

Il Martini cocktail una leggenda non del tutto intramontabile

Gustato per generazioni, il Martini cocktail è un aperitivo leggendario, dalle origini misteriose. Lo bevevano, e in abbondanza, molti personaggi famosi come Hemingway, Fitzgerald, Franklin Delano Roosevelt, Toscanini, Buñuel, Jan Fleming, Truman Capote, Krusciov, Cole Porter, ma i suoi estimatori non si contano. Un drink entusiasmante per la raffinatezza e l'elaborata preparazione: la coppa appannata dal freddo del freezer, i cubetti di ghiaccio accarezzati da una goccia di vermouth, il gin ed un'oliva verde.

«Potrebbe una tigre bere Martini, fumare sigarette e durare quanto duriamo noi?» si chiedeva W.H. Auden, cui faceva eco Dorothy Parker: «Adoro farmi un Martini, massimo due, al terzo finisco sotto il tavolo, al quarto sotto il mio ospite». Un Martini molto secco era, secondo Bernard DeVoto, «il massimo contributo americano alla cultura universale» e per Louis Mencken «l'unica invenzione americana perfetta come un sonetto».

Il brillante e divertente libro Martini Eden (Nutrimenti - 110 pagg. - 10 euro), a cura di

Carolina Cutolo, con i piacevoli racconti di Filippo Bologna, Gianfranco Calligarich, Sapo Matteucci, Massimo Morasso, Filippo Tuena e della stessa curatrice, che è anche bartender, con tanto di attestato di primo livello dell'Aibes (l'associazione italiana barman), ci porta nell'atmosfera del celebre aperitivo, nella storia di un mondo in cui predominava la classe di chi beveva. Uno stile oggi lontano.

Il Martini è stato il simbolo di un'epoca nella quale il barman non si limitava a servire il cliente, ma sapeva parlare con lui, ne capiva l'umore e ascoltava, con la massima discrezione, le sue confidenze. Chi non ricorda la famosa canzone cantata da Frank Sinatra «One for

my baby, and one more for the road»?

In cui un uomo racconta nella notte, bevendo, al barman la sua delusione amorosa cercando di dimenticare.

Oltre che di gustosa lettura, Martini Eden è quindi un libro di costume, riporta alla memoria locali famosi a New York, Londra, Parigi e, senza andare lontano, il Piccolo Bar, lo Stork, il Charlie's Max, il Sant'Andrews a Milano - in cui l'aperitivo accompagnava la conversazione, rilassava dalla tensione della giornata, predisponendo lo stomaco alla cena e consentiva di rivolgere uno sguardo ammirato, tra il fumo di una sigaretta, alle gambe accavallate di una bella donna seduta accanto.

Cos'è rimasto oggi? Il Martini si beve ancora, ma non con lo spirito di una volta. Altre bevande alla moda hanno preso il suo posto nelle preferenze giovanili. Insomma - annota la curatrice del libro - non si beve più per il piacere del sorseggio, ma per ubriacarsi, si traggono cocktails che durano una stagione... Sono tempi in cui la fa da padrone il bartender acrobatico, e cioè la spettacolarizzazione, piuttosto che il rito della preparazione e la sostanza di cosa si beve. Ai nostri giorni, il Martini, ammesso che si trovi chi lo sa preparare come si deve, va contemplato, prima di essere bevuto, con la nostalgia con cui si osserva un tramonto.

Paolo Grieco



Il Martini cocktail

