli* o Pulque si caratterizza come una bevanda inebriante che viene consumata oggi in varie città, e anche il suo consumo avviene solitamente in ristoranti o bar messicani. Il pulque è così famoso che viene consumato in tutti gli Stati Uniti Messicani (Estados Unidos Mexicanos) e in parte degli Stati Uniti d'America. Il principale produttore e consumatore della bevanda alcolica è lo stato di Hidalgo, seguito da Tlaxcala e Puebla. Allo stesso modo, ci sono entità messicane che si distinguono sia nella produzione che nel consumo, principalmente il Distretto Federale, lo Stato del Messico, Morelos e Michoacán.

Questa bevanda ha proprietà medicinali che aiutano a mantenere un corpo sano e libero da alcune malattie, e il suo consumo moderato

aiuta a prevenirle.

Il consumo di Pulque può essere un ottimo integratore medicinale, aiutando ad alleviare i disturbi gastrointestinali, stimolare l'appetito, combattere la debolezza e migliorare alcune condizioni renali e persino combattere l'anemia. La Pulque apporta benefici anche alle donne poiché il suo consumo moderato è consigliato durante l'allattamento per aumentare la secrezione del latte, migliorandone la qualità. Essendo una bevanda fermentata, ha capacità probiotiche e ha anche un effetto diuretico.



Anticamente gli indigeni non solo bevevano Pulque per inebriarsi ma anche come integratore alimentare; cioè come sostituto della carne. Grazie ai vari studi che sono stati effettuati, oggi è possibile sapere che questa bevanda contiene proteine, carboidrati e diverse vitamine. In diverse zone del Messico divenne addirittura una bevanda base a causa della scarsità d'acqua.

Questa bevanda è un grande tesoro per il paese messicano, poiché si è distinta nella produzione nazionale totale di maguey pulquero, superando le 303 mila tonnellate, il che ci rende consapevoli che si tratta di una bevanda di maggior consumo e che può essere gustata nel momento in cui lo desideri.

Al giorno d'oggi, il pulque è passato dalla tipica cantina ad essere una bevanda di tendenza, che rappresenta il bellissimo e amato Messico nelle migliori cucine e nella sua variegata gastronomia, come nei ristoranti nazionali, e che si può trovare in regioni straniere come gli Stati Uniti. Uniti Uniti.

Dalle loro cucine tradizionali, cuochi, cuochi e chef messicani hanno ripreso questa bevanda come base o ingrediente in molti piatti come pane, fagioli, salsa ubriaca, salse di peperoncino scuro come la pasilla, marinate, stufati, zuppe, alcune meringhe nei dessert e piatti forti, come il coniglio in pulque dello stato di Hidalgo e i mixiotes, fino ai prodotti surgelati come nevi e ghiaccioli



Pulque è una bevanda magica. Degustarlo richiede una cultura del gusto e utilizzarlo come ingrediente richiede creatività e amore per la cucina artigianale poiché è uno dei sapori più puri che esista in terra messicana.

È comune trovare alcuni ristoranti nelle città magiche del Messico, dove è possibile gustare un delizioso piatto regionale noto come “Mole Madre”, dove la bevanda è solitamente accompagnata da un sorbetto di pulque insieme a pezzetti di guava per pulire il palato. , ottenendo un sapore rinfrescante e acidulo al palato, lasciando un’esperienza unica.

Le pulquerías e alcune cantine ci offrono i famosi salumi, pulque di frutta e gusti vari come fragola, ananas, fiocchi d’avena, arachidi, marzapane, mango, noci, mandorle, pinoli, biscotto al cioccolato e, per i più audaci, ostriche e gamberetti .El pulque se ha vuelto cada vez más popular entre los millenials seguidores de lo artesanal y de los consumidores que buscan productos sustentables que otorguen valor a lo nacional.

Esta bebida, desde hace años, goza de su propia feria gastronómica en la ciudad de México realizada en el mes de junio en donde se presentan chefs, recetas, cantinas y pulquerías de diversas regiones nacionales. Pulque è tornato per restare e reinventarsi, c’è sempre l’opportunità di provare e assaggiare qualcosa di nuovo e il meglio della gastronomia messicana che ti lascerà con un palato sensazionale assaggiando un piatto o una bevanda preispanica che oggi viene portata ai giorni nostri e soprattutto per te amico italiano.

Questo articolo è scritto con tutto il mio affetto e amore per i miei amici italiani che colgono l’opportunità di leggere la mia cultura messicana che condivido con loro oggi. Ricorda che il Messico ti accoglierà sempre a braccia aperte. Ha inviato loro un forte abbraccio ed un cordiale saluto.

a cura di Gerardo Ramírez Alvarado





BONAVENTURA
MASCHIO



CAMPARI
GROUP

ceado.

FABRI
1903



MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

MARTINI

