

Filippo Bologna, Gianfranco Calligarich  
Carolina Cutolo, Sapo Matteucci  
Massimo Morasso, Filippo Tuena

# Martini Eden

*A cura di Carolina Cutolo*

## Indice

Prefazione	7
Martini in casa di una donna sola <i>di Filippo Bologna</i>	19
Martinalgia <i>di Gianfranco Calligarich</i>	31
Una giornata ideale per i Cocktail Martini <i>di Sapo Matteucci</i>	55
Gone with the Wind <i>di Massimo Morasso</i>	65
Souvenir <i>di Filippo Tuena</i>	87
Il barbiere di Russell <i>di Carolina Cutolo</i>	101

© 2014 Nutrimenti srl

Prima edizione marzo 2014  
[www.nutrimenti.net](http://www.nutrimenti.net)  
via Marco Aurelio, 44 – 00184 Roma

*Il titolo Martini Eden è di Filippo Bologna*

Art director: Ada Carpi

ISBN 978-88-6594-295-6  
ISBN 978-88-6594-296-3 (ePub)  
ISBN 978-88-6594-297-0 (MobiPocket)

## Prefazione

“Un’origine misteriosa è l’ingrediente essenziale di ogni mito”, dice da sempre mio padre a proposito del Martini, ed è assolutamente vero: le leggende sulla nascita di questo cocktail sono innumerevoli, l’unica certezza è che l’omonimia col famoso vermouth italiano è una pura casualità.

Quando andavo al liceo, mio padre mi portava in giro per banconi di bar riempiendo ogni silenzio intergenerazionale con aneddoti sul Martini, che dunque ho imparato presto a odiare per partito preso. Eppure lui non desisteva, e sembrava anzi piuttosto fiero di ignorare le mie resistenze e impormi un precetto paterno per cui, ne sembrava più che certo, prima o poi lo avrei ringraziato.

La prima storia in ordine di tempo sulla nascita del Martini è legata al più grande bartender di tutti i tempi, l’americano Jerry Thomas, considerato universalmente il padre dell’arte della miscelazione nonché autore della prima guida sui cocktail, pubblicata negli Stati Uniti nel 1862: *The Bar-Tender’s Guide – How to Mix Drinks or The Bon-Vivant’s Companion*. La leggenda narra che un paio d’anni prima della pubblicazione del libro, mentre Thomas lavorava in un bar di San Francisco,

inventò un cocktail che miscelava gin e vermouth per un viaggiatore di passaggio diretto alla città di Martinez, California.

“Ma che razza di storia è? Ti pare che un barman inventa un cocktail e gli dà il nome della destinazione di un cliente di passaggio?”.

Mio padre non faceva una piega, per lui era proprio la varietà di leggende sulla nascita del Martini a renderne inafferrabile l'aura di mistero, perciò continuava indisturbato a elencarle.

All'anno 1900 risale un'altra leggenda che lega il cocktail a Martinez, tanto che ancora oggi in una piazza cittadina è posta una targa in cui si può leggere: *“In questo luogo nel 1874 Julio Richelieu, barista, ha servito il primo Martini a un minatore che, entrato nel suo saloon, aveva chiesto qualcosa di speciale. Gli venne servito un ‘Martinez Special’. Dopo tre o quattro bicchieri la ‘z’ si era persa per strada”*.

“See, vabbè, allora io metto una targa sul mio palazzo e ci scrivo che ci ha vissuto Pinocchio”.

Ancora oggi mi sorprende l'impermeabilità sorniona di mio padre a questo instancabile mettere alla berlina la sua aneddotica da *grande soirée*. Figuriamoci allora, quando dopo queste mie sparate si limitava a ridacchiare, far tintinnare la sua coppetta contro il mio tumbler pieno di succo d'arancia, dare un altro sorso al Martini con la consueta lentezza, per poi continuare a raccontare come se niente fosse.

La storia considerata più attendibile risale al 1910, e viene riportata da John Doxan nel suo libro *Stirred – Not*

*Shaken*: in quell'anno, presso il Knickerbocker Hotel di New York, un barman emigrato negli Stati Uniti dalla cittadina di Arma di Taggia, in Liguria, avrebbe inventato il drink in onore di John D. Rockefeller ma battezzandolo col proprio nome, Martini.

Fin troppo facile stigmatizzare l'autoreferenzialità di dedicare un cocktail a qualcuno dandogli il proprio nome. Eppure, ogni volta che papà mi ripeteva questa tiritera come se fosse la prima volta che la sentivo, non resistevo e rimbeccavo sarcastica, nonostante i miei colpi non sortissero il minimo effetto su un uomo che ancora oggi è un martinista convinto e integralista, fiero di appartenere a un'élite di affezionati cultori del cocktail che è stato definito da Bernard DeVoto *“il massimo contributo americano alla cultura universale”* e da Henry Louis Mencken *“l'unica invenzione americana perfetta come un sonetto”*. Ma la cosa peggiore è che quell'adolescente recalcitrante e iconoclasta oggi si è del tutto convertita al credo paterno, trasformandosi in un'orgogliosa barlady, certificata sacerdotessa del rito di preparazione del Martini. Mentre quel padre, con l'eleganza che lo ha sempre contraddistinto, non ha mai sentito una sola volta il bisogno di sottolineare la sua rivincita con un volgare *“te l'avevo detto”*.

Mio padre è nato nel 1946, ed è cresciuto nell'ultimo periodo di gloria del Martini, la fine degli anni Sessanta. Fino ad allora, e a partire dai primi anni del Novecento, è stato simbolo incontrastato di eleganza non solo negli Stati Uniti ma anche in Europa (il Martini,

non mio padre, o almeno non ancora), dove si producono ancora oggi alcuni tra i migliori vermouth del mondo. Scrittori, artisti, stelle di Hollywood e capi di Stato hanno contribuito a consolidare questo mito, dedicandogli versi:

*“Potrebbe una tigre bere Martini, fumare sigarette e durare quanto duriamo noi?”*

W.H. Auden

canzoni:

*“Hanno scoperto che la fonte della giovinezza è una miscela di gin e vermouth”*

Cole Porter

comparsate nei film:

*“Nella miscelazione la cosa più importante è il ritmo: il Manhattan va mescolato al ritmo di foxtrot, il Bronx al ritmo di un two step, ma il Martini va sempre mescolato a ritmo di valzer”*

Dashiell Hammett in *L'uomo ombra*

citazioni nei romanzi:

*“Allora prendiamo un altro Martini”, disse la ragazza. ‘Lo sai che non avevo mai bevuto un Martini prima di conoscerti?’. ‘Lo so. Ma li bevi talmente bene’.”*

Ernest Hemingway

aforismi:

*“Adoro farmi un Martini, massimo due, al terzo finisco sotto il tavolo, al quarto sotto il mio ospite”*

Dorothy Parker

frasi di personaggi celebri:

*“Non sarei mai dovuto passare dallo scotch al Martini”*  
parole attribuite a Humphrey Bogart sul letto di morte.

Insomma: stiamo parlando di un mito assoluto che nella prima metà del Novecento è riuscito a imporsi nell'immaginario collettivo, americano e no, nonostante sia sempre stato uno status symbol se non già aristocratico sicuramente alto borghese, un attributo di classe, come conferma un vecchio indovinello: *“Qual è l'idea che un wasp ha di un pranzo di sette portate? Sei Martini e un biscotto”*.

Ecco dunque un altro dei misteri di questo cocktail leggendario: essere sfuggente, elitario, destinato a pochi eletti tanto da risultare desiderabile a qualunque livello, eppure mantenersi invulnerabile, persino nei momenti di massima divulgazione, a qualunque rischio di risultare popolare, scontato, dozzinale.

Mio padre questo lo ha sempre saputo, tanto da scommettere (e vincere) sulle mie prime ottuse resistenze a considerare minimamente degna di un qualunque interesse una semplice bevanda.

E qualcosa di unico e imparagonabile deve pur esserci in questa miscela di gin e vermouth, se è stata prescelta

e ostentata da personaggi come (tra gli altri) Ernest Hemingway, Francis Scott Fitzgerald, Franklin Delano Roosevelt, Nikita Krusciov, Luis Buñuel, Ian Fleming e Truman Capote, che ne ha dato una delle più efficaci definizioni di sempre: *pallottola d'argento*.

Probabilmente – azzardo un'ipotesi – la sua più importante e misteriosa peculiarità risiede nella quantità di vermouth della miscela: talmente variabile da mettere in seria difficoltà chi oggi voglia compilare un ricettario di cocktail e sia costretto a precisare una volta per tutte l'esatta composizione del Martini. E l'impresa è tanto più ardua perché non si parla solo di una serie interminabile di varianti (come il Vodka Martini di 007 o il Gibson, che sembrerebbe solo sostituire la famosa oliva con una cipollina sottaceto), ma anche e soprattutto di un percorso di progressiva riduzione del vermouth nella mistura fino ad arrivare ben oltre i limiti del possibile, da vero e proprio paradosso di Zenone: mentre infatti inizialmente la proporzione era di 8 a 2, negli anni più gloriosi del drink, e dunque tra il 1930 e il 1950, si sviluppò una predilezione per il Martini quanto più questo risultasse 'secco', *dry*, quasi del tutto privo, dunque, di vermouth.

Ecco quindi che Hemingway battezza la variante Montgomery col nome del comandante inglese noto per non attaccare mai se l'armata inglese non superava in forze quella avversaria di 15 a 1. Ma questo scrittore, che ha legato il proprio nome ad aneddoti e leggende sulla nascita o la preparazione della maggior parte dei principali cocktail in circolazione in quegli anni, non poteva che

svilupparne più d'una sul Martini. Bisogna aggiungere dunque almeno due varianti firmate Hemingway: una secondo la quale ci si deve limitare a intingere nel gin un tappo di sughero bagnato di vermouth, l'altra, la favorita assoluta di mio padre, che ne prende direttamente il nome (di Hemingway, non di mio padre, o almeno non ancora), in cui il vermouth serve solo a bagnare il ghiaccio con cui si mescola il gin, ghiaccio che va poi filtrato versando il gin nella coppa. Per mio padre il Martini o è molto, molto secco, o non è Martini, e non ritiene concepibile che un barman non conosca la sua variante preferita. Una volta mi ha portata a provare un nuovo bar che gli avevano segnalato e ha ordinato al barman due Martini Hemingway, con la scioltezza di chi chiede qualcosa di ovvio come un'acqua minerale. Due cose non dimenticherò mai: l'espressione del barman chiaramente indeciso se chiedere lumi o fare il vago sperando che il cliente non controllasse la preparazione, e quella di mio padre quando ha visto il barman versare sul gin e sul ghiaccio nel mixing glass una quantità spropositata di vermouth (cioè qualche goccia): era visibilmente amareggiato, afflitto, come se un caro amico lo avesse appena tradito.

Ma non è mio padre a essere pazzo, è il Martini che fa di questi scherzi. E la questione della quantità del vermouth è talmente cruciale nell'identità e nel sapore del drink che persino io difendo la dignità del dolore paterno di fronte allo scempio di una quantità eccessiva di vermouth. È forse pazzo mio padre se Noël Coward diceva che per fare un buon Martini bisogna riempire un bicchiere di gin e agitarlo in direzione dell'Italia (notoriamente

produttrice di alcuni tra i migliori vermouth del mondo)? È forse pazzo mio padre se Luis Buñuel consigliava di limitarsi ad *accostare* il bicchiere col gin a una bottiglia di vermouth?

Una sola volta l'ho visto sinceramente commosso al bancone di un bar, è stato una decina d'anni fa. Il barman, dopo aver preparato con impeccabile perfezione due Martini Hemingway, ha tirato fuori da sotto il bancone una bottiglia di vermouth con vaporizzatore, e lo ha spruzzato delicatamente sulle nostre due coppe Martini, come ad aleggiare delicatamente su quel momento perfetto: mio padre ha sollevato il suo bicchiere, mi ha guardata con un'espressione da senso della vita, e mi ha detto: "Va bene, Carolina, ti regalo il corso, ma a una condizione: che un giorno mi preparerai un Martini esattamente come questo".

E così è andata: per emanciparmi dalla condizione di cameriera, mi sono iscritta al corso di barman dell'Aibes, la più antica, prestigiosa e ormai decadente associazione di barman italiana. L'Aibes è letteralmente la vecchia scuola, affonda le sue radici negli anni d'oro del bere miscelato e dal 1949 forma i più raffinati e professionali bartender italiani. Ma i tempi sono molto cambiati da quando mio padre era un giovane ed erudito avventore di bar: oggi quasi nessuno sa nulla di cultura dei cocktail e di storia della miscelazione, delle leggende con cui sono nati i drink, né (addirittura) degli ingredienti che li compongono. Siamo passati dall'epoca dei raffinatissimi aforismi sul Martini alla generazione Homer Simpson,

che in una puntata del cartone animato definisce la più celebre mistura di gin e vermouth con una frase eclatante: "*Lui sa come mi piace il mio Martini: pieno di alcol*". Insomma, non si beve più per il piacere del sorseggio ma per ubriacarsi, si trangugiano cocktail appena inventati che durano una stagione, o peggio tenaci mischioni iperalcolici e senza senso come il Long Island Iced Tea, che peraltro vanta origini da proibizionismo americano completamente fasulle. Sono tempi in cui la fa da padrone il bartending acrobatico, e cioè la spettacolarizzazione, piuttosto che il rito della preparazione e la sostanza di cosa si beve. Non di rado mi è capitato di lavorare fianco a fianco con barman di recente formazione, spesso più veloci e più preparati di me sui cocktail di nuova generazione, che mi trattavano con sufficienza: "Ah, già, mi ero scordato: tu vieni dall'Aibes".

Ma io sono molto orgogliosa della mia formazione *démodé*, dell'esercizio lento e misurato nella preparazione del cocktail, della cura del dettaglio. Alla catena di montaggio dei long drink da locale alla moda, alla competizione parossistica da velocità di esecuzione, alla conoscenza di tutti i drink di ultima tendenza, mi piace opporre la segreta soddisfazione che mi inebria quando qualcuno ordina qualcosa di antico e ricercato: un Brandy Alexander, un Old Fashioned e soprattutto un Martini. È un vero peccato che, visti i tempi che corrono, il più delle volte chi lo ordina quasi certamente intende solo un bicchiere del noto vermouth italiano, colpa di quella maledetta, casuale omonimia. Ma a volte mi basta guardare negli

occhi la persona seduta dall'altra parte del bancone per sapere che desidera proprio l'epica miscela di gin e vermouth: i martinisti non hanno segni distintivi o formule esoteriche, ma si riconoscono a colpo d'occhio, come gli iniziati di un'antica religione, come i membri di una minoranza silenziosa che pur senza segnali convenuti sa riconoscersi in qualunque contesto, resistendo superbamente al declino alcolico che la circonda.

Chiunque conosca bene l'atmosfera sfuggente eppure inconfondibile del Cocktail Martini, tanto ricca di significati quanto effimera quando si tenti di definirla, concorderà sul fatto che a una simile ineffabile identità si addica perfettamente l'essere oggi più che mai prerogativa di pochi, come se per poter bere Martini lo si dovesse in qualche modo meritare.

Io, per esempio, non sono all'altezza del Martini, e spero di non esserlo mai.

Mi piace contemplarlo, come alzando gli occhi verso la cima di un edificio imponente, seguire il gambo sottile fino al bordo della piccola coppa che sembra contenere tutti i segreti dei posti irraggiungibili, che non conoscerò mai, e che la trasparenza del gin e del vermouth consegneranno solo a chi si è conquistato il diritto di berlo.

Ma se ho fatto bene il mio dovere riscuoterò la mia parte di tesoro.

Tutto si svolge tra due persone separate dal bancone di un bar. Una delle due, quella in piedi, esegue con calma e concentrazione, rivolgendo preghiere laiche a una divinità senza nome. L'altra spera di aver scelto il momento

giusto, si predispone, beve. Se entrambe saranno state all'altezza della propria parte del rito, la persona seduta avrà accesso ai segreti e ne offrirà qualcuno a quella in piedi.

Ho rispettato la mia parte del patto, e quando preparo un Martini a mio padre questa scena si svolge ogni volta identica, tranne che per i segreti: quelli cambiano sempre.

Carolina Cutolo