



Miscelare l'allegria

ALCHIMIE ESTIVE

Con sapori antichi come liquori, spezie e amari, si ravviva la stagione dei cocktail, proposti dai più importanti barman. Tra le materie prime, il gin torna di gran moda e tra le miscele restano in vetta Negroni, Bloody Mary e Martini

DI MARCO GATTI - FOTO DI LINO BALDISSIN
HA COLLABORATO ILARIA DE BARTOLOMEIS

STANCHI DI UNA VITA IN BIANCO E NERO? Con la bella stagione, per soddisfare la voglia di luce si fanno largo gli alferi del mondo a colori, ossia i re dei cocktail. Nel preparare bevande before dinner, after dinner e long drink, i barman usano il banco bar come fosse una tavolozza e, calibrando con sapienza Martini o Campari, gin o vodka, con le loro creazioni colorano un pomeriggio o una serata. Sono i custodi di un'arte antica e, con l'approssimarsi dell'estate, sono chiamati a esprimersi per portare allegria nei momenti conviviali di relax.

Che cosa c'è di nuovo nel fantastico mondo del bere miscelato? «Un lato positivo della crisi», afferma Mattia Pastori, barman del Bamboo Bar dell'Armani Hotel, a Milano (milan.armanihotels.com), «è che i consumatori sono più attenti e i barman vengono chiamati a mettere in gioco conoscen-

In questa pagina, in senso orario: coppa Riedel Bar (45 euro la confezione da due, riedel.com), liquore St. Germain (su richiesta, velier.it), Rum Zacapa 23 (55 euro, rumzacapa.it) e Tequila Jose Cuervo Gold (13 euro, gancia.it). Nell'altra pagina, da sinistra: Martini Rosso (8 euro, martinierossi.it), Vodka Grey

Goose (45 euro, bacardilimited.com), Campari limited edition Label Art, firmata da Fortunato Depero (11 euro, campari.com), Vodka Absolut Elyx (40 euro, absolut.com), bicchiere Swirl di Riedel (20 euro la confezione da due calici, riedel.com) e passino 5053 di Ettore Sottsass per Alessi (32 euro, alessi.com).

ALCHIMIE ESTIVE

ze e capacità. Semplicità è la nuova parola d'ordine. Che non va intesa come proposta banale, tutt'altro. Significa muovere dalle basi classiche del bere miscelato per proporre cocktail dove la marcia in più è data da talento e fantasia».

E Pastori ne ha da vendere, visto che il suo cocktail **The Gentleman**, a base di vodka, pompelmo rosa e Chiaretto del Garda, ha vinto il titolo di Miglior bartender d'Italia al Western Europe del Diageo Reserve World Class 2013. «Oggi, al Bamboo Bar», prosegue Pastori, «è tra i più richiesti, e poi abbiamo nuove preparazioni come il **Blue Cheese Daiquiri**, dove il tradizionale Daiquiri è reinterpretato shakerando gorgonzola, rum, lime e miele. O lo **Smocked Fizz**, in cui il salmone affumicato si sposa a gin, sciroppo, zucchero, succo di limone e acqua tonica. E poi c'è la linea molto invitante che ho studiato di **drink analcolici**». Quest'anno la sfida nazionale Diageo Reserve World Class è stata vinta da **Claudio Perinelli** de Il Kiosk di Peschiera del Garda, che si unirà agli altri vincitori provenienti da tutto il mondo nella finale globale prevista dal 28 luglio al 1° agosto in Inghilterra.

«Gli ultimi anni», dice **Manuel Greco**, bartender e brand ambassador di Martini & Rossi, del gruppo Bacardi (bacardi.com), «hanno segnato il passaggio da una concezione quantitativa, che andava per la maggiore negli anni 90, giocata sull'aspetto scenico, sull'utilizzo di prodotti già preparati e su un servizio veloce, a un modo di fare cocktail nel segno della qualità e della professionalità. Oggi il barman sta tornando a essere un punto di riferimento per il cliente. Durante la preparazione, il professionista racconta storie e aneddoti legati alla bevanda e spiega gli ingredienti utilizzati e le fasi di lavorazione».

Indice di questa inversione di tendenza, dalla quantità alla qualità, è «la nuova stagione di successo che vive il gin, oggi presente sulle bottiglie dei migliori bartender», prosegue Greco.

«Abbiamo studiato varianti molto interessanti del **Gin Tonic**, rielaborando la versione classica con gin e tonic water, utilizzando camomilla o liquore al pompelmo». Questa tendenza, per altro, sembra essere stata intercettata anche da professionisti dell'accoglienza, come dimostra la scelta del Four Seasons di Milano (fourseasons.com), che ha deciso di dedicare un'intera lista ai cocktail a base di gin. «Da sempre, il gin è il re dei distillati», prosegue Greco, «per la sua complessità di profumi in cui domina la nota di ginepro. La sua valorizzazione, tuttavia, si accompagna a un'altra tendenza recente, la **riscoperta di liquori e amari**. È come se avessimo riaperto la vetri-

netta della nonna, e tirato fuori prodotti caduti un po' nel dimenticatoio, per riassaporare gusti antichi. Sapori d'una volta che vanno a nozze con il gin, appunto».

Che il gin viva una stagione particolarmente felice è il pensiero anche di **Massimo Santucci**, della Fib (federazioneitalianabarman.com), secondo cui, tra i circa 50 cocktail riconosciuti a livello internazionale, il preferito era, ed è, il **Negroni**, a base di gin, appunto, Campari e vermouth rosso. Un mix nato in Italia, a Firenze, negli anni 20 del '900 presso il Caffè Casoni, grazie a un'intuizione del conte Camillo Negroni che pensò di sostituire, al seltz dell'Americano, il gin, nel desiderio di poter rivivere emozioni e atmosfere delle sue esperienze in Gran Bretagna. Ma se Negroni, appunto, piuttosto che Negroni sbagliato, **Bloody Mary** o **Martini** erano e sono le scelte più gettonate, accanto a questi miti del gusto internazionale sono innumerevoli le creazioni che di anno in anno vanno ad arricchire l'offerta.

Tradizione e novità è l'intrigante mix che accompagna da sempre questo mondo affascinante. Da un lato, monumenti come il Martini, la cui leggenda non tramonta mai, come documenta anche **Martini Eden** (Nutrimenti editore, 10 euro), il libro uscito da poco a firma di Carolina Cutolo. Dall'altro, gli spirits che si segnalano come più trendy ogni anno. Tra quelli di nuova generazione, da segnalare i vari Sours, apprezzati soprattutto dai più giovani. Tra le new entry, il **Pink Spider**, cocktail a base di pestato di lamponi, latte di mandorle, rum e crema di cacao chiaro, che è la creazione con cui la

barlady Eleonora Massari, di Rimini, ha vinto i Campionati italiani di barman promossi, durante la manifestazione Tirreno C.T. (Carrara Fiere), dalla Fib. Grazie al fatto che anche il premio per la miglior tecnica è andato a una donna, **Giulia Valery**, questo successo rosa nel mondo del drink miscelato segna una novità, visto che fino a poco tempo fa questo settore era esclusivamente appannaggio maschile.

Materia prima utilizzata, velocità di esecuzione e bilanciamento dei sapori sono alcuni dei parametri utilizzati. Creatività e capacità di intercettare le attese del pubblico, le caratteristiche fondamentali anche per **Luca Superno**, barman di scuola classica e vincitore di **Challenge on Ice**, gara organizzata da **Daniello Bellucci**, presidente delle aziende sostenitrici dell'Aibes, con la partecipazione, fra le altre, di Consorzio Asti Spumante, Banfi, Bols, Campari, Coca-Cola, Lucano, Luxardo, Martini, Pernod-Ricard, Perrier, Rinaldi, S. Pellegrino. A fargli conquistare la vittoria sui

TALENTO FANTASIA GIN E I SAPORI DI UNA VOLTA

RICETTE COCKTAIL

Ecco alcune creazioni dei più famosi barman, qui citati e intervistati. Con le loro preparazioni hanno vinto premi e cambiato il modo di concepire il bere miscelato

Purple B.U.L.S

DI LUCA SUPERNO

Ingredienti:

- 2,5 CL VODKA SERNOVA
- 2 CL FRAMBOISE MARIE BRIZARD
- 2,5 CL ST-GERMAIN
- 1 CL SCIROPPO DI LAMPONE
- 1 CL SUCCO DI LIMONE

GOCCE DI THE BITTER TRUTH CREOLE BITTERS (bitter di colore rosso con note di anice, zenzero e altri aromi naturali)

Preparare nello shaker con ghiaccio, poi filtrare in bicchieri da sour o in coppette da cocktail.

Blue Cheese Daiquiri

DI MATTIA PASTORI

Ingredienti:

- 4 CL RUM HAVANA 3 ANNI
- 3 CL SUCCO DI LIMONE
- 2 CL MIELE
- 10 G FORMAGGIO ERBORINATO

Shakerare tutti gli ingredienti, servire in coppa da cocktail ghiacciata.

Smocked Fizz

Ingredienti:

- 4 CL BOLS GENEVER
- 10 G SALMONE AFFUMICATO
- 2 CL SUCCO DI LIME
- 2 CL SCIROPPO DI ZUCCHERO
- ½ ACQUA TONICA

Shakerare tutti gli ingredienti eccetto la tonica, che verrà usata per completare il drink; decorare con rosmarino e scorza di limone.

Pink Spider

DI ELEONORA MASSARI

Ingredienti:

- 3 CL RUM CHIARO
- 2 CL CREMA DI CACAO CHIARA
- 1 CL SCIROPPO DI LATTE DI MANDORLA
- LAMPONI, CIOCCOLATO FONDENTE LIME E MENTA

Si usa il Boston shaker.

Nella parte in vetro pestare due lamponi con il latte di mandorle, aggiungere il rum chiaro e la crema di cacao chiara. Chiudere e shakerare per 8-9 secondi. Versare in una coppa Martini e servire con un finger food: triangolini di lime, menta, scaglie di cioccolato fondente e un lampono.

ALCHIMIE ESTIVE

I gin, da sinistra, in senso orario, Tanqueray n.10 (40 euro, tanqueray.com), Beefeater Burrough's Reserve (45 euro, beefeatergin.com), Bombay Sapphire (14 euro, bacardillimited.com). Le toniche: Acqua tonica Lurisia (3,80 euro la confezione da 4 bottiglie, eataly.it), Schweppes Pre-

mium (destinata a locali e ristoranti, schweppeseuro.com), Tonic Water Fever-Tree (su richiesta, velier.it), Acqua brillante Recoaro (3 euro, santepellegrino-corporate.it), frullino 5054, design Ettore Sottsass (22 euro, alesi.com), tumbler della cristalleria Moser (40 euro, bmorone.it).

100 concorrenti saliti in pedana al Grand Hotel Excelsior di Rapallo, **Purple B.U.L.S.**, la cui ricetta è stata studiata «seguendo i nuovi canoni del gusto aromatico moderato», abbinando una bella decorazione e la presentazione in un bicchiere per il rosolio della nonna e valorizzando il St Germain, prodotto artigianale francese ai fiori di sambuco, con basso tenore alcolico». **C**

