

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°8 Marzo 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

Carissimi membri stimati di ABI Professional e lettori di The Bar

Con l'inizio del 2024, desidero esprimere, ancora una volta, i miei migliori auguri a ciascuno di voi e alle vostre famiglie. Quest'anno riveste un significato particolare poiché celebriamo il nostro decimo anniversario. Siamo in fermento per le numerose sfide e successi che ci attendono, tra cui il prossimo concorso Nazionale, che aggiunge una nota di eccitazione al nostro già fervente entusiasmo.

Abbiamo già avuto un assaggio dell'eccezionale spirito di collaborazione e successo che caratterizzerà il 2024 grazie al "Convegno Annuale Solidus" i Professionisti dell'Ospitalità Tenutosi presso l'incantevole BW Plus Hotel Universo di Roma, l'evento ha visto la premiazione dei professionisti delle otto Associazioni che compongono Solidus. Un particolare ringraziamento alla Sezione Lazio/Umbria per il meraviglioso aperitivo preparato ed offerto agli oltre 100 Ospiti della serata di Galà.

È con grande piacere che annunciamo che il Socio e coordinatore della Sezione Sicilia, il carismatico Antonino Santoro, noto come Nino, è stato scelto per rappresentare la nostra Associazione. Nino non è solo un imprenditore di successo nella sua amata Messina, ma ha anche dimostrato

un impegno straordinario nell'organizzazione di un evento nazionale di grande rilievo, insieme ai Consiglieri di Sezione. Tuttavia, le sue capacità non si fermano qui. Nino ha contribuito notevolmente alla crescita della sezione Siciliana e alla diffusione della conoscenza di ABI Professional in tutta la Sicilia.

In una competizione serrata, Nino Santoro è emerso trionfante, guadagnando la fiducia della maggior parte del Comitato Esecutivo che lo ha votato come Professionista dell'Anno di ABI Professional. Rivolghiamo a lui le nostre più sincere congratulazioni per questo riconoscimento ben meritato. Il suo impegno non solo riflette il suo straordinario spirito imprenditoriale ma incarna anche l'essenza di ABI Professional. Nino non solo ha contribuito a modificare la ricetta dello Zio, rendendo il cocktail "SAIGON" il più apprezzato e bevuto a Messina, ma sta anche facendo crescere notevolmente la nostra presenza in Sicilia, aprendo le porte a nuove opportunità per le aziende grazie al suo instancabile impegno.

Quest'anno, il nostro decimo anniversario segna solo l'inizio di un percorso ancora più affascinante. Siamo entusiasti di ciò che il futuro riserva per ABI Professional nel 2024 e siamo grati di avere individui dedicati come Nino Santoro, che con impegno guidano la nostra associazione, nei loro territori di competenza, verso nuovi orizzonti di successo.

Grazie a ognuno di voi per essere parte integrante di questa straordinaria avventura con ABI Professional. Il 2024 sarà davvero un anno indimenticabile.

*Cordiali saluti, Bernardo FERRO
Presidente ABI Professional*

Bernardo Ferro

sommario

- 3** **Editoriale del Presidente**
A cura di Bernardo Ferro
- 6** **L'intervista a Francesco Guidugli**
A cura di Fiorenzo Colombo
- 8** **Festival Vèrmut**
A cura di Enzo Napolitano e Stella Scialpi
- 12** **The Bar... Locali Storici**
A cura di Dario Ferrario
- 14** **The Bar... Book**
A cura di Ernesto Molteni
- 22** **Distilleria degli Umori**
A cura di Giorgio Fabrizi
- 24** **L'ora dell'aperitivo**
A cura di Silvio Borghesan
- 28** **Invecchiamento Dinamico**
A cura di Paolo Azzoni
- 30** **The Bar... Classic Cocktails**
A cura di Daniele Dagradi
- 33** **"Awamori" il Sakè di Okinawa**
A cura di Mirko Salvagno
- 36** **The Bar... Lo Speziologist**
A cura di Pierpaolo Speciale
- 38** **The Bar... Vetrina**
A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino
- 42** **Cialda oppure Capsula?**
A cura di Simone Toppi
- 46** **Il Peperoncino Messicano**
A cura di Gerard Ribier
- 48** **La birra e i suoi effetti benefici**
A cura di Valerio Moccia



Organigramma del consiglio

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





L'intervista

“Presidente Solidus Francesco Guidugli”

Sono stato eletto Presidente nazionale di Solidus nel dicembre 2019, a Roma, nella splendida cornice del St. Regis, con inizio mandato gennaio 2020, mandato rinnovato nel dicembre 2022 per ulteriori 3 anni.

Candidato dalla mia associazione di appartenenza, l'A.D.A. Associazione Direttori Albergo mi sono concentrato da subito per dare alla Associazione delle associazioni una linea organizzativa che riuscisse a rendere maggiormente attiva e riconosciuta la nostra presenza nell'immenso mondo del Turismo e dell'Ospitalità ed Accoglienza. Solidus I Professionisti dell'Ospitalità italiana vuole esprimere l'orgoglio del Turismo italiano con i suoi 56.000 associati, professionisti delle 8 associazioni che la compongono, i veri ambasciatori dell'Italia nel mondo, ambasciatori del territorio di operatività, ambasciatori della struttura alberghiera nella quale lavorarono che sia albergo, ristorante o bar.

Il nostro compito è quello di promuovere la cultura dell'Ospitalità e dell'accoglienza italiana, la cultura del turismo e la cultura dell'associazionismo del mondo alberghiero. Nei nostri obiettivi, quindi anche di chi ci legge, abbiamo la divulgazione della professione, argomento che in questi ultimi anni è diventato estremamente importante se vogliamo porre un freno alla mancanza di risorse umane che non si avvicinano più a quelli che per noi sono i migliori mestieri del mondo. Difendere la professione e le professionalità, aggiornamento professionale e continuo sono altri focus ai quali ci dedichiamo. La presenza dei nostri professionisti nelle scuole alberghiere a raccontare la propria storia e le proprie esperienze sono particolarmente raccomandati e sostenuti.

Il mio percorso professionale è iniziato con la scuola alberghiera ed il diploma di “impiegato” (Segreteria così si chiamava il corso di ricevimento), a 15 anni e mezzo la prima stagione, lontano da casa dove ho capito che avevo preso la strada giusta.

Per la mia seconda stagione entro in Jolly Hotels nella città di La Spezia, dove nel 1957 sono nato. In Jolly Hotels ho imparato il mestiere, volevo diventare direttore d'albergo e ci sono riuscito nel 1993 dopo aver scalato tutti ruoli e operato da Milano a Torino e New York per poi dirigere Siracusa, Catania, Ravenna, Genova Marina ed a Milano il President, Milano 2 albergo e residence ed in contemporanea Linate (Cluster di 3 strutture). A Milano Jolly Hotels era già stata acquisita da NH Hotel Group. Ho terminato la mia vita operativa nel 2018.

Dei miei anni vissuti in albergo, ciò che maggiormente anima i miei ricordi è il sentimento di rispetto reciproco che ho sempre avuto con i miei colleghi, con i collaboratori ed i colleghi direttori e dirigenti con i quali ho trascorso tantissimi anni di successi, di momenti felici e di grandi timori.

Avrei tanti aneddoti da raccontare, ma, quello che rimane il più eclatante è certamente l'aver ospitato il Presidente degli Stati Uniti d'America, George W. Bush durante il G8 di Genova nel 2001. I 40 giorni di preparativi ed i 2 giorni di vero soggiorno al Jolly Marina dell'illustre ospite hanno segnato la mia carriera perché furono giorni dove la mia preparazione e la formazione che avevamo dato ai nostri collaboratori fecero sì che riuscimmo a soddisfare pienamente le "esigenze" oltre che le necessità di chi era al seguito del Presidente.



Ancora adesso ripensandoci sembrava di essere in un film. La Casa Bianca per due giorni era l'albergo da me diretto, tutte le agenzie americane dalla CIA ai Servizi Segreti, erano nella struttura, Navy Seals in perlustrazione insieme al Battaglione San Marco nelle acque adiacenti alla struttura. Albergo costruito sul Molo Ponte Calvi al Porto Antico. Da quella esperienza ho tratto la conferma e conseguenza che, se lavori con coscienza e cerchi di imparare bene il tuo mestiere ed apprezzi i tuoi collaboratori ogni ostacolo anche il più impreveduto o inusuale può essere saltato.

Ai professionisti che sono operativi ed a coloro che vogliono intraprendere un mestiere nel mondo alberghiero consiglio di vivere positivamente le giornate di lavoro anche se pesanti e piene di sacrificio, le nostre sono professioni meravigliose che danno soddisfazioni, fanno crescere professionalmente e culturalmente,

creano amicizie. Amicizie che si possono ampliare vivendo la vita associativa nella associazione di riferimento. Nelle associazioni si incontrano colleghi che hanno le stesse problematiche ed esperienze.

Confrontarsi con loro è importante, si può essere aiutati e si può aiutare, si condividono gioie e dolori. Le associazioni organizzano concorsi che aiutano a crescere, a vincere e a perdere, la migliore scuola di vita. Gli aggiornamenti professionali che si possono seguire in una associazione sono curati da veri professionisti. Fare parte di una associazione è anche per essere orgogliosi della professione scelta che sia Barman, Sommelier, Cuoco, Maître, Impiegato, Portiere, Concierge, Governante o Direttore d'albergo.

a cura di **Fiorenzo Colombo**



“Festival Vèrmut”

un evento di cultura sensoriale

L'origine e l'ideazione del Festival

L'Associazione Culturale Etnica di Biella ha organizzato nell'aprile 2021, in piena pandemia, un ciclo di webinar dedicati al turismo culturale gastronomico. All'interno di questo evento si è tenuta la mattinata dedicata alla figura del biellese Antonio Benedetto Carpano (Bioglio 1751, Torino 1815) che, nel 1786, inventò il Vèrmut nella Bottega Marendazzo di Torino, dove lavorava come apprendista.

Carpano trasformò un vino medicinale, consumato da secoli per alleviare i problemi intestinali, in un gradevole aperitivo modificandone radicalmente la ricetta. Ne coniò anche il marchio prendendo spunto dal termine tedesco Wermut utilizzato per definire l'Artemisa Absinthium. Ma soprattutto diede il via alla degustazione conviviale che a fine Ottocento era comunemente nota a Torino come l'Ora del Vèrmut (Le tre capitali: Torino, Firenze, Roma. Edmondo De Amicis, Milano, Treves, 1911). Il Vèrmut si diffuse anche nel Biellese e venne prodotto da molti liquoristi - alla fine Ottocento e nel primo Novecento - tra cui Gambarova, Robiolio, Bertello, Ramella, Vanzetti, Ferrua, Successori Nicolini&Venesia (fonti varie: Mina Novello e Danilo Craveia).

Il webinar dell'aprile 2021 ha contribuito alla riscoperta di un personaggio biellese a cui si deve il rito che poi diventò, in tutto il mondo, il simbolo del bel vivere italiano: l'aperitivo! All'inizio si era pensato di riproporre, terminata la pandemia, un secondo convegno su Antonio

Benedetto Carpano e il Vermouth di Torino. Ma subito ci si è resi conto delle potenzialità culturali del tema è quindi, ancora in pandemia, è iniziata nel gennaio del 2022 la progettazione di un evento più complesso.

Si è trattato di una progettazione progressiva aperta alle idee dei partner e delle persone coinvolte. Una progettazione che gradualmente ha dato vita a una tre giorni di cultura sensoriale diffusa su due territori (Biellese e Canavese), priva di contributi pubblici o privati ed esclusivamente basata sul volontariato e sulle partnership tecniche e comunicative.

Un evento fortemente ispirato alla storia e alla cultura gastronomica piemontese ma che, al contempo, era connotato dai requisiti della trasferibilità nello spazio e della replicabilità nel tempo. Il marchio figurativo è stato elaborato partendo dal lemma originario piemontese, Vèrmut, e cercando di renderlo il più possibile attrattivo, memorizzabile, dinamico e contemporaneo pur utilizzando colori che richiamano il Vèrmut rosso e le botaniche.

vèr
mut!

il festival del vermouth

La prima edizione si è tenuta nel Biellese e nel Canavese tra l'8 e il 10 aprile 2022 e si è sviluppata in due ambiti tematici: accademia vermouth (masterclass, seminari, foraging ed eventi culturali) e vermouth gourmet (abbinamenti, pranzi, merende, cene).

Il festival è stato aperto da due seminari - Mistero Vermouth e Stile Vermouth - ed è stato chiuso dalla cena a quattro mani proposta da una cheffe e da uno chef, ambedue con una stella Michelin, dove il Vermouth era il protagonista di ricette e abbinamenti.

La prima edizione del festival è stata poi seguita da una giornata tenutasi sabato 15 ottobre 2022 a Bioglio, paese natale di Carpano, in cui è stato officiato, dopo decenni di oblio, il rito del Vermouth d'Onore alla memoria di Antonio Benedetto Carpano.

La seconda edizione si è svolta a Biella, Caluso, Torino, Agliè e in altre località piemontesi e si è sviluppata, tra giovedì 13 e domenica 16 aprile 2023, in quattro aree tematiche: accademia vermouth (masterclass, seminari, foraging ed eventi culturali), vermouth gourmet (abbinamenti, pranzi, merende, cene), vermouth&bitter (miscelazioni sensoriali e culturali tra il vermouth e il bitter) e la strada del vermouth (itinerari turistici e visite aziendali).

L'anteprima si è tenuta al Museo del Territorio Biellese ed è stata chiusa da un Vermouth d'Onore per Antonio Benedetto Carpano e Giovanni Vialardi, cuoco di casa Savoia e autore di un trattato di gastronomia in cui, per la prima volta, veniva resa pubblica la ricetta del Vermouth.

28. - VERMOUTH - prendete del legno quassio, genzianella, china-china, centaurea minore, sommità d'assenzio gentile, corteccia di cedro, fiore di sambuco, di ciascuno 10 grammi; bacche di ginepro, radice d'angelica, di ciascuno 6 grammi; garofani, cannella, noce moscata, pepe, di ciascuno 4 grammi; pestate tutte queste droghe grossolanamente nel mortaio; mettele entro un bottiglione con 5 litri di buon

vino bianco generoso; lasciatele in macerazione per 10 giorni, agitando di tanto in tanto, separate le droghe, filtrate il liquore, e mettetelo nelle bottiglie turandole bene.

La ricetta del Vermouth di Casa Savoia resa pubblica nel 1854 da Giovanni Vialardi nel Trattato di Cucina, Pasticceria Moderna, Credenza e relativa Confettureria.

Gli Aperitivi della Strada del Vermouth

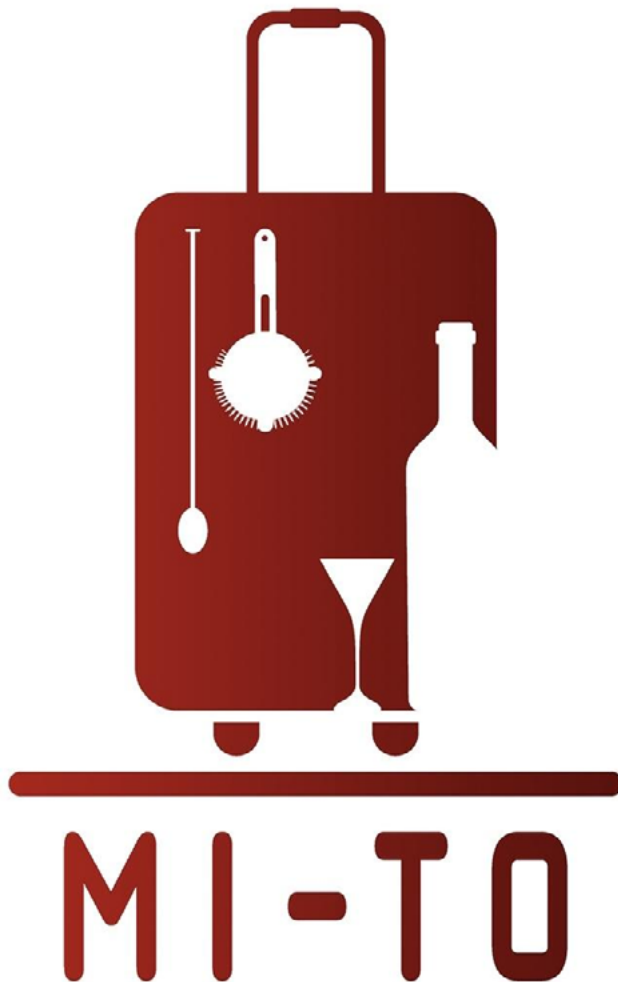
In vista della terza edizione, che si terrà in Piemonte dal 13 al 21 aprile 2024, Etnica ha organizzato un ciclo di sei Aperitivi della Strada del Vermouth che si terranno nel Biellese e a Chivasso coinvolgendo anche tre locali storici.

Si tratta del naturale sviluppo della Strada del Vermouth. Un progetto culturale e turistico - ideato con Fulvio Piccinino, il maggior esperto italiano di vermouth - che intende collegare idealmente le Terre da Vermouth dove gusto, storia, arte, natura attendono i turisti per proporre loro esperienze sensoriali e culturali, esperienze uniche e autentiche.

Le prospettive future

Mentre scriviamo questo articolo stiamo lavorando alla terza edizione del festival cercando di ampliarne la comunità e di elaborare proposte più contemporanee senza però modificare la missione culturale del festival che resta caratterizzato dall'indipendenza da enti pubblici e privati. In questa edizione abbiamo inserito una serata dedicata ai soci di A.B.I. Professional e alle loro versioni del MI-TO lo storico cocktail milano torino. Vi aspettiamo tutti il 5 aprile 2024 per l'inaugurazione del festival all'insegna del Punt E Mes Carpano!!!

a cura di Enzo Napolitano e Stella Scialpi
Curatori del Festival Vermouth!
festivalvermouth@gmail.com
IG @festival_vermut
Associazione Etnica | Biella
Biella, marzo 2024



In occasione della terza edizione del Festival Vèrmut! **A.B.I. Professional** ha proposto ai soci di tutta Italia di dedicare una serata alla loro (re)interpretazione della prima miscelazione che vide protagonisti il vermouth e il bitter: il **Milano-Torino**.

Noi abbiamo aderito.

Info:

Roberto Pellerei 3485496370
abiprofessional.it

Come nasce il Mito. Nel 1786 a Torino il liquorista biellese Antonio Benedetto Carpano, dopo l'apprendistato nella bottega Marendazzo, inventò a Torino il vermut - subito apprezzato dai Savoia, dalla nobiltà e dalla borghesia piemontesi - trasformando un vino medicinale in una bevanda piacevole che diede progressivamente vita al rito collettivo dell'Ora del Vermouth.

Nel 1850 Gaspare Campari, anche lui dopo l'apprendistato da liquorista a Torino nella bottega Bass, si trasferì a Novara dove aprì il "Caffè dell'Amicizia". A Novara nel 1860 inventò il "Bitter all'uso di Hollanda" diventato poi il "Bitter del Signor Campari" e infine il Bitter Campari. Prima di trasferirsi a Milano nel 1862. Dalla fine dell'Ottocento il bitter viene miscelato con il vermut nei cocktail tra i più diffusi al mondo: Milano-Torino, Americano, Negroni e Negroni Sbagliato. Antonio Benedetto Carpano e Gaspare Campari, due innovatori che hanno dato vita al rito dell'aperitivo, simbolo del bel vivere italiano nel mondo. Due storie sempre più attuali.

un evento a cura di
A.B.I. PROFESSIONAL FESTIVAL VÈRMUT



MI-TO night

vermouth & bitter

19 aprile 2024

una serata di miscelazioni alchemiche

IG @mitocompetition

#misceliamoinsieme

vèr mut!

il festival del vermouth

terza edizione

dal **13** al **21**

APRILE 24

anteprima: 5 aprile

il vermouth - inventato dal liquorista biellese Antonio Benedetto Carpano nel 1786 a Torino - è il protagonista, per il terzo anno, di un festival di cultura sensoriale dedicato ai golosi di bellezza

#andarpervermouth

vagabondare con lentezza tra musei d'impresa, luoghi storici e culturali, vigne, orti botanici, cantine, distillerie, caffè, cocktail bar, agriturismi e ristoranti

partecipare a convegni, masterclass, foraging, laboratori, visite aziendali, degustazioni, abbinamenti, miscelezioni, aperitivi, concerti, pranzi, merende e cene

scoprire suoni, colori, profumi, aromi e sapori

condividere paesaggi, esperienze ed emozioni

incontrare i protagonisti e le protagoniste del vermouth

#lastradadelvermouth

**Biella Torino
Aglie Caluso**

**Asti Bergamo Bioglio
Campiglia Cervo Casale Monferrato
Castellamonte Chiaverano Cuneo
Genova Masserano Milano
Oasi Zegna Pessione Pettenasco
Piozzo San Giorgio Canavese**
e altre #terredavermouth

non il solito vermouth:

accademia vermouth | vermouth design
la strada del vermouth | vigneron vermouth
vermouth gourmet | vermouth & bitter
l'altro vermouth

il programma sarà disponibile dal **5 aprile** su

atl.biella.it comune.biella.it comune.aglie.to.it

IG @festival_vermut

bevi responsabilmente | eventi per maggiorenni

un evento **etnica+** a cura di **Enzo Napolitano** e **Stella Scialpi**

in collaborazione con



#comunitàdigusto

“Locali storici: Caffè Pedrocchi”

Il caffè Pedrocchi è uno dei simboli più noti ed amati della città di Padova.

Celebre per la sua lunga storia, il suo fascino unico e la sua importanza culturale.

Fondato nel 1831 da Antonio Pedrocchi, il caffè ha attraversato oltre due secoli di storia diventando un punto di riferimento per generazioni di padovani e visitatori.

La storia del caffè Pedrocchi è profondamente intrecciata con quella di Padova stessa.

Fondato durante l'epoca dell'indipendenza italiana e della rinascita culturale, la caffetteria ha presto assunto un ruolo centrale nella vita sociale e intellettuale della città.

Situato in una posizione privilegiata, vicino alla celebre piazza dei Signori e all'antico palazzo del Bo, sede dell'università di Padova, il caffè Pedrocchi ha attirato una vasta gamma di clienti, dai professori universitari agli studenti, da artisti a uomini d'affari.

Fin dalla sua fondazione ha rappresentato un simbolo di modernità e progresso per la città stessa. Dotato di una vasta sala centrale, decorata in stile neoclassico con colonne di marmo, il locale è stato progettato per accogliere una grande varietà di eventi e attività culturali.

Oltre al servizio di caffetteria, ospitava spettacoli teatrali, concerti musicali, dibattiti politici ed incontri letterari, diventando un luogo di incontro per l'intellettualità padovana.

Negli anni '60 e '70 è stato al centro della vivace scena culturale padovana, frequentato da

artisti, musicisti, poeti ed intellettuali. La sua atmosfera cosmopolita e il suo arredamento raffinato lo hanno reso un luogo di incontro ideale per discutere di arte, politica, filosofia e letteratura.

Durante questo periodo è diventato un simbolo di libertà e di creatività, riflettendo lo spirito di cambiamento e di innovazione dell'epoca.

Nel corso degli anni, il caffè Pedrocchi ha subito numerosi cambiamenti e trasformazioni ma ha mantenuto la sua reputazione di eccellenza e autenticità.

Nonostante la crescente concorrenza da parte delle grandi catene internazionali e dei caffè moderni, il locale ha continuato ad essere un punto di riferimento per la vita sociale e culturale di Padova, offrendo una vasta selezione di caffè, dolci e aperitivi oltre a servire come luogo di ritrovo per eventi e incontri culturali.

Oggi, il caffè Pedrocchi, continua ad essere una presenza vivida e riconoscibile nella vita quotidiana di Padova. La sua atmosfera elegante e il suo servizio cordiale lo rendono un luogo ideale per rilassarsi e socializzare sia per i residenti che per i visitatori di ogni provenienza.

Il caffè Pedrocchi, ad oggi, si impegna mantenere le sue radici storiche, continuando ad ospitare eventi culturali, con mostre d'arte, concerti e spettacoli teatrali, affiancando il servizio di caffè di ottima qualità, dolci fatti in casa e aperitivi raffinati, rendendo il luogo unico e speciale.

A cura di Dario Ferrario



Beachbum Berry REMIXED

A GALLERY OF TIKI DRINKS

The Bar...Book



Two Classic Recipe Books
Revised and Updated

“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

A partire da questo numero la novità sarà che prenderemo in considerazione un testo per volta per poterlo meglio descrivere e farvi venire il desiderio di acquistarlo e leggerlo per migliorare la nostra cultura mixology. Il motivo principale è quello di non essere troppo ricchi di contenuti e diventare quindi un poco “noiosi”.

Il libro consigliato di questo numero è **BEACHBUM BERRY REMIXED**, a gallery of Tiki Drinks, edito da SLG Publishing, San Jose, California, in lingua originale. Il Libro è un'antologia completamente rivista e aggiornata dei due primi libri che il Bartender scrittore Jeff Berry di New Orleans aveva ideato: “Grog Log” e “Intoxica”. Il nuovo testo rivisitato e perfezionato, chiamato appunto “Remixed”, rivela le ricette di bevande esotiche “perdute” top secret, mai pubblicate prima, risalenti al periodo di massimo splendore Tiki a partire dalla metà del secolo scorso.

Considerato dalla critica uno dei 20 migliori libri sui cocktail al mondo, Remixed contiene 107 ricette aggiuntive: 41 ricette di bevande Tiki vintage appena scoperte e inedite e 43 delle migliori nuove ricette del revival Tiki di oggi, raccolte appositamente per Remixed dai migliori barman e scrittori di cocktail di tutto il mondo. In più 23 nuove ricette originali di Jeff Berry soprannominato “The Bum”. Il libro incorpora anche informazioni recenti su scoperte delle origini dei famosi e leggendari cocktail come il Mai Tai, lo Zombie, il Singapore Sling, il Planter's Punch e tanti altri.

Contiene in tutto 300 ricette esotiche ideate dai pionieri Don the Beachcomber e Trader Vic; una selezione di preparazioni meno famose, ma straordinarie, degli anni '40-'70; nonché ricette contemporanee da provare a tutti i costi. L'ideatore di tutto ciò è ricordiamo Jeff Berry, conosciuto anche come Beachbum, famoso storico dei cocktail e scrittore che ha dedicato la sua carriera alla ricerca e alla riscoperta dei cocktail perduti della cultura Tiki.

Un altro libro che ha scritto è **Potions of the Caribbean** di cui esiste anche una bella versione italiana. Beachbum è anche il proprietario del Latitude 29 a New Orleans, un bijoux in stile esotico, arredato con gusto, oltre a un senso dell'ospitalità davvero fuori dal comune. Se oggi l'universo variopinto dei cocktail Tiki è diventato un argomento di nuovo alla moda lo dobbiamo alla dedizione di Berry che, nella sua attività di ricerca, ha riportato alla luce non solo le ricette, ma tutta la tipica cultura Tiki dell'atmosfera e dell'estetica come sculture di Tiki (divinità polinesiane), immagini di spiagge esotiche e musica lounge, o appunto esotica, di sottofondo. È per questo che consigliamo il suo progetto di divulgazione chiamato **Total Tiki**. L'applicazione per iPhone Beachbum Berry's Total Tiki è un fenomeno di ricette per cocktail dal 2014. Attualmente è al sesto posto tra le 100 migliori app a pagamento per cibo e bevande nell'App Store di Apple, con oltre 100 recensioni a cinque stelle. Perché il progetto è davvero ben congegnato. Tanto che la rivista MacWorld l'ha definita “bellissima perché basata su una ricerca instancabile e meticolosa”. Vediamo nei dettagli i punti salienti del libro.

L'era Tiki dei cocktails polinesiani e tipici dei mari tropicali del sud iniziò durante la depressione, il buio periodo americano dopo il crac economico del 1929, e morì con l'inizio dell'epoca Disco negli anni '70. Da quel momento la richiesta di mixed drinks virò verso i Margaritas e i Daiquiris e nelle generazioni successive

andò perduto il know-how dei drinks tropicali. Questi ultimi diventarono negli ultimi decenni troppo dolci, sciropposi e talvolta diluiti trasformandosi in cocktails con gli ombrellini serviti in bicchieri esotici dalle forme più stravaganti. Così però non era alle origini quando i Ristoranti polinesiani andavano di moda con un'accoglienza del tutto esotica, piatti prelibati e drinks favolosi. Vi era una forte e agguerrita concorrenza, ma i nomi dei protagonisti più famosi sono a conoscenza di tutte le generazioni di bartender di oggi: Don the Beachcomber e Trader Vic Bergeron. Vi era un vero e proprio business su chi aveva il miglior locale, il miglior cibo e le migliori ricette di cocktails. Molti cercavano di "rubare" le ricette dei drinks famosi più gettonati in particolar modo nei locali di Don e Vic. Per questo motivo le ricette erano scritte in codice e i prodotti espressi in simboli. Don's per esempio occultava tutte le sue ricette, ingredienti e proporzioni. Addirittura le bottiglie erano senza etichetta. Quando morì la maggior parte delle sue famose ricette morirono con lui, compresa quella del suo famoso Zombie. Ora finalmente l'abbiamo trovata (ne parleremo più avanti).

Le origini dei cocktails tropicali di origine Tiki: furono praticamente inventati dagli Islanders del Pacifico, Tonga, Samoa, Hawaii, Papua, New Guinea e tutte le isole della Polinesia. All'origine erano drink primitivi in tutti i sensi anche nelle preparazioni, poi dopo il contatto con il mondo occidentale nacque una vera e propria filosofia gustativa di drink base Rum con succhi di frutta esotici e altri tipici coadiuvanti. Anche se il primo vero e proprio drink tropicale lo inventò l'Ammiraglio Vernon nel 1740 con il suo Grog (Rum, acqua, zucchero e spezie) nell'intento di diluire il Rum per evitare che i marinai si alcolizzassero troppo. Il secondo fu inventato dopo circa quarant'anni nel 1795 quando James Lind, un chirurgo navale scozzese, aggiunse succo di limone/lime al Grog per prevenire lo scorbuto dando vita al

conosciuto Navy Grog. Nelle British West Indies i proprietari delle piantagioni di zucchero aggiunsero zucchero, acqua e lime nel loro Rum, creando così di fatto il Planter's Punch. La ricetta originaria è stata tramandata per più di 200 anni con la filastrocca: "One of sour, two of sweet, three of strong, four of weak". Anche in America si iniziò a bere drinks a base di Rum. Jennings Cox, un ingegnere che lavorava in una miniera Cubana chiamata Daiquiri, per primo inventò un drink che divenne famoso e da cui diede il nome nel 1896 aggiungendo lime e zucchero al Rum. Stessa cosa per i soldati americani che a Cuba bevevano il Rum locale con la coca cola e uno spruzzo di lime, drink che diventò famoso successivamente come Cuba Libre quando Cuba fu liberata dagli americani grazie ai rivoluzionari. In realtà il vero innovatore di questa arte polinesiana e di cocktail tropicali a base di Rum fu un contabbandiere che nel 1934 aprì un piccolo Bar con 25 posti. Si chiamava Ernest Raymond Beaumont-Gantt, ma cambiò nome legalmente in Donn Beach soprannominato successivamente Don The Beachcomber.

Grazie alle sue attività di contrabbando nei mari del Sud conosceva bene le usanze, le atmosfere e la cultura tipica delle isole della Polinesia oltre che ovviamente il Rum. Famose le sue ricette di drinks "Rum rhapsodies", all'epoca molto innovative sia dal punto di vista gustativo che di presentazione come il Vicious Virgin, the Missionary's Downfall, the Cobra's Fang e the Shark's Tooth fino ad arrivare allo Zombie. La leggenda di come nacque questo cocktail è quasi nota a tutti. Un giorno Donn per aiutare un suo ottimo cliente a uscire da uno stato comatoso di sbornia poiché doveva partecipare ad un importante business meeting gli preparò un favoloso drink a base di Rum. Quando successivamente gli chiese se la cura avesse dato i suoi frutti, il cliente rispose: "ottimo, mi sembrava di essere un morto vivente, ero diventato uno Zombie".

In un batter d'occhio Donn diventò importante e conosciuto da tutto il pubblico di Hollywood e nel 1937 costruì un palazzo polinesiano dove aprì ristoranti e Bar per i suoi clienti. Diventò il modello per centinaia di ristoranti che furono aperti nei successivi 40 anni con uno stile definito Polinesiano Pop. Piante tropicali, uccelli esotici, arredamenti tipici delle isole del sud, modi di vestire e belle ragazze con corone di fiori e tanti oggetti caratteristici della cultura dei mari del sud costituivano il paradiso polinesiano, rifugio perfetto per chi voleva staccare dalla vita quotidiana delle classiche città americane dell'epoca.

Questa moda durò per alcuni decenni soprattutto grazie alle Hawaii e alla sua indipendenza ottenuta nel 1959. Negli anni '60 vi erano molti più locali Tiki in America che in tutto il sud Pacifico. Non solo Bar, ma anche edifici, parchi, fast food, bowling, outlet commerciali, centri di intrattenimento per darvi un'idea ben precisa del fenomeno Tiki. La fine di questa moda ebbe lentamente inizio con i movimenti di protesta sulla guerra del Vietnam verso la fine degli anni '60. Prima che finisse però, Donn aveva creato una catena di 16 Ristoranti. Donn aveva anche un competitor importante che da spacciatore di hashish aveva aperto un locale a Oakland: si trattava di Victor Bergeron, il quale dopo una visita nei locali di Donn nel 1937 ebbe l'idea di imitarlo aprendo il Vic's Trading Post diventato poi il Trader Vic.

A differenza di Donn, Victor non conosceva il mondo dei mari del sud e della Polinesia, ma fu buon imprenditore e aprì più di 20 Ristoranti in giro per il mondo da San Francisco a Londra, Amburgo, Bangkok fino a Beirut. Vic diventò famoso per il Mai Tai, ricetta del quale vinse pure una causa in tribunale poiché molti altri Bartender ne denunciavano la loro paternità. La leggenda sulla nascita di questo cocktail vuole che Vic insieme al suo Bartender nel 1944 decisero di creare la miglior ricetta di cocktail

del mondo con il Rum. Quando la fecero assaggiare a degli ospiti amici, Ham e Carrie Guild di Thaiti, questi ultimi esclamarono: "Mai tai-roa ae" che tradotto dalla lingua thaitiana significa: fuori da questo mondo, il migliore. Trader Vic morì nel 1984, ma molti dei suoi Ristoranti sono ancora aperti ad Atlanta, Dallas, Dusseldorf e Abu Dhabi.

Negli anni '30 il ristorante di Don The Beachcomber era esclusivo, costoso e frequentato dalle grandi personalità di Hollywood. Charlie Chaplin e Groucho Marx erano dei clienti assidui. I cocktails famosi di Don erano lo Zombie, il Navy Grog, il Tahitian Rum Punch, il Shark's Tooth, il Pi Yi, il Doctor Funk che insieme a tanti altri fungevano da modello e diventarono moda in tutti i ristoranti polinesiani Tiki dell'epoca durando nel tempo per ben 40 anni. Il secondo grande innovatore della moda Tiki fu Trader Vic Bergeron. I suoi cocktails erano in genere più leggeri di Rum sia nelle proporzioni che nelle tipologie. La sua clientela era più raffinata e comprendeva pure i nobili (persino la Regina Elisabetta d'Inghilterra fu una sua cliente). I cocktails famosi di Vic erano il Mai Tai, lo Scorpion e il Fog Cutter. I cocktails tropicali famosi e internazionali furono così inventati da questi due personaggi in un ambiente e atmosfera occidentale. Di fatto i veri cocktails tropicali nati nei tropici in modo più originale erano i Cuba's Daiquiri e i Jamaican Planter's Punch.

The Daiquiri: modello di Tiki

Rum, lime e zucchero non sono solo gli ingredienti di questo cocktail, ma rappresentano anche il fondamento di quasi tutti i Tiki drink. Donn Beach aveva conosciuto il Daiquiri quando viaggiava per i Caraibi, lo trovava dappertutto. Fu così che lo fece conoscere a New Orleans nei modi più stravaganti. Aggiungendo ananas fresco creò lo Shark's Tooth, dosandolo con le mandorle e l'anice diede vita al famoso Beachcomber's Gold. Anche se probabilmente

il suo Daiquiri creato con maggior fantasia fu il Missionary's Downfall con ingredienti come il miele, menta e ananas freschi e Peach Brandy. Tradic Vic era così ossessionato dal Daiquiri al punto che da Oakland si prenotava spesso delle settimane a La Havana dove trascorrevano tutte le sere al Florida Bar ammirando il Capo Barman Constantine Ribailagua. Per questo motivo in tutti i suoi cocktail menù dei suoi locali aveva almeno 14 versioni di Daiquiri. Altre ricette di Daiquiri scoperte durante l'epoca Tiki furono il Don's Special Daiquiri, il Mai-Kai (Banana Daiquiri) e il Lychee Nut Daiquiri. Infine non si può non menzionare l'importanza di Constantine Ribailagua e del suo La Florida Bar a La Havana. Fu decisamente lui a creare e diffondere il mito del Daiquiri insieme a personaggi importanti che venivano in vacanza, uno dei quali il celeberrimo scrittore Ernest Hemingway. Constantine era soprannominato "El Rey de los Coteleros" e dagli americani "the cocktail King". Pare che nella sua carriera durante 40 anni di attività (morì nel 1952) fu stimato che avesse spremuto (all'epoca a mano dato che i lime di Cuba erano piccoli e morbidi nonché succosi) ben 80 milioni di lime e preparato 10 milioni di Daiquiri.

The Fog Cutter: il Long Island dei Tiki

Ricetta di Vic che ammetteva "con due di questi vai all'inferno a tagliare la nebbia". Dopo il Mai Tai e lo Scorpion questo cocktail diventò il terzo più famoso dei Vic's Tiki. Si shakera succo di limone (anche se i bartender preferiscono il lime) con succo fresco di arancia, orzata, Rum, Brandy e Gin e si versa con lo stesso ghiaccio in un Tiki mug aggiungendo altro ghiaccio e un float di cream Sherry.

The Hurricane: ancora in auge

Un altro leggendario cocktail tropicale creato nel ristorante di Pat O'Briens a New Orleans nel 1940. Era l'epoca in cui si avevano i magazzini pieni di Rum e i prezzi di vendita erano allettanti, sicuramente meglio di quello del

Whisky(ey). C'era quindi lo stimolo a creare dei drink a base Rum. Questo diventò richiesto e famoso fino ai giorni nostri. Si shakera succo fresco di limone con sciroppo al passion fruit e dark Jamaican Rum (ottimo il Myer's). Si versa insieme con il ghiaccio nel tipico bicchiere Hurricane (ancora in commercio oggi: un grande calice tulipano a mò di tumbler) o in un Tiki mug aggiungendo altro ghiaccio a completare.

The Mai Tai: il numero 1 dei Tiki

Per più di 100 anni c'è stata la guerra e ancora non è finita su chi avesse creato questa ricetta diventata il più famoso cocktail tropicale al mondo. Parecchi Bartender tra gli anni '30 e '70 hanno dichiarato di averla inventata e ognuno con una sua propria formula. In questo libro viene spiegata tutta la vicenda. Addirittura la questione venne portata in tribunale da Vic dove il verdetto finale stabilì che la ricetta originale fosse la sua. Accadde nel 1970. Analizzando bene tutta la storia e tutte le vicende che ruotano attorno a questa questione appare chiaro come risultato finale che il primo Mai Tai fu di Don The Beachcomber nel 1933, ma la sua ricetta, oltretutto non apprezzata molto dallo stesso Don non corrisponde con precisione a quella che conosciamo noi. Mentre senza ombra di dubbio quella di Trader Vic inventata nel suo Bar di Oakland nel 1944 corrisponde a quella originale. Sicuramente Vic avrà preso spunto da quella di Don, ma a tutti gli effetti la ricetta che oggi conosciamo appartiene a lui. Il drink divenne così famoso e consumato che in quegli anni si fece un grande marketing, anche pubblicitario nei confronti dei preparati già pronti per fare il Mai Tai così come alcuni tipi di Rum logati con lo stesso nome e addirittura il cocktail già pronto in bottiglia, solo da servire nel bicchiere con ghiaccio. Il drink era diventato famoso soprattutto alle Hawaii dove diventò il cocktail di benvenuto dedicato a tutti i turisti appena arrivati all'isola insieme ad una ghirlanda di fiori.

A questo punto doveroso almeno darvi le due ricette. Iniziamo da quella di Don che aveva chiamato Mai Tai Swizzle (1933): 1 oncia di succo fresco di pompelmo, $\frac{3}{4}$ oncia di succo di lime, $\frac{1}{2}$ oncia di Cointreau, $\frac{1}{4}$ oncia di Falernum, 1 e $\frac{1}{2}$ oncia di Myers's Plantation Rum, 1 oncia di Cuban Rum, 6 drops ($\frac{1}{8}$ teaspoon) Pernod, dash di Angostura bitters. Shakerare con ghiaccio crushed. Versare il tutto in un doppio old fashioned glass e guarnire con 4 foglie di menta. Eccovi invece la ricetta originale del Mai Tai di Trader Vic (1944) di cui la storia del nome vi abbiamo già precedentemente annunciato: 1 oncia di succo fresco di lime, $\frac{1}{2}$ oncia di Orange Curacao, $\frac{1}{4}$ oncia sciroppo orzata, $\frac{1}{4}$ oncia sciroppo zucchero, 1 oncia dark Jamaican Rum, 1 oncia amber Martinique Rum. Shakerare con crushed ice e versare il tutto in un old fashioned glass. Decorare con il mezzo lime vuoto usato per la spremitura e 1 ciuffo di menta.

Navy Grog: l'antenato

Come già detto in precedenza uno dei primi drink tropicali nati già a fine 1700 quando per combattere lo scorbuto si mise il succo di limone nel Grog ideato dall'Ammiraglio Vernon. La versione "moderna" fu elaborata e diffusa con successo da Don The Beachcomber nel 1941 shakerando succo fresco di lime e pompelmo (ingrediente molto usato da Don) con miele e tre tipi di Rum: uno light portoricano, uno dark giamaicano (all'epoca molto usato il Myer's) e un Demerara agricolo. Si serve in un doppio old fashioned e negli ultimi 30 anni si decora con il classico cono di ghiaccio tipico dei Tiki (ice-cone trick).

Scorpion Bowl: il cocktail Tiki per eccellenza nei party

Lo Scorpion, inventato e reso famoso da Trader Vic, si può preparare anche in miscelazione singola nel classico tiki mug, ma era tipico prepararlo per i gruppi di amici o di coppie in genere per 4, servito in una grossa bowl con

lunghe cannuce dove tutti vi bevevano dentro insieme. Si prepara con succo fresco di limone e arancio, sciroppo di orzata, Rum light portoricano e un poco di Brandy. Si frulla nel blender con tanto ghiaccio a scaglie (crushed). Si usava guarnirlo con la gardenia. I fiori venivano spesso usati nei tiki drinks.

The Singapore Sling: genesi di un cocktail mutato

Sicuramente più abusato del Planter's Punch poiché il drink dai primi del 900 è stato modificato diverse volte fino agli anni 1950 per poi diventare finalmente negli anni '70 il Raffles Singapore Sling conosciuto di oggi. Il primo conosciuto nel 1926 era shakerato con Gin, Kirsch (oggi Cherry Heering), succo fresco di limone e un tocco di soda in un tumbler pieno di ghiaccio con un ciuffo di menta fresca. Era il drink che aveva conosciuto lo stesso Donn quando passava al Raffles di Singapore proprio in quegli anni, prima di aprire l'era dei Tiki. La stessa ricetta era stata presa in considerazione da Harry Craddock's nel Savoy Cocktail Book di Londra negli anni '30. Negli anni '50 nella ricetta era stato sostituito il succo di limone con quello di lime, il liquore alle ciliegie Cherry Heering e in aggiunta al drink una mezza oncia di liquore Bénédictine e di Brandy oltre che alcune gocce di orange bitters. Nella decorazione di questo bel cocktail servito in un tumbler fine e alto con tanto ghiaccio, dal colore rosato con riflessi arancioni, veniva utilizzata la mezza fetta d'arancia insieme alla ciliegina e la menta fresca. Infine la versione moderna con ananas e granatina degli anni '70 ufficializzata dal famoso Hotel Raffles di Singapore.

La storia vuole che sia inventato dal Barman Ngiam Tong Boon tra il 1905 e il 1915, ma non vi sono documenti che possano confermare questa tesi. Molti esperti e ricercatori di storia della miscelazione concordano che questa ricetta oramai codificata nacque proprio negli anni '70 quando c'era la moda (anche dovuta al

periodo Tiki) di trasformare i cocktails in una via di mezzo tra Punch e Cooler's, utilizzando in allungamento succhi freschi di frutta. In ogni caso eccovi la ricetta originale (non quella I.B.A.): shakerare 2 onces di Gin con 2 onces di succo fresco di ananas, circa 1 oncia di succo di lime e la stessa dose di Cherry Heering, 1/4 di oncia di Cointreau, 1/4 di Bénédictine e 1/4 di granatina con 2 dashes di Angostura. Filtrare in un tumbler collins pieno di ghiaccio, aggiungere un tocco di soda e guarnire con ananas, arancio e ciliegina rossa.

Suffering Bastard: la cura per la sbornia

Creato da Joe Scialom nel 1942 che ebbe l'intuizione, come esperto medico, di preparare un drink come cura per gli innumerevoli hangover dell'epoca. Fu così che shakerò Gin, Brandy con angostura bitters e un po' di lime cordial servendolo in un old fashioned allungato con un poco di ginger beer, mezza fetta di arancia e un ciuffo di menta. Aggiungendo un po' di Bourbon diventa il Dying Bastard. Aggiungendo ancora un poco di Rum il Dead Bastard.

Doctor Funk: rimedio per il caldo torrido

Uno dei pochi Tiki nati veramente nel sud Pacifico e non nei Tiki Bar della California. Il cocktail fu ripreso proprio da Donn Beach ritoccando una ricetta del 1920 che era famosa dall'isola di Samoa a Tahiti. Fu un dottore a crearla, un certo Robert Louis Stevenson che era anche per passione un mixology. Era chiamato Dr. Funk e aveva inventato questo drink come rimedio per la sofferenza al clima caldo e torrido. Si shakerava (o mix blender) il lime fresco con lo sciroppo di melograno, un cucchiaino di assenzio (o Pernod), Rum light portoricano. Servito in un calice alto tipo pilsner birra aggiungendo ancora ghiaccio e un poco di soda.

The Planter's Punch: il cocktail Tiki originale tra i più antichi

Donn Beach trascorreva molti inverni sullo yacht di suo nonno che faceva spola tra New

Orleans e la Giamaica. In queste occasioni si trovava spesso a contatto con questo drink e se ne innamorò. Da generazioni, per 200 anni, il cocktail veniva sempre raccontato con la stessa rima: "one of sour, two of sweet, three of strong, four of weak" che traducendo si riferisce ad una parte di lime, due di zucchero, tre di Rum giamaicano e quattro di acqua. Quando Donn volle riportarlo nelle sue carte di cocktails chiaramente cercò di adattarlo ai gusti dell'epoca e soprattutto di migliorarlo, mantenendone però la struttura di base.

Lo provò con lime e pompelmo insieme, una volta anche con il succo di arancio fresco e l'ananas. Come zucchero provò lo sciroppo al melograno (allora granatina), quello al frutto della passione, quello alla cannella e come dolcificante anche il falernum. Anche con i Rum provò ad utilizzarne diversi: uno bianco light portoricano insieme ad un Demerara con note leggermente affumicate e di sugar cane per togliere le pesanti note di melassa dei tipici dark giamaicani (l'utilizzo nell'epoca dei Tiki di diverse tipologie di Rum nello stesso drink era dovuto proprio nella ricerca da una parte di ricchezza di aromi diversi, dall'altra di equilibrio gustativo). La vera novità di Donn era quella di rinunciare alle quattro parti di acqua perché riteneva che il risultato finale fosse troppo diluito. Per questo motivo si inventò il metodo del flash blending. Metteva tutti gli ingredienti nel blender con non troppo ghiaccio e lo frullava per max 3-5 secondi.

Molti bartender dell'epoca e successivi seguirono queste metodologie di preparazioni diverse cercando di migliorare questo storico e antesignano drink al Rum. Per questo motivo oggi abbiamo la traccia di tante diverse ricette e versioni differenti, ma se volete andare sul sicuro eccovi la preferita di Donn e io sono d'accordo con lui: 1 oncia succo fresco di lime, 1 teaspoon sciroppo di melograno, 1/2 oncia di falernum, 2 dashes Angostura bitters, 2 dashes

Creole bitters (questa è una mia aggiunta), 1 oncia di Jamaican dark Rum, ½ oncia di Rhum agricole meglio se un po' invecchiato. Due sistemi di preparazione, scegliete voi quello preferito: o mettete tutto nel blender con 6 once di crushed ice e frullate per non più di 5 secondi oppure shakerate in modo classico e servite in tumbler tiki con tanto ghiaccio. Guarnire con mezza fetta arancio, spicchio di lime, ciliegina rossa e ciuffo di menta fresca. "SUCK'EM UP!".
The Zombie: Tiki craze

Prima che si fece la fama del Mai Tai, lo Zombie era il più famoso falso cocktail tropicale (nel senso che era stato inventato in America e non ai tropici). Lo inventò Don The Beachcomber con la sua ricetta originale del 1934. Rimase segreta per 70 anni. Tutti cercarono di replicarla e talvolta come succede con tutti i famosi cocktails richiesti si finì per renderla un bevone con tanti Rum di scarsa qualità, mixati con tanti succhi di frutta e sciroppi, trattato peggio di un binge-drink per ubriacarsi. Dopo la versione originale di Donn di cui non si conobbe mai la ricetta, ci furono tra gli anni '50 e '70 diverse versioni che vengono tutte citate in questo ricettario del libro.

All'epoca Donn usava diversi ottimi brand di Rum: lo Hudson's Bay, il Trower's Gold Lion e il Lowndé's, ma il Rum immancabile che contraddistingue il vero Zombie è il Lemon Hart 151 proof Demerara Rum. Anche El Dorado fa un 151 proof Demerara molto buono, ma non ha la ricchezza di aromi affumicati tipici del Lemon Hart's. Mentre il Demerara El Dorado 80 proof è buonissimo per tutti i cocktail tropicali, il 151 proof non è consigliabile utilizzarlo per lo Zombie originale.

Il perché venne chiamato Zombie l'abbiamo già spiegato precedentemente. Ora però vi sveliamo la ricetta originale finalmente trovata nei primi anni 2000 dal notebook del cameriere del Beachcomber's Dick Santiago, in mezzo

a tanti documenti. Il notebook era del 1937 e datava la ricetta nel 1934.

ZOMBIE The original: ¼ oncia di succo fresco di lime, ½ oncia di Don's Mix, ½ oncia di Fallerum, 1 ½ oncia di gold Puerto Rican Rum, 1 ½ oncia di aged Jamaican Rum (tipo Appleton V/X o Extra), 1 oncia 151 proof Lemon Hart Demerara Rum, dash Angostura bitters, 6 drops (1/8 teaspoon) Pernod, 1 teaspoon grenadine, 6 once crushed ice, il tutto frullato per non più di 5 secondi in un blender. Versare il tutto in un tiki glass e riempire con ghiaccio, guarnire con menta. Il Don's Mix: 2 parti di succo fresco di pompelmo giallo, 1 parte di sciroppo di cannella.

I grandi cocktails dell'era Tiki non tramontano mai. Per questo motivo auspico ai giovani e moderni mixologist di non dimenticarli e soprattutto di farli nel migliore dei modi seguendo scrupolosamente la qualità delle ricette e degli ingredienti. Poi se vorranno darne un tocco in più per adeguarli ai tempi, ben venga. Questa prassi appartiene oramai alla storia della mixology. Per il momento leggete, studiate e provate....**CONSIGLIATISSIMO A TUTTI I BARTENDER.**

a cura di Ernesto Molteni



“Distilleria Degli Umori”

Un Sapore Associato agli Stati d'Animo: Il Gin degli Umori della Distilleria degli Umori

Nel nostro costante percorso verso l'equilibrio fisico e mentale, spesso trascuriamo le preziose risorse che la natura offre per il nostro benessere. È da questa consapevolezza che nasce la collezione “Gin degli Umori” della Distilleria degli Umori, un'esperienza che sposa il piacere della degustazione con la saggezza millenaria della medicina tradizionale.

I Gin della collezione “Gin degli Umori”, nati nel 2023 e pluripremiati alla London Spirits Competition 2023 di Londra con 3 medaglie d'argento, incarnano questa filosofia. Essi traggono ispirazione dalla dottrina umorale dell'antica Grecia, secondo cui il nostro equilibrio fisico e mentale è influenzato dai quattro umori fondamentali: Sanguigno, Flemmatico, Bilioso e Melanconico.

Ciascun gin della collezione è stato sapientemente creato per rappresentare uno di questi umori, utilizzando una combinazione unica di botaniche selezionate attentamente.

Durante la degustazione di questi gin, ci si lascia avvolgere dalle diverse note aromatiche e si comprende come possano influenzare non solo il nostro palato, ma anche il nostro umore e il nostro stato di salute. Oltre a deliziare il palato, offrono una vasta gamma di proprietà benefiche grazie alle botaniche che li compongono. Dagli effetti tonificanti e rilassanti del Gin Flegmatico alla vivacità e all'energia del Gin Bilioso, ogni variante è pensata per nutrire

non solo il corpo, ma anche lo spirito.

La degustazione dei Gin della Distilleria degli Umori è un'esperienza interattiva che coinvolge tutti i sensi, invitandoci a scoprire nuovi sapori, a imparare sulla teoria degli umori e a sperimentare gli effetti terapeutici delle botaniche. La collezione degli Umori è un ponte tra passato e presente, unendo la saggezza antica con l'innovazione della distillazione moderna. È un invito a esplorare non solo nuovi sapori, ma anche a riconnetterci con la natura e con noi stessi, nel nostro viaggio verso un equilibrio armonioso.

Per scoprire quale dei quattro Umori ti rappresenta di più, visita il nostro sito web www.distilleriadegliumori.com e partecipa al nostro divertente quiz degli umori. Scopri il tuo umore dominante e lasciati consigliare sul Gin degli Umori che meglio si adatta a te.

Sono Giorgio Fabrizi, fondatore della Distilleria degli Umori. La mia missione è quella di condividere con il mondo la passione e la dedizione per le erbe e le piante officinali. Attraverso la mia esclusiva linea di gin, desidero nutrire non solo il corpo, ma anche l'anima di autenticità e genuinità, offrendo un'esperienza unica e indimenticabile a tutti coloro che scelgono di assaporare il “Gin degli Umori”. Buona degustazione!

a cura di Giorgio Fabrizi

Negroni Sanguigno

30 ml Gin Sanguigno "Umori"
 30 ml Bitter Campari
 30 ml Vermouth rosso Rubino Martini
 Decorazione ciuffo di mentuccia romana e
 bacche di frutti di bosco a piacere

**Melancolada**

60 ml Gin Melanconico "Umori"
 30 ml Crema di cocco
 50 ml Succo Di Ananas
 Baccello di vaniglia

**Flegma-Julep**

70 ml Gin Flegmatico "Umori"
 20 ml Sciroppo di zucchero
 5 ml Succo di lime
 3 ml Bitter aromatico
 Foglie menta e salvia 12 miste

**Billy Sour**

50 ml Gin Bilioso "Umori"
 20 ml Zucchero liquido
 30 ml Succo di limone/lime
 30 ml Bitter Aromatico
 A piacere albume pastorizzato o acquafaba per
 rendere migliore la texture del Cocktail Sour.



Distilleria degli UMORI

“L’ora dell’aperitivo” Cosa ordinare?

Tra le molteplici caratteristiche che il mondo ci riconosce, c’è sicuramente che amiamo il buon cibo, e le bevande che lo accompagnano. Abbiamo così aggiunto gli “aperitivi” all’inizio di un pranzo, con delle buone motivazioni gastronomiche.

Anche di costume, poiché “un drink di benvenuto per avvicinarsi al piacere della tavola. . .” Un aperitivo è sicuramente gradito, dopo una frenetica ed estenuante giornata di lavoro, per rilassarsi e dedicarsi a sé stessi e ai propri ospiti. E non sarà un caso che il cocktail più bevuto al mondo attualmente, è italiano ed è un aperitivo

Sarà utile, quindi, cercare di chiarire qual è il rapporto attuale che abbiamo nel nostro paese con questa salutare bevanda, facendo una breve escursione tra alberghi, bacari, bar e ristoranti, lungo tutto il nostro paese.

Tra le 18 alle 21, per più di un milione di italiani è diventata una abitudine irrinunciabile consumare un aperitivo fuori casa!

Possiamo dire che tutto iniziò circa 20 anni fa con l’arrivo della novità U.S.A. l’Happy Hour! Era dilagata negli USA, partendo da New York; consisteva nell’offrire gratis, un secondo drink uguale, a chi ne aveva chiesto uno, in un orario particolare della giornata (generalmente la fascia oraria di minore affluenza).

L’Happy Hour dilagò in tutto il mondo, ed approdò anche in Italia dove, naturalmente, divenne una versione “Mediterranea”; non veni-

va offerto un secondo drink ma, in quella fascia oraria, aveva un costo ridotto e veniva servito con abbondanza di stuzzichini gastronomici adatti.

I locali “di tendenza” furono i primi ad applicarla durante l’orario dell’aperitivo serale. Fu un successo straordinario e portò ad una grande affluenza in questi locali, anche nella fascia serale perché non c’era la necessità di andare a casa o in un altro locale, per la cena.

Partiamo dal PIEMONTE dove comunque, vi era già una frequentazione all’aperitivo da quasi 200 anni, quando Benedetto Carpano, inventò il Vermouth e lo propose alla nobiltà di Torino che lo adottò con entusiasmo. Attraverso i Savoia, si diffuse in tutte le corti nobili di Europa divenendo un “must” come alternativa all’imperante Champagne. A tutt’oggi è consumato come ingrediente di Cocktail mondiali e durante l’Happy Hour accompagnato da bruschette, taglieri di affettati, patatine fritte, appetizer vari. All’”Happy Hour” si possono gustare anche diversi tipi di pasta, risotto, polenta, assaggi di verdure e carni.



LOMBARDIA. A Milano e nelle città lombarde, l'Happy Hour è già una tradizione popolare. Si bevono i classici cocktail aperitivi, dallo Sbagliato, all'Americano, a tutti i Pre-dinner alcolici internazionali, i vini spumanti della vicina Franciacorta, i rossi freschi dell'Oltrepò pavese. Lo Spritz in tutte le sue versioni. Anche l'Hugo viene richiesto in questo contesto.

Abbondanti buffet anche con piatti caldi sono a disposizione; oppure un servizio al tavolo accompagna ogni drink con abbondanti stuzzichini appetitosi. Una definizione non bella ma realistica definisce questo evento "Apericena". Una tendenza attuale emergente è "Aperitivo in Terrazza", nei migliori alberghi della metropoli.

Non viene praticato l'Happy Hour, ma servizio e buffet sono di classe, il servizio eccellente e Milano, al tramonto, con le montagne sullo sfondo è uno spettacolo.

VENETO. L'aperitivo veneziano si celebra nelle piccole osterie, i "Bacari", in cui si consumano, oltre al vino prodotto in regione, e un frizzante Prosecco, anche i "cicchetti", stuzzichini tradizionali veneziani a base di carne o pesce, oppure "fingerfood" a base di fritti e verdure.

In alcuni locali l'aperitivo si consuma tradizionalmente in piedi, occupando lo spazio davanti al bancone. In altri, seduti in ambienti confortevoli con luci soffuse, degustando assaggi dei piatti tipici della laguna.

Di gran moda, attualmente, lo Spritz Veneziano, nella sua versione originale, con Select, seltz e spumante Prosecco.

FRIULI. In questa regione, turismo e agricoltura hanno da sempre convissuto, regalando vacanze memorabili ai padani, orfani del mare. Dalle regioni montuose e fredde dell'Impero teutonico arrivano da sempre, turisti deside-

rosi di sole, mare e cibo genuino direttamente dalle campagne. L'ospitalità friulana si traduce in strutture turistiche popolari ma organizzate perfettamente per soddisfare un grande numero di ospiti. Lignano, Grado e tutta la costa fino a Trieste, hanno trasformato da molti anni le spiagge friulane in una piccola Florida ben organizzata. Dalle campagne dell'entroterra arrivano vini morbidi, prosciutti deliziosi (S. Daniele), un distillato esclusivo come la grappa. L'ospitalità e la riservatezza di questa regione conquistarono Ernest Hemingway che vi soggiornò per molto tempo traendone ispirazione e cibo buono.

ALTO ADIGE. Ecco un'altra realtà che permette di dire che in Italia c'è rappresentato il mondo intero. Tanto è riservata la popolazione del Trentino-Alto Adige, quanto è generosa e succulenta la sua cultura gastronomica. Ma limitiamoci alle bevande.

Spritz e bollicine di grande qualità, in qualsiasi struttura di accoglienza, accompagnati da stuzzichini di speck, formaggi di malga e gurken. All'aperitivo, oltre alle ricette classiche come Negroni e varianti, richiesti, nelle strutture locali, Rossini, Whisky sour, Old Fashion, Hugo e gli immancabili Gin & Tonic.

VERSILIA. Particolarmente "trendy" ed esclusivo, l'aperitivo sulle spiagge e all'interno della Versilia, a cavallo di Liguria, Toscana ed Emilia. Locali tradizionali e alternativi promuovono questa nuova forma di aggregazione. Spesso l'Happy Hour inizia dalle strutture situate sulla spiaggia e continua fino a notte fonda, trasformate in discoteca all'aperto. Anche qui si possono degustare cocktail originali, spumanti pregiati, e assaggiare, oltre a finger-food di formaggi e verdure, Hamburger, mozzarelle, salumi, piatti di carne o di pesce. Accolti all'aperto, si accompagna il tramonto con piacevoli musiche di sottofondo.

EMILIA-ROMAGNA. Da Bologna fino al mare, l'aperitivo anche qui è proposto con diverse ricette internazionali abbinati con vini della ricca Romagna, leggeri e piacevoli. Si degustano piadine farcite, salumi e formaggi. Si possono trovare anche assaggi di pesce, come frittura di gamberi o acciughe marinate del vicino mare Adriatico.

TOSCANA. A Firenze l'aperitivo è all'insegna del buon cibo e della buona musica, sia in piazza o su una terrazza. Si mangiano primi piatti, paninetti e pizze. Si spalmano salse saporite sul pane e si beve spumante o vino rosso giovane delle vicine colline del Chianti.

Cocktail internazionali e locali. Sicuramente il Negroni, che qui ebbe i natali, al caffè Casoni, dove il conte Negroni, chiese al suo barman preferito, Fosco Scarselli di non allungare il suo americano con la soda ma, discretamente, con il gin, suo distillato preferito.

ROMA. Gli aperitivi nella capitale iniziano verso le 7 di sera e possono continuare fino a serata inoltrata. Vengono serviti assaggi di primi piatti, formaggi, affettati. Anche contorni vari, nonché pizza e tramezzini, caratterizzano i ricchi buffet romani.



Gli aperitivi serviti vanno dalle diverse versioni degli Spritz, vini bianchi fermi e spumanti, champagne; oltre naturalmente tutti i cocktail internazionali definiti "pre dinner". Vi si possono trovare anche cocktail dietetici o analcolici e buffet biologici o vegetariani. Si può dire che l'Happy hour è divenuto, specialmente lungo lo stivale, un vero e proprio Aperi-cena.

MARE ADRIATICO. Lungo la costa orientale del nostro stivale si trova la più grande concentrazione di stabilimenti balneari d'Europa. Tra le caratteristiche di tutta la costa orientale dell'Italia, bagnata dal mare Adriatico (e dal più profondo Jonio) fino al Gargano vi è una straordinaria varietà di strutture, complessi alberghieri, spiagge, parchi di divertimento, perfino oasi di natura incontaminata, tutto al servizio del Turista, che qui viene coccolato e viziato come nessun altro posto al mondo.

Non solo le spiagge di Rimini e Riccione o le morbide montagne di San Marino o del Gran Sasso o il Tavoliere delle Puglie, ma una popolazione intera, disponibile ed entusiasta di regalare assieme al sole e al mare, tanto divertimento. Sulla ristorazione abbiamo presenti ogni varietà. Dal chiosco di Trabocco Congarelle di Punta Cavalluccio a Vasto, al Cuoco di bordo, 3 stelle Michelin a Uliassi, abbiamo la ristorazione per tutte le tasche e per tutti i gusti. Innumerevoli i locali che propongono drink di miscelazione evoluta, o classica ma di grande qualità.

I Soci ABI presenti, sono tra i più attivi anche a livello associativo. Un grande serbatoio di professionisti.

SARDEGNA. In Sardegna, possiamo trovare più che in ogni altra regione italiana i due estremi della qualità. Dalla cucina "pastorale" dell'interno, con piatti gustosi, selvaggi e molto consistenti, da abbinare a vini robusti locali, assolutamente unici, alle location del turismo di lusso, con dimore di grande bellezza e gastronomie di qualità estrema.

Il tutto immerso nella geografia locale, rimasta intatta, con i suoi dirupi profondi, spiaggette vergini, e acque di un azzurro luccicante. Personale altamente professionale che può soddisfare le richieste più particolari, oltre che dare preziosi consigli agli ospiti. E guidarli per fare loro godere i piaceri più esclusivi.

SICILIA. Questa regione è un grande serbatoio di professionisti del nostro settore. Molto alto il livello professionale. Nove province, ognuna con diverse origini culturali, più di qualsiasi altra regione.

Anche la gastronomia rispecchia le diverse origini culturali quindi, per i nostri colleghi, sicuramente una difficoltà in più adeguarsi a culture, gusti e atteggiamenti diversi e conviventi. Le richieste nei locali riflettono queste conoscenze e differenze culturali e gastronomiche. Gli appetizer, ovviamente non possono essere mirati ad ogni cocktail o alla cultura gastronomica del cliente. Però possiamo dire che le proposte gastronomiche che accompagnano i drink, anche miscelati, sono particolarmente rappresentativi delle culture siciliane.

Troviamo abitualmente affettati e formaggi locali, involtini di carne, arancine, pistoncini, assaggi di riso. La richiesta dei drink è particolarmente legata ai cocktail internazionali con prevalenza degli onnipresenti Spritz nelle varianti più diffuse. Molto richiesti vini bianchi e spumanti locali.

a cura di Silvio Borghesan



“Solera y Criadera un invecchiamento dinamico”

La dominazione dei Mori, la riconquista cristiana nel XIII secolo ed una eredità culturale meravigliosa. Sto parlando dell'area spagnola che si stende dinanzi le coste africane: Jerez de la Frontera nella regione andalusa, un luogo vocato alla viticoltura ed alla nascita di prodotti enologici superlativi: vino, brandy e non ultimo l'aceto.

Il vino più importante, come tutti avrete intuito, è lo Sherry, vera delizia del palato che nella sua lunga carriera ha conosciuto fasi alterne di fama.

Tra le varie cose che rendono unico questo vino c'è sicuramente il tipo di invecchiamento detto “solera”, una tecnica che prevede una disposizione a botti sovrapposte, tecnica utilizzata anche per altri vini quali il Marsala o il Madera, per citare qualche esempio.

Nel passato, sto parlando del XVII secolo, la destinazione principale dello Sherry era l'Inghilterra dove i vini fortificati conoscevano un grosso consumo. Durante quel periodo lo sherry era semplicemente aggiunto di vini prodotti precedentemente e detti Anejo.

La richiesta sempre più pressante verso un prodotto maggiormente uniforme sotto il profilo organolettico ha portato verso la seconda metà del XVIII secolo (pare verso il 1760) all'introduzione di questo sistema arrivato fino a noi. Ma vediamo nel dettaglio di cosa sto parlando: innanzi tutto per poter sistemare le imponenti

cataste di botti vi è l'esigenza di cantine ampie ed umide e gli “strati”, generalmente, variano da 3 a 4 cataste di botti dove la prima ovvero la più alta, viene chiamata “sobretabla”, quelle intermedie “criaderas” mentre quella più vicino al terreno, “soleras”.

Perché diciamo che siamo di fronte ad un invecchiamento dinamico? Partiamo dal vino: le uve sono principalmente di “palomino” segue quindi l'utilizzo di altre due varietà quali il “muscatel” e il “pedro Ximénez” queste ultime destinate a vini da taglio o, se usate in purezza, per vini aromatici dolci.

La fermentazione è completa e una volta ottenuto il vino secco, si procede alla fortificazione tramite mistelle che porta la gradazione del vino da un minimo di 15° a oltre i 17° a seconda del vino che vorremo ottenere: i “fino” o gli “oloroso” (odore, in spagnolo, si dice “olor”). Alla categoria dei fino appartengono i manzanilla, i fino e gli amontillado mentre l'altra categoria è composta da oloroso, cream e pedro ximenez

Da sottolineare che le botti vengono riempite per due terzi ed il cocchiume, il foro preposto al riempimento; aperto per favorire lo sviluppo della “flor” un tappeto di lieviti che preserverà il vino dalla ossidazione e perpetuerà una continua maturazione del prodotto sottostante donando quelle sfumature di profumo e gusto che rendono unico questo capolavoro. Non trascurabile il fatto che in natura, questi saccaromiceti, esistono solo qui e vengono portati da un mare ricco ed evocativo che provvede anche ad una parte della loro alimentazione.

I vini più giovani verranno versati nelle sobretablas e da lì inizieranno ad essere travasati nel tempo prima nelle botti del secondo strato, le criaderas dove miscelati ai vini già presenti invecchieranno per un periodo stabilito dal “capataz” (il maestro di cantina) per essere poi

immessi nelle botti solera, cioè quelle più vicine al terreno ove avverrà l'ultimo passo ovvero l'estrazione (saca) del vino, prelievo che può avvenire più volte l'anno e che non supera mai un terzo del contenuto della botte (in realtà siamo nell'ordine del 20%) quindi l'imbottigliamento.

Un tempo, queste operazioni di travaso "rociar" venivano effettuate tramite una "jarra", ovvero un secchio particolare e si poneva molta attenzione a non "rompere" la flor. Tali operazioni oggi vengono effettuate tramite pompe automatiche chiamate "octopus" che distribuiscono e ripristinano il livello dei liquidi tra le varie botti rendendo di fatto impossibile una datazione.

La quantità di alcol somministrata al vino determinerà la varietà, quindi otterremo:

Manzanilla, stile fino è un vino invecchiato esclusivamente con metodo solera prodotto a Sanlúcar de Barrameda con gradazione di 15°, colore bianco carta, secco, salino e con vaghi profumi di mela, vino non robustissimo, va bevuto abbastanza rapidamente dopo la sua apertura, circa 2/3 giorni.

Fino, prodotto in tutta la zona dello Sherry, anch'esso invecchiato con metodo solera, è il più rappresentativo degli sherry con gradazione di circa 15° di colore paglierino più robusto e complesso del precedente è sicuramente il compagno ideale per un aperitivo ad alto profilo

Amontillado, sempre di stile "fino", viene prelevato a maturazione e messo in un barile unico onde favorire l'ossidazione quindi aggiunto di una minima percentuale di pedro ximenez, queste due peculiarità favoriscono i sentori di mandorla e tostato, un colore ambrato ed un gusto secco ma avvolgente. La gradazione può essere portata ad oltre 18°.

Palo cortado, stile estremamente raro ottenuto da un amontillado maturato in botte. Si colloca idealmente tra i due stili ovvero mantiene i

profumi secchi dell'amontillado con una nota di dolcezza che ricorda gli oloroso.

Oloroso, gli sherry in stile oloroso sono vini ossidati che vengono portati ad una gradazione di oltre 17° prima di essere messi in botte. Questa gradazione non favorisce assolutamente la formazione della flor. Sono vini robusti a cui viene aggiunto del pedro ximenez per far sì che possano diventare dolci o semi dolci. Frutta secca, datteri la loro marca di profumo e gusto. L'ossidazione consente la conservazione per settimane dopo l'apertura.

I cream sempre in stile oloroso, raramente sono frutto di un uso esclusivo di uve palomino, più sovente vengono aggiunti di quantità importanti di pedro ximenez per renderli dolci. Sono scuri con tonalità tendenti al marrone, sciroposi con forti richiami di cioccolata, liquirizia e frutta secca ideali nell'accompagnamento di dessert o formaggi particolari, quasi esclusivamente destinati al mercato britannico.

Un tempo così famosi tanto da indurre E.A Poe a realizzare su questo tema un breve racconto (la botte di amontillado), oggi sono vini assolutamente da rimettere in bottigliera: fortunatamente dopo un periodo dove molte cantine venivano chiuse per la mancanza di mercato, ora conoscono una nuova alba che mi auguro duri per tanto tempo.

a cura di Paolo Azzoni



“The Bar.. Classic Cocktails”

Spritz

“Lo spritz“ il seme dell’aperitivo dal carattere italiano che prende forma da un’esigenza austriaca e conquista il mondo come prodotto made in Italy

Definire lo spritz come un semplice drink può risultare alquanto riduttivo perché dietro lo spritz si cela qualcosa di più intrinseco; innanzi tutto il cocktail è un aperitivo che è entrato nella radice della cultura italiana riuscendo poco per volta a sconfinare per conquistare il palato di tutti.

Questa tradizione dell’aperitivo italiano, grazie alla combinazione di buon cibo, ottimi drinks e atmosfere conviviali, offre una vera e propria esperienza che ha contribuito a far conoscere ed apprezzare la cucina italiana in tutto il mondo. Infatti molti locali hanno introdotto l’aperitivo italiano nella loro drink list, diventando un modo per offrire momenti gastronomici e culturali unici del made in Italy. Questi momenti indimenticabili ci sono mancati durante il periodo della pandemia mettendo a dura prova il legame fatto di momenti conviviali. L’aperitivo oggi, ritornato in auge, si propone rinnovato nella cura delle materie prime più raffinate anche nella versione fai da tè in casa tra amici.

Gli ingredienti utilizzati per esprimere l’aperitivo italiano, visto come un momento di svago in cui ci si concede una pausa godendo della compagnia l’uno dell’altro, sono i prodotti dell’alimentazione della cucina italiana, il ba-

gaglio e l’arte dell’esperienza tecnica di professionisti della somministrazione del beverage. Mi riferisco proprio ai Barman che sono un punto di riferimento tra cliente e prodotto finale e che con il loro lavoro trasmettono valori come accoglienza e qualità.

Prima di entrare in merito alle origini dello Spritz può essere utile conoscere la natura dell’aperitivo. Il significato della parola prende spunto dal latino “aperitivus, aperire, aperio” che significa aprire; aprire lo stomaco per ricevere il cibo, una bevanda in grado di stimolare i succhi gastrici per favorire l’appetito.

Si dice che Ippocrate, il padre della medicina e Galeno il più noto medico della medicina romana, davano molta importanza ai preparati a base di vino bianco miscelato con fiori di dittamo, assenzio, ruta e erbe dal sapore amaro per curare pazienti che soffrivano di inappetenza. Infatti se oggi il termine “aperitivo” ha il significato di bevanda alcolica è perché nasce come medicina.

Questo preparato giunse fino al rinascimento, epoca in cui si divulgò nelle corti dei nobili grazie alle diffusioni dei monaci dell’abazia di Francia e Germania. Gli aperitivi erano solitamente vini bianchi e rosati “ippocraticum o absinthiatum”, ma anche amari e rosoli accompagnati da stuzzichini come salumi e formaggi. Ricordo che all’epoca cominciavano ad essere tutelate le specialità tipiche di ogni zona. Da allora ebbe inizio la fortuna degli aperitivi, bevande poco alcoliche, piacevolmente aromatizzate capaci di stimolare l’appetito e per questi motivi prediletti dai nobili.

Caterina de Medici, nobile donna fiorentina, diventò la regina consorte di Enrico II, re di Francia. E’ riconosciuta come una figura significativa della storia italiana e francese non solo per il suo lascito culturale politico di entrambi i paesi; a lei si devono l’introduzione dello stile, della moda, del buon gusto nella corte france-

se, oltre a profumieri, ricamatori. Caterina de Medici portò con sé anche pasticceri, liquoristi, cuochi fiorentini e italiani che cambiarono l'antica cucina francese ancora di matrice medievale. Secondo alcuni avrebbe anche diffuso l'abitudine di bere del vino prima dei pasti per stimolare l'appetito dei sontuosi banchetti che la nobile donna introdusse a corte.

Via via che la bevanda stava migliorando si arriva in Germania con la definizione di "Bitter", il cui significato è amaro, bevanda priva di dolcezza.

Oggi i principali drink aperitivi hanno il sapore amaro. E non a caso gli spritz, che hanno il retrogusto amarognolo per effetto dei bitter, sono apprezzati come aperitivo.

Ma vediamo come lo Spritz è entrato nella radice e cultura Italiana. Alla fine del 1700 inizio 800, anni in cui il Regno Lombardo Veneto dipendeva dall'impero d'Asburgo, i militari e i funzionari di stato al servizio degli Austriaci erano abituati a bere i vini veneti diluiti con uno spruzzo di acqua gassata per ridurre la gradazione alcolica "ein Spritzer Wasser".

Quindi il termine "Spritz" deriva dal tedesco spritzen che vuol dire spruzzare. E da allora questo termine non ha più smesso di fare conquiste non solo in Italia ma in tutto il mondo. Se in alcuni paesi del nord Italia è rimasta ancora la tradizione di allungare il vino con acqua gassata, nei primi del 900 si diffuse il modo di aggiungere anidride carbonica all'acqua per merito di uno scienziato ungherese che fondò una fabbrica di acqua gassata a Budapest. In quegli anni Hiram Codd brevettò a Londra il primo sifone pressurizzato che permetteva di spumeggiare i cocktail con l'aggiunta di acqua di selz. Ben presto tutti i bar non potevano definirsi alla moda se non erano dotati di un sifone per allungare i bitter aperitivi. Man mano che lo Spritz prese forma, a Venezia nei primi anni

20 del 900, periodo in cui si assiste una rinascita economica e sociale della città, i fratelli Pilla desiderosi di contribuire all'economia veneziana crearono il bitter Select. Si trattava di un aperitivo dal gusto intenso, avvolgente, con note amaricanti di radici ed erbe aromatiche che si equilibrano con percezioni dolci e agrumate. A breve senza indugio lo Spritz veneziano si diffuse in tutte le osterie della laguna dove nel corso degli anni farsi un aperitivo era diventato quasi un dovere quotidiano.

Facendo il punto storico dello spritz, però, non possiamo non rimanere colpiti dalla versione che conquistò il mondo tanto che nel 2011 è stato inserito nel ricettario ufficiale dei cocktail mondiali. Gli anni erano ancora quelli, i primi del 900, stessa situazione politica e sociale ma diversa la città: siamo a Padova. I fratelli Barbieri presentarono durante la fiera internazionale di Padova e ai magazzini l'aperitivo Aperol, che da lì a poco sarebbe diventato il preferito dagli Italiani. Grazie alle grandi doti comunicative dei fratelli Barbieri si riuscì a catturare l'attenzione dei consumatori con campagne pubblicitarie mirate; nei bar apparirono appesi cartelloni creativi che reclamizzavano l'aperitivo dal colore arancione con inconfondibile sapore dolce amaro.

Passarono gli anni e arriviamo al 1960 quando la pubblicità televisiva entra nelle case degli italiani; gli annunci sono concentrati nella fascia preserale con il "Carosello". Aperol subisce un ulteriore sviluppo grazie all'interpretazione del personaggio smemorato dell'attore Dino Buazzelli che con la mano sulla fronte pronuncia "Aaaaaa. Aperol".

Il punto di svolta lo si ha negli anni 2000 quando il gruppo Campari porta lo Spritz negli Stati Uniti. Da allora il cocktail conquista il mondo affermandosi come aperitivo più richiesto; diventa un punto di riferimento in molti eventi grazie alla sua capacità eclettica, alla grada-

zione alcolica relativamente bassa e al gradevole sapore vivace che evoca riferimenti Italiani. Oggi l'eredità storica dello spritz sostiene gran parte delle richieste di aperitivi sia nelle versioni più sofisticate che in quelle più popolari dal momento che alcuni di essi hanno un ruolo fondamentale nella cultura e tradizione italiana. Il suo seme ha dato origini ad un'infinità di varianti; la più folcloristica è il "Bianchin Spruzzà" l'aperitivo milanese degli anni 30 richiesto nei bar di provincia. Si trattava di vino bianco sporcato con bitter campari o vermouth che, com'era abitudine, prevedeva la condivisione di un camparino soda in due "Dù Bianchin Spruzzà".

La grandissima diffusione del bianchin ebbe popolarità anche nei bar di altre città vicine; a Brescia l'usanza del bianco sporco prese il nome di "Pirlo" un termine dialettale che significa "pirlare" vale a dire girare a vuoto così come il bitter gira all'interno del bicchiere.

Spritz **IBA Cocktail - New Era Drinks**

90 ml Prosecco

60 ml Aperol

Splash of Soda water

Procedimento

Si prepara direttamente nel bicchiere con ghiaccio, decorazione complementare spicchio di arancia

Gradazione Alcolica 13°

Apporta circa 143 Kcal

il cocktail Spritz si distingue per il colore arancione brillante, esaltato dalla presenza del ghiaccio che lo rende luminoso.

I profumi principali sono quelli agrumati a cui si aggiungono finissime erbe aromatiche e delicate spezie.

I sapori si alternano tra quelli amaricanti e morbidi, lasciando il finale fresco e pulito.

a cura di Daniele Dagradi





“Awamori” il Sake di Okinawa

L'Awamori è un distillato tipico dell'isola di Okinawa e per quanto meno chiacchierato di altre bevande giapponesi, conserva una storia e produzione uniche ed interessanti!

Okinawa è una prefettura del Giappone sita tra le più grandi isole giapponesi e Taiwan, nel mare Cinese Orientale. È un arcipelago di isole, la cui principale è appunto Okinawa, facente parte a sua volta di un complesso di isole più vasto chiamate isole Ryūkyū, le quali un tempo erano per la maggior parte nel Regno delle Ryūkyū. Nota sicuramente per le vicissitudini della seconda guerra mondiale, Okinawa è famosa anche per aver dato i natali all'arte marziale del Karate e per avere una delle popolazioni più longeve al mondo.

Essendo climaticamente subtropicale e caratterizzata da sole e spiagge, gode anche di un buon afflusso turistico.

Per quanto venga associato al sake, l'awamori è un vero e proprio distillato, pertanto oltre alla fermentazione alcolica avviene il processo di distillazione nell'alambicco. Può essere quindi associato più facilmente al shōchū essendo anch'esso distillato, ma come vedremo le differenze tra questi due prodotti sono più di una.

In passato i commerci con il Siam (l'attuale Thailandia) sembrano aver favorito l'ingresso delle tecniche di distillazione ad Okinawa o per meglio dire in Giappone, in quanto si ritiene che l'awamori sia il più antico distillato giapponese, prodotto da più di 500 anni!

Nonostante alcune aziende ai giorni nostri abbiano rinnovato il prodotto, tecniche di produ-

zione e base di partenza sono rimaste invariate per tutti questi secoli, similmente come in Messico per il mezcal. Il termine “awamori” ha differenti ipotesi di significato, tra le più accreditate quella che i termini “awa” e “mori” riferiscono alla formazione di bolle o schiuma durante il processo. Un'altra teoria vuole il nome riferito ad un termine antico che in sanscrito riferiva alle bevande alcoliche, appunto “awamuri”.

L'awamori si produce con riso e per precisione con una sola tipologia, il riso “indica”, importato da secoli proprio dalla Thailandia. Sembra che questa particolare tipologia di riso a chicco lungo sia particolarmente indicata per la produzione e l'ottenimento del sapore di questo antico elisir. Possiamo notare come già il prodotto di partenza differenzi l'awamori dal shōchū, infatti quest'ultimo può essere ottenuto con materie prime differenti, grano saraceno, riso, patate o castagne mentre l'awamori si ricava solo dal riso.

Per quello che riguarda la produzione dell'awamori, si inizia con la cottura del riso in acqua al quale viene aggiunto il “koji nero”, un particolare tipo di muffa nera che scinde l'amido in zuccheri semplici predisponendoli alla fermentazione. Questo processo può essere effettuato in percentuali di riso differenti a seconda del risultato finale che si vuole ottenere. Anche questo ingrediente rende unico l'awamori, in quanto nella produzione del shōchū per esempio si utilizza il koji bianco, mentre il koji giallo è utilizzato per il sake. Il koji nero sviluppa un abbondante quantitativo di acido citrico che risulterà utile nel combattere lo sviluppo batterico che si crea durante il processo. Questo assemblaggio di riso e koji viene lasciato fermentare grazie all'azione dei lieviti ed è chiamato “moromi”. Successivamente viene distillato in un unico passaggio in alambicco discontinuo come da tradizione, il shōchū invece viene distillato due o tre volte. Il prodotto

così ottenuto può essere consumato giovane o anche invecchiato e avrà una gradazione che parte da 30% fino a concentrazioni più alte, mediamente 43% - 44%. L'invecchiamento viene effettuato in vasi di terracotta e se supera i 3 anni va a definire l'awamori come “kusu”. Non c'è un limite per gli anni di maturazione e man mano che passa il tempo il profilo organolettico di questo prodotto può cambiare notevolmente. Spesso per l'invecchiamento viene utilizzato un sistema chiamato “Shitsugi” vagamente simile al metodo solera utilizzato per lo sherry, infatti i prodotti di diverse maturazioni vengono mescolati tra di loro dal kusu più giovane ai più vecchi passando da un contenitore all'altro.

Le decine di distillerie sparse nelle isole della prefettura hanno un loro modo di intendere il distillato, pertanto si possono trovare diversi stili differenti.

L'awamori è considerato da sempre bevanda locale e d'uso comune, pertanto un vanto da parte della popolazione ed un prodotto indispensabile durante le festività.

Ma come si beve l'awamori? In realtà sono molti i modi per consumarlo, a partire dal berlo liscio, con ghiaccio o anche caldo come si può fare con il sake. Uno dei modi giapponesi di assaporare questi prodotti è considerato un vero e proprio drink è il “mizuwari”, ossia con un po' di ghiaccio e allungato con acqua in proporzione “roku-yon” o “go-go”, di fatto numeri che indicano i rapporti 6:4 o 5:5. Per servire il distillato ci si può avvalere anche del “kara kara”, un'apposita brocca in argilla utilizzata per condividere la bevuta in compagnia e servire il prodotto agli ospiti. È possibile anche allungare il drink con delle bibite frizzanti, entrando così nel campo della miscelazione e andando a realizzare degli highballs. I bartender si possono sbizzarrire nel creare le miscele più fantasiose e viene spontaneo abbinare prodotti legati alla

cultura giapponese come il tè, lo sparkling tea, lo yuzu, il wasabi, lo zenzero, le alghe, ecc...

Il prodotto è comunque abbastanza versatile e adatto anche a semplici interpretazioni di classici come un Negroni in versione Okinawa con awamori al posto del gin.

Le possibilità poi si ampliano se pensiamo agli abbinamenti, giocando con la territorialità si possono creare pairing con le specialità tipiche di Okinawa per esempio l'Okinawa soba, il goya chanpuru, il riso taco o il maiale, che viene preparato in svariati modi.

Con un po' di prove è poi possibile realizzare abbinamenti nuovi e sorprendenti con la nostra cucina o quella di altri paesi, creando nuove ricette frutto di grande originalità.

I giapponesi hanno ormai fatto storia con i distillati di imitazione come whisky, vodka, gin e rum, distinguendosi per qualità, tecnica, innovazione e creando un proprio stile personale. L'awamori e il shōchū restano però i loro prodotti più storici e tradizionali; seppur differenti per i loro aromi e struttura rispetto ai nostri, sono un mondo veramente curioso ed interessante, da scoprire ad ogni assaggio.



UN NEGRONI AD OKINAWA

30 ml Awamori

30 ml Bitter Campari

30 ml Vermouth bianco

mescolare direttamente nel bicchiere e decorare con una fetta di arancia

CHERRY TREE

40 ml Awamori

20 ml Cordial lime Rose's

2 tsp confettura di ciliegie

shakerare e filtrare in un bicchiere con ghiaccio

OKINAWA HIGHBALL

45 ml Awamori

5 ml Triple sec

2 dash Orange bitter

100 ml Soda al pompelmo rosa

preparare direttamente nel bicchiere e aggiungere pepe rosa in superficie

a cura di Mirko Salvagno



“Lo Speziologist”

IL CUMINO



Il cumino, conosciuto con il nome scientifico di *Cuminum Cyminum*, è una pianta erbacea la cui madrepatria originaria si ritiene sia la Siria. La pianta si è diffusa rapidamente in tutto il Medio Oriente e in Asia, ma anche nel bacino del Mediterraneo. Secondo alcuni reperti, il cumino è già citato in un antico erbario indiano del V secolo a.C. e molte testimonianze raccontano come fosse diffuso anche in epoca greca e romana, e soprattutto durante il periodo medievale.

Lo scopo di questa spezia, infatti, è quello di aromatizzare le pietanze e le bevande spiritose, ha un profumo intenso e un sapore dolce simile ai semi di finocchio, ma va usato con parsimonia perché una quantità eccessiva potrebbe trasformare la vostra bevanda o pietanza in amara o piccante.

Oltre al cumino classico più diffuso, esistono anche una serie di altre tipologie: tra le più conosciute si trovano il *Carum Carvi*, che ha semi più piccoli, scuri e un sapore meno aromatico e con cui si prepara anche l'harissa magrebina, e il *Bunium Persicum*, conosciuto anche come cumino nero, con semi più lunghi e curvi. Cumino Nero (*Nigella sativa*) i suoi semi sono neri e hanno forma di piramide, è utilizzato in alcune cucine per il suo sapore caratteristico.

Con l'utilizzo in cucina ma anche in miscelazione il cumino sta diventando sempre più influente nella cultura culinaria italiana ma soprattutto mondiale dove già si conosce da diversi decenni.

L'America latina ne fa un uso maggiore grazie alla loro cultura nella preparazione di pietanze speziate, in particolare si può trovare nella maggior parte a Cuba che insieme al Messico consumano grandi quantità di cumino. Le preparazioni più comuni sono i tamales cubani fatto con farina di mais, olio d'oliva, aglio, cipolla, cumino e brodo di pollo. Impastate il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e lasciatelo riposare per qualche ora per insaporire. In Messico viene utilizzato per la preparazione del chili con carne al guacamole. In Germania si utilizza per la preparazione di una bevanda spiritosa al carvi (noto come cumino dei prati), spesso indicata semplicemente con il termine tedesco *kümmel* (o anche *kummel* o *kimmel*), è una bevanda spiritosa ottenuta da alcol aromatizzato con il seme di cumino più eventualmente altre erbe.

Nella liquoristica italiana viene a sua volta utilizzato per preparare liquori o amari e Gin, grazie alle sue molteplici proprietà che variano con il variare della quantità di utilizzo. Uno dei liquori al cumino più conosciuto, viene prodotto in Provincia di Macerata. una bevanda alcolica trasparente con elevata intensità olfattiva e persistente nota di cumino.

Come preparare un liquore al cumino: I semi di cumino si fanno macerare per 4 - 5 settimane, rimescolando frequentemente, poi si aggiunge uno sciroppo dolce, si amalgama il tutto e, una volta filtrato, si imbottiglia. Si lascia riposare per circa 2 settimane, dopodiché il liquore è pronto per il consumo.

Di gusto dolce e vellutato, è utilizzato come digestivo, il cumino si può utilizzare anche in preparazioni di sciroppi e shrub e molto altro ancora per poi utilizzarlo nella preparazione di drink alcolici e analcolici.

a cura di Pierpaolo Speciale



RATAFIA', ROSOLIO, ELISIR

Viaggio nella liquoristica italiana



La sua storia della liquoristica italiana affonda le radici fin nel medioevo, quando il sapere arabo sulla distillazione viene portato alla Scuola di Salerno, fondata nel 1100. Qui viene studiato ed affinato un sistema di distillazione prossimo a quello moderno e fra queste mura si ottengono le prime acquaviti ed i primi toccasana ed elisir di lunga vita.

Con gli anni, questi toccasana, verranno suddivisi, per comodità, in **ratafià, elisir e rosolii**. I ratafià sono liquori a base di frutta, in cui la percentuale di zucchero è solitamente un quarto della ricetta, a seconda del frutto usato. La frutta in polpa apporta fruttosio, aumentandone la dolcezza. Menzione di merito per il ratafià alle visciole, dell'azienda **Leardini**, di cui abbiamo scritto in precedenza.

I rosolii sono liquori dolci, la cui aromatizzazione principale è composta da una o più spezie, con zucchero presente per un terzo della ricetta. Sono ottenuti distillando un macerato di spezie, aromatizzandolo successivamente con scorze di agrumi, petali di rosa o vaniglia.

Gli elisir si possono definire invece come proto-amari, il cui ingrediente principale ha un effetto benefico sul corpo. Sono prodotti, generalmente, dal gusto amaro e si rifanno ai rimedi della farmacopea tradizionale, oggi riadattati per i "palati moderni"..



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

GIN EDGAR SOPPER

IL LONDON DRY DI GRUPPO MONTENEGRO



Anche Gruppo Montenegro ha il suo gin. Si chiama Gin Edgar Sopper ed è un London dry premium con il quale il Gruppo è entrato nel fiorente mercato del distillato con un prodotto di proprietà, ampliando al tempo stesso la sua gamma di brand.

Prodotto in Inghilterra da una delle più antiche distillerie del Paese, Gin Edgar Sopper (alc 40% in vol) è realizzato con cinque botaniche:

ginepro, coriandolo, radice di angelica, scorza di limone e pepe di Cubebe. Si presenta al naso con un bouquet ricco ed equilibrato, dove emerge la nota balsamica del ginepro, mentre al palato è secco, come nella tradizione dei London dry, ma al tempo stesso morbido, caratterizzandosi per le gradevoli e persistenti note vegetali di angelica e coriandolo, che accompagnano quelle del ginepro. Caratteristiche che lo rendono molto versatile e adatto anche a essere servito liscio, oltre che utilizzato nella miscelazione per la preparazione di cocktail classici, loro rivisitazioni e nuove creazioni. Secondo la leggenda, Edgar Sopper era un corvo imperiale della torre di Londra, che si finse morto, per attrarre l'attenzione della guardia. Quando questi lo prese tra le mani, il corvo gli beccò il dito per poi volare via con un ghigno beffardo. A lui ed alla sua sagacia viene dedicato questo gin. Anche la bottiglia è un omaggio alla città di Londra: i rilievi estesi per tutta la sua lunghezza si rifanno alle imponenti vetrate di Kew Gardens, la più importante collezione al mondo di piante viventi, nonché uno dei simboli architettonici della capitale britannica.



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

MOZART

IL PIACERE DEL CIOCCOLATO



Mozart Chocolate Cream è un liquore al cioccolato al latte particolarmente cremoso e strutturato, prodotto artigianalmente solo con ingredienti naturali e valorizzato dal cioccolato belga. Ha un profumo inconfondibile di note aromatiche di cacao e vaniglia e un gusto ben strutturato che richiama il piacere del cioccolato al latte, come fosse un vero cioccolato liquido.

Mozart è leader mondiale nella produzione di liquori al cioccolato. Con oltre 150 anni di esperienza nel settore, la Mozart Distillerie, di proprietà dell'azienda **Bonaventura Maschio** è un tributo al noto compositore austriaco e produce i suoi liquori a Salisburgo, città natale dell'artista. Tutta la lavorazione, che inizia dalle materie prime, è svolta all'interno dell'azienda e si fonda su tre ingredienti principali: Cacao, Zucchero e Vaniglia. Il processo produttivo di ogni liquore ruota attorno alla macerazione a freddo del cacao e della vaniglia.

Tempo, esperienza e passione sono fondamentali per assicurare la qualità e la consistenza del prodotto. Gli aromi sono il diretto risultato di tempi e temperature di infusione precise, affinate in anni di esperienza. La complessità del liquore è ulteriormente aumentata da una piccola porzione di macerato di cacao che viene fatto affinare in barrique. All'originale Chocolate Cream si sono aggiunti negli anni altri liquori al cioccolato come il White Chocolate



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

SELECT, IL BITTER PER L'AUTENTICO SPRITZ VENEZIANO



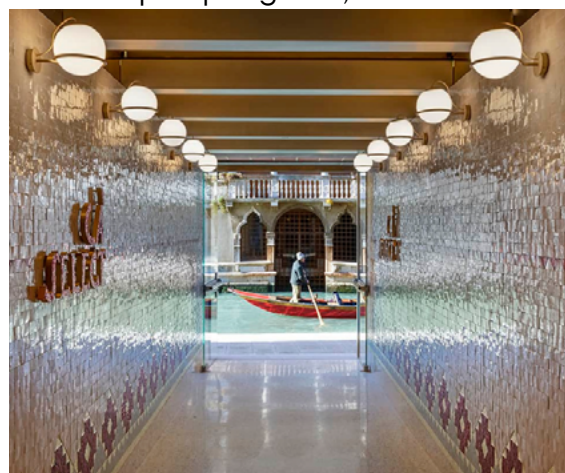
Select è uno storico bitter creato nel cuore di Venezia dalla distilleria dei Fratelli Pilla. Viene ottenuto da ben 30 diverse botaniche tra erbe, piante, radici, cortecce e spezie.

Tra i suoi ingredienti due sono particolarmente importanti: la radice di rabarbaro, che infondono al bitter la tipica nota amara, e le bacche di ginepro, che rilasciano note balsamiche.

Al naso si percepiscono, inoltre, agrumi, resina, eucalipto e mentolo. Al gusto si rivela molto intenso e complesso, con note leggermente amare e speziate.

L'obiettivo del progetto è quello di valorizzare il profondo legame che da oltre cento anni lega il brand alla sua città di origine: era il 1920 quando i giovani Fratelli Pilla, grazie alla loro esperienza liquoristica, diedero vita a Select nel Sestriere di Castello, cuore storico di Venezia. Una scelta non casuale perché la Serenissima rappresentava il luogo di incontro tra Occidente e Oriente, nonché un centro di scambio delle spezie e delle erbe più pregiate, le stesse utilizzate dal noto aperitivo.

L'inaugurazione, avvenuta a Maggio 2023, è stata anche l'occasione per lanciare la Select Spritz Week, un palinsesto di eventi, fortemente voluto da Gruppo Montenegro, per trasmettere la cultura dell'autentico spritz veneziano al di fuori della bellissima città veneta



A cura di Gianmario Artosi e Giuseppe Canino

“Cialda oppure Capsula?”

Il caffè: cialda o capsula? Il consumo casalingo, quanto incide in termini di consumo?

Iniziamo facendo un po' di chiarezza in merito a cialde e capsule... si tratta sempre di caffè, ma capsule e cialde sono diverse per diverse ragioni.

Estetica

La cialda è un filtro in carta che permette il passaggio dell'acqua e della miscela nella preparazione del caffè.

La capsula è un piccolo recipiente in alluminio o in plastica resistente alle elevate temperature, il cui caffè viene estratto dalla macchina previa foratura dell'involucro.

Conservazione

Le cialde sono sigillate all'interno di un incarto dello stesso materiale utilizzato per il confezionamento del caffè moka. È l'imballo che preserva il caffè in cialda, a differenza della capsula che mantiene sottovuoto (e fino al momento della consumazione) i 7 grammi di caffè contenuti al suo interno.

Quantità

Mentre le cialde contengono generalmente 7 g. di miscela, le capsule caffè possono racchiudere quantità inferiori, a seconda del tipo di macchina che viene utilizzata.

Funzionamento

La macchina caffè in cialde è dotata di un braccio estraibile dentro cui viene posizionata la

cialda. La miscela viene filtrata dal sistema che produce la quantità desiderata di caffè (lungo o espresso). La capsula viene invece forata dalla macchina attraverso un insieme di “aghi” che estraggono la miscela per poi convogliarla all'interno della tazzina.

Meglio la cialda o la capsula?

In realtà tutto sta nelle scelte personali e nelle proprie priorità ed esigenze.

La cialda è il primo sistema di caffè porzionato che è stato inventato. Contiene in media 7 grammi di polvere ed è confezionata in panno-carta o cellulosa, compostabile al 100%, dopo l'uso si getta nell'umido senza alcun dubbio.

La cialda è universale, è adattabile a qualsiasi macchina. Ha costi più contenuti rispetto al caffè in capsule, paragonabili a quelli di una confezione di caffè in sacchetto, ma per contro ha una scelta di miscele molto ridotta.

Le capsule sono confezionate con due materiali, o totalmente in plastica oppure in plastica ed alluminio. Nel primo caso possono essere riciclate, mentre in presenza di alluminio, la capsula andrà buttata nell'indifferenziata. Non esistono ancora capsule interamente compostabili, quindi per i più sensibili al tema dell'ecologia, la scelta dovrebbe essere facile già da questa prima differenza. Inoltre, nelle capsule, il quantitativo di caffè varia dai 5 fino ai 9 grammi.

Ma le capsule vantano altrettante qualità. In primo luogo, la loro versatilità non è paragonabile a quella delle cialde. In capsule si trovano tantissime tipologie di miscela, oltre alla vasta scelta di bevande istantanee che in cialde non c'è.

La maggior parte delle macchine da caffè a capsule ha, inoltre, un cassetto di raccolta delle capsule usate, a differenza del sistema con le

cialde in carta che ad ogni erogazione bisogna di volta in volta eliminarla.

Inoltre, sebbene più costose rispetto alle cialde, sono presenti nel mercato molte aziende che producono capsule compatibili alla macchina originale. Proprio come il farmaco generico, le capsule compatibili sono più economiche ma non perdono in qualità.

Mercato e consumo

Capsule e cialde sono considerati i due segmenti del mercato del caffè più dinamici e rivoluzionari degli ultimi anni: come si evince dai dati dell'indagine condotta dall'istituto di ricerca internazionale IRI, pubblicati sul Sole e 24 Ore a giugno 2020, che evidenzia in che modo capsule e cialde stanno cambiando usi e consuetudine di bere il caffè, soprattutto a seguito dell'emergenza Covid-19.

Infatti, lo stare in casa forzatamente e la chiusura dei bar hanno fatto crescere l'interesse degli italiani verso la preparazione casalinga del caffè.

Il quotidiano economico-finanziario spiega che la performance migliore è quella delle capsule: in pochi anni, infatti, si sono prese il 28,4% del caffè venduto in GDO e il 31% del valore del mercato superando i 376 milioni di euro di giro d'affari.

Sempre IRI ha condotto una ricerca sul cambiamento della colazione all'epoca del Covid dove si evidenzia che il successo delle capsule ha portato all'evoluzione delle abitudini di consumo verso gli acquisti online, gli specializzati ed i marchi proprietari.

Inoltre, le capsule hanno inciso per il 32% sul totale delle vendite di caffè e sono state l'unico segmento in espansione al livello di assortimento (4,3 referenze in più rispetto al 2019). Ottime performance anche per le cialde che, con i loro 58 milioni di euro, rappresentano il

5% circa del mercato totale del caffè.

Nel 2020 hanno quasi decuplicato la tendenza positiva, arrivando a sfiorare il 20% di crescita a maggio contro il +2,8% con cui avevano chiuso il 2019.

E nei prossimi anni?

Plausibile pensare che la moka rimarrà nelle famiglie italiane, un macchinario che ha fatto la storia. Rimarrà però una fetta di persone che continuerà a preferire la moka, specialmente nel mezzogiorno. Per il resto, il caffè verrà consumato prettamente tramite le cialde oppure direttamente al bar.

Quella della moka, ma anche il caffè al bar, sono tradizioni che è bene che non scompaiano, soprattutto perché celano un valore sociale fondamentale: offrire è il contatto con la gente, il parlare anche con estranei e confrontarsi sulla società, sulla politica e molto altro. Il mercato sta cambiando, ma c'è posto per tutti.

a cura di Simone Toppi



Fonti: marketcaffè.com, mistercaffè.com, caffesostenibile.com.

“Il peperoncino messicano”

Un vero frutto, piccante e delizioso.

In questa occasione vi parlerò di un frutto piccante originario della mia terra natale, conosciuto in Messico con il suo tipico nome “Chile”, che presenta diversi colori suggestivi e diversi livelli di piccantezza.



Il peperoncino è un'icona culturale messicana che si ritrova in ogni nostra diversità culturale e gastronomica, essendo utilizzato per creare vari “snack” che forniscono grande colore, sapore e personalità unica.

In questo articolo ti fornirò informazioni sul cibo piccante e anche rispondere a domande come le seguenti: Cos'è il cibo piccante? Qual è la sua denominazione di origine in Messico? Quanti tipi di cibo piccante esistono? In quali stati messicani viene coltivato? Quali sono i suoi principali utilizzi? Quali sono le zone di esportazione internazionali? Assaggiare questo frutto piccante e davvero una delizia, ovviamente per gli amanti del piccante, allora Andiamo!

Cos'è il Peperoncino?

Il peperoncino è un frutto piccante originario del territorio messicano, è conosciuto con il nome preispanico “chilli” originario della cultura Nahuatl. Nell'antichità veniva utilizzato per i suoi benefici nella medicina naturale e nella gastronomia, oggi viene utilizzato come pianta decorativa e nella nuova gastronomia culinaria.

Il “peperoncino” è un termine che designa il frutto di cinque specie di piante del genere *Capiscum* appartenenti alla famiglia delle Solonaceae. Il genere *Capsicum* è originario del continente americano, esistendo contemporaneamente in Nord America, America Centrale e Sud America (oggi Bolivia e Perù).



Cristoforo Colombo ha scoperto il peperoncino messicano durante il suo viaggio alla scoperta di nuove terre da colonizzare e lo ha introdotto in Spagna, da dove poi si diffuse in tutta Europa, ma veniva già utilizzato nella gastronomia Maya per insaporire diversi piatti.

Denominazione d'Origine (DO)

Il Messico conta un inventario di 64 tipi di peperoncini creoli, 25 si trovano a Oaxaca, 12 a Guerrero, 10 a Puebla, nove a Veracruz e il resto in altre zone del paese. I peperoncini sono classificati in base alla tassonomia in specie, sottospecie e varietà botaniche, commerciali o cultivar, in base alla provenienza geografica, alla lavorazione dopo la raccolta o alla regione

di coltivazione; Ad esempio, il Messico ha la sua denominazione originaria (DO) a seconda del tipo di peperoncino.

- **Habanero cileno della penisola dello Yucatan.** La sua produzione maggiore si trova in stati come la Bassa California del Sud, San Luis Potosí, Sonora e Tabasco. Le entità che compongono la penisola dello Yucatán (Yucatán, Quintana Roo e Campeche) hanno acquisito la Denominazione di Origine (DO) dell'habanero chile dal 2010, che ne certifica l'autenticità. Il peperoncino habanero è il più coltivato in tutta la regione dello Yucatan e presenta una gastronomia diversificata.

- **Yahualica Cile a Los Altos de Jalisco.** Il peperoncino Yahualica è la Denominazione di Origine Messicana (DO) più recente del Paese (17 marzo 2018), appartenente a 11 comuni tra gli stati di Jalisco e Zacatecas per la qualità del suo terroir ricco di Ferro (Fe) e altri minerali. Ha un sapore notevole e una piccantezza unica dovuta alle condizioni climatiche semiaride, distinguendosi come una delle migliori varietà per le sue proprietà organolettiche e trovando impiego in gastronomia.



Tipi di peperoncini.

Il peperoncino è diventato uno degli elementi più rappresentativi della cultura messicana. Ogni amante della cucina messicana sa che questo alimento è essenziale in ogni piatto.

Attualmente è noto che il peperoncino è presente fino al 90% dei piatti che compongono la cucina nazionale. Per questo motivo esistono diverse tipologie di peperoncini messicani. Secondo l'Istituto Nazionale di Geografia e Storia, nel paese del Messico ci sono più di 60 tipi di peperoncino.

Questi numeri certificano il Messico come il Paese con la più grande varietà di peperoncino al mondo. I dati della stessa agenzia affermano che la varietà di peperoncino consumata dai messicani è il "Jalapeño" noto come "Cuaremeño". Il Messico esporta circa 500mila tonnellate l'anno di peperoncini freschi e 60mila tonnellate di peperoncini secchi.

Inoltre è possibile trovare le principali categorie di peperoni: freschi e secchi, i più consumati sono jalapeño, serrano, poblano e pasilla.

Jalapeño. Secondo i dati dell'Istituto Nazionale di Antropologia e Storia, il jalapeño è il peperoncino più consumato in Messico. Inoltre è il peperoncino del Centro America più diffuso e conosciuto. Ha un colore verde brillante e una buccia spessa, ed è maggiormente utilizzato per preparare sottaceti e farcito con determinati alimenti.

Highlander. È uno dei peperoncini più consumati nel paese. Viene solitamente coltivato nella regione montuosa dello stato di Puebla, ed è ampiamente utilizzato nelle "salse crude" come il tipico "Pico de Gallo" e tra le altre salse cotte o piatti vari.

Poblano. È uno dei peperoncini più grandi coltivati in Messico. Ha una buccia carnosa, chiara e una forma conica. Viene utilizzato principal-

“Il peperoncino messicano”

sottile e lungo 23 centimetri. Viene utilizzato essiccato o affumicato in cucina e anche per la creazione di diverse salse. Un vero esempio è la famosa salsa “Mole Negro”, nella quale si utilizzano disidratati oppure secchi,

Biondo. Il suo nome è legato al suo caratteristico colore giallo paglierino. È molto comune nella regione della penisola dello Yucatan e ha un livello medio di puntura. Viene utilizzato come guarnizione, nelle salse o in piatti a base di pollo, pesce o manzo.

Chilaca. Ha un colore verde scuro, buccia spessa e forma ondulata. Ha un sapore delicato e una leggera piccantezza, motivo per cui è ampiamente utilizzato in vari piatti. Inoltre viene solitamente consumato in piccole porzioni.

La produzione di peperoncini Nell’Unione degli stati messicani.

Il Messico è un grande produttore di peperoncini e peperoni, i principali stati con la produzione più elevata sono Chihuahua e Sonora al nord, con 675.131 e 648.222 tonnellate nel 2020, seguiti da Zacatecas con 228.933 tonnellate, stati che insieme producono il 55,1% del totale nazionale; mentre Fresnillo (Zacatecas) è il principale comune produttore con 173.606 tonnellate.



La produzione avviene durante tutto l’anno, le fasi di crescita più elevate si registrano tra i mesi di settembre, ottobre e novembre e le fasi di crescita più basse tra marzo e giugno.

Il picco di produzione è abbastanza marcato, registrando un calo nel periodo primaverile, ma un aumento nel corso dell’estate fino a raggiungere i picchi di produzione in autunno, tra i mesi di settembre e novembre, per poi diminuire nuovamente in inverno e primavera.

Gli utilizzi in gastronomia.

Il peperoncino è un frutto ed è stato un accompagnamento ai cibi più antichi della Mesoamerica, è uno dei patrimoni culturali tramandati di generazione in generazione attraverso varie civiltà del Messico come la cultura azteca in cui si consumavano più peperoncini.

Nella cucina messicana il peperoncino viene utilizzato dai classici tacos con salsa ai piatti più sofisticati come tamales, enchiladas, pozole, black mole, salsa pico de gallo, salsa molcajete, aguachile, cochinita pibil con habanero, elotes ed esquites con peperoncino, eccetera.

Esportazione del peperoncino.

Negli ultimi 10 anni, le esportazioni di peperoncini messicani sono rimaste in costante crescita, registrando nel 2020 un volume di esportazioni di 1.160.581 tonnellate per un valore di 1.007 milioni di dollari, che rappresentano un aumento dell’1,8% in volume e dell’11,4% in valore rispetto al 2019.

Gli Stati Uniti sono il paese con il consumo più elevato, a cui è destinato circa il 99% del volume totale esportato e a cui sono state inviate 490.681 tonnellate nel 2021, con un aumento del 13,4% rispetto alle 432.833 tonnellate del 2020. .

Inoltre, il Messico è noto per essere il principale fornitore di peperoncino degli Stati Uniti, seguiti dalla Repubblica Dominicana e Canada; Tuttavia, il Messico esporta anche un piccolo

volume verso paesi come Spagna, Guatemala e Regno Unito.

L'alta stagione delle esportazioni va da dicembre a marzo, con i volumi più alti a dicembre e gennaio, un contributo che integra la produzione negli Stati Uniti, che viene effettuata principalmente nel Nuevo Messico e in California durante il mese da luglio a dicembre. Essendo un prodotto di notevole importanza per il paese, la produzione di peperoncini ha visto una crescita considerevole nell'ultimo decennio, portando il Messico ad essere il 2° produttore e principale esportatore a livello mondiale, con gli Stati Uniti come principale destinazione delle sue esportazioni, con circa il 99% del volume totale esportato. Il Messico ha ampio spazio per continuare a crescere ed espandere la propria produzione verso altre destinazioni internazionali.

Con il noto peperone ancho si produce uno dei liquori messicani più venduti al mondo ottimo per la miscelazione di alto livello, Ancho Reyes verde e rosso il primo preparato con peperoni ancho non maturi e il secondo con il peperone raccolto nella fase di maturazione, motivo per cui ha un gusto piccante meno aggressivo.

a cura di Gerard Ribier



“La birra e i suoi effetti benefici”

La storia della birra è un’epopea che si snoda attraverso i secoli, intrecciandosi con il ciclo stesso della vita sulla terra. Risalendo a millenni fa, quando le prime comunità agricole si stabilirono e impararono a coltivare cereali come orzo e frumento, la birra ha accompagnato l’umanità nei suoi passi più importanti, diventando una presenza costante nelle sue tavole e nei suoi riti.

Fin dalle sue umili origini, la birra è stata più di una semplice bevanda: è stata un’essenza culturale che ha plasmato le tradizioni, le relazioni sociali e persino le credenze spirituali di intere società. Il suo legame con la natura è profondo e intricato: seguendo le coltivazioni di cereali, la birra ha accompagnato l’uomo nel suo percorso evolutivo, diventando un pilastro della civiltà agricola.

Una domanda che spesso si pone è se la birra o il pane siano stati creati prima: entrambi derivano dalla coltivazione dei cereali e dalla scoperta dei processi di fermentazione, eppure la birra, con la sua capacità di autoconservazione grazie all’azione del luppolo, ha un posto speciale nella storia dell’alimentazione umana.

Con l’avanzare della tecnologia, abbiamo imparato a comprendere i segreti della birra e dei suoi ingredienti. Ogni elemento che compone questa bevanda - dall’orzo al luppolo, dai lieviti all’acqua - ha proprietà benefiche che vanno oltre il semplice gusto. Ogni ingrediente può essere sfruttato in vari modi per migliorare la salute e il benessere umani, sia a livello psicologico che fisico.

Ma la birra è anche un prodotto in costante

evoluzione, un riflesso delle dinamiche della natura e delle innovazioni umane. La sua composizione fermentabile cambia nel tempo, permettendo alla birra di sviluppare nuovi sapori e aromi, adattandosi alle esigenze e ai gusti del momento.

Oggi, più che mai, la birra si riscopre come un prodotto naturale, sostenibile e versatile. Grazie alla sua composizione ricca di nutrienti e antiossidanti, la birra può contribuire a migliorare la salute cardiaca, a stimolare il sistema immunitario e persino a favorire il benessere mentale.

Inoltre, con l’aumentare della consapevolezza ambientale, stiamo sviluppando nuove tecniche e idee per utilizzare le materie prime esauste della produzione di birra per aiutare la natura e l’organismo umano. Dal riciclo dei residui di cereali alla produzione di biogas, la birra sta diventando un esempio di come l’innovazione possa essere al servizio della sostenibilità ambientale.

In conclusione, la birra non è solo una bevanda: è una testimonianza della nostra connessione con la terra e con gli altri esseri viventi. Attraverso la sua storia millenaria, la birra ci ricorda che siamo parte di un ecosistema più ampio, e che il nostro destino è intrecciato con quello di tutte le forme di vita sulla terra.

La birra, bevanda alcolica diffusa in tutto il mondo, può avere effetti negativi sulla salute se consumata in eccesso. Tra gli effetti nocivi dell’alcool contenuto nella birra si possono annoverare danni al fegato, aumento del rischio di malattie cardiache, disturbi gastrointestinali e aumento di peso. Il consumo eccessivo può inoltre portare a dipendenza e danneggiare le relazioni interpersonali. È importante consumare la birra in modo responsabile e moderato, evitando di superare le linee guida consigliate per la salute.

I. Le Origini Antiche e il Legame con la Natura:
Le prime tracce di produzione di birra risalgono a oltre 10.000 anni fa, quando le prime comunità agricole iniziarono a coltivare cereali come orzo e frumento nella regione della Mesopotamia, l'attuale Iraq. Questi cereali, uniti all'acqua e ai lieviti naturali presenti nell'ambiente, diedero vita a una delle prime bevande fermentate della storia umana. Questa scoperta casuale è un'illustrazione perfetta della connessione profonda tra l'uomo e la natura, in cui gli ingredienti della birra - cereali, acqua e lievito - si mescolano per creare qualcosa di nuovo e sorprendente.

II. L'Evolvere delle Tradizioni e l'Innovazione:
Con il passare del tempo, le antiche culture hanno perfezionato le loro tecniche di produzione di birra, scoprendo nuovi ingredienti e metodi per migliorarne il sapore e la qualità. Dalle antiche civiltà mesopotamiche agli imperi dell'Antico Egitto e oltre, la birra ha continuato a essere una parte integrante della vita quotidiana, utilizzata non solo come bevanda, ma anche come forma di pagamento, medicina e parte importante dei rituali religiosi e sociali.

III. Il Ruolo della Birra nella Società e nella Religione:

In molte culture antiche, la birra occupava un posto di rilievo nella vita sociale e religiosa. Nei templi egizi, veniva offerta agli dei come parte dei rituali sacri, mentre nelle società mesopotamiche, era consumata durante le celebrazioni e le feste comunitarie. Le corporazioni di birrai, come quelle dei monaci medievali, hanno contribuito a preservare e diffondere le conoscenze e le tradizioni legate alla produzione di birra, mentre il luppolo, con le sue proprietà conservanti e il suo aroma distintivo, ha trasformato il gusto e la qualità della birra europea.

IV. Il Rinascimento della Birra Artigianale e la Connessione con la Terra:

Nel corso dei secoli, la birra ha subito molte

trasformazioni, ma la sua essenza è rimasta la stessa: una bevanda che unisce le persone, celebra le tradizioni e onora la terra che ci ha dato gli ingredienti per crearla. Oggi, la rinascita della birra artigianale riflette un desiderio crescente di riconnettersi con la natura e le tradizioni del passato, utilizzando ingredienti locali e tecniche di produzione sostenibili per creare birre uniche e autentiche che rispettano l'ambiente e la comunità.

V. Il Futuro della Birra e della Natura:

Guardando avanti, è fondamentale continuare a coltivare un rapporto armonioso tra la birra, l'uomo e la natura. Promuovere pratiche agricole sostenibili, proteggere le risorse idriche e preservare la biodiversità sono solo alcune delle sfide che dobbiamo affrontare nel nostro impegno per un futuro più sostenibile e equo. Attraverso la collaborazione e l'innovazione, possiamo continuare a celebrare la ricca storia e la diversità della birra, mantenendo viva la sua magia e la sua connessione con la terra che chiamiamo casa.

a cura di **Valerio Moccia**





BONAVENTURA
MASCHIO



BORDIGA

ANTICA DISTILLERIA DAL 1888

BORMIOLI LUIGI

GLASSMAKER

Luigi Bormioli
ITALY



**CAMPARI
GROUP**

ceado.

**CIANA
PIETRO**
1960

FABBRI
1905



MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

