

OLD FASHIONED COCKTAILS



Guido Tommasi Editore



Maria Teresa Di Marco Walter Bonaventura
fotografie di Maurizio Maurizi

OLD FASHIONED COCKTAILS

Guido Tommasi Editore

INTRODUZIONE

“Bevi qualcosa? Prendi qualcosa? Ti offro qualcosa?”

Quante volte nella vita abbiamo pronunciato questa frase e quante volte amici, grandi o fugaci amori, persone di famiglia o sconosciuti ci hanno rivolto questo invito?

Bere insieme, incrociare i calici e far tintinnare il ghiaccio nella trasparenza opalina dei bicchieri ha il sapore di una condivisione gratuita che nutre le relazioni più che il corpo, lo spirito più che la pancia.

Forse per questo la storia liquida della mixology, ovvero la storia del bere miscelato, è una storia antichissima lastricata di alambicchi, marinai, avventurieri, personalità quasi mitologiche che ne hanno amministrato i segreti, le formule, l'alchimia. Del resto non a caso guardata dal suo lato più antropologico la storia del bere alcolico è fortemente legata alla magia e alla religione, regolata e amministrata da sacerdoti non solo nelle culture primitive, ma anche nel nostro universo più prossimo, basti pensare ai dettami della scuola salernitana e a tutte le produzioni liquoristiche dei conventi e delle abbazie.

Ancora fino alla fine del 1800 e gli inizi del 1900 in Italia, le fotografie che possiamo vedere dei primi bar, li collocano come ambienti a metà tra la drogheria e la farmacia.

Il bar così come lo conosciamo oggi, è invece un'invenzione che viene dal nuovo mondo, gli Stati Uniti d'America, come anche la radice moderna della miscelazione. Eppure quello che veramente si scopre guardando da vicino questa storia affascinante è che la magia del mescolare, dell'inventare vive male la rigidità dei confini geografici: nel caso del “bere” forse più che del “mangiare” i costumi, le formule, i prodotti e le persone hanno attraversato paesi, oceani e culture. Così la tradizione tutta italiana dell'aperitivo, dei bitter,

dei vermouth e degli amari ha valicato l'oceano Atlantico per poi tornare indietro, cambiata ma anche sempre uguale a sé stessa. Una faccenda old fashioned, verrebbe da dire, ma forse proprio per questo terribilmente alla moda.

Perché se è vero e necessario che i drink se ne stiano racchiusi in una formula, è anche vero che questa non è mai stata fissa, non essendo altro che la manifestazione contingente di un concetto di equilibrio e bilanciamento. Tocca dunque rimanere sempre disponibili a ogni gioco di variazione, secondo una logica combinatoria di aggiunte, sottrazioni, sostituzioni e moltiplicazioni degli ingredienti, a patto di rispettarne sempre la natura e la storia.

Del resto la scommessa che è dietro la formula esatta e minuziosa di ogni cocktail è semplice quanto geniale: che il risultato finale sia molto di più che la somma dei singoli ingredienti per la bocca, lo spirito e le nostre vite.

Questo libro ripercorre le tracce di questa “storia liquida”, intrecciandola spesso con quella dei manuali e dei testi che hanno contribuito a farne una leggenda godibilissima, dentro e fuori il bicchiere. Un corpus di ricette classiche, che include naturalmente anche le loro variazioni, per prendersi poi la libertà e il piacere di inventare nuove formule e nuove alchimie, tra l'Italia e Barcellona.

Old Fashioned

Americano

1 ½ OZ / 45 ML DI BITTER
1 ½ OZ / 45 ML DI VERMOUTH
1 SPRUZZATA DI SODA, SELTZ O
ACQUA MINERALE

TOOLS: BAR SPOON, STRAINER

GLASS: OLD FASHIONED

GARNISH: TWIST O FETTA DI
AGRUMI

TECNICA: BUILD

L’Americano, come il Negroni di cui è il progenitore, costituisce l’ossatura di quello che ormai è conosciuto in tutto il mondo come “Aperitivo italiano”.

Sulla sua genealogia, sulla sua storia, sul suo mito come sulla sua filologia, si potrebbero scrivere volumi interi. Potremmo ad esempio raccontare di come per molto tempo si pensasse prendesse il nome dal friulano Primo Carnera, primo pugile italiano a diventare campione mondiale dei pesi massimi il 29 giugno 1933 al Madison di New York e per questo soprannominato l’Americano. Potremmo dire di come molti sostengano che il nome non abbia nulla a che fare con la geografia, ma col gusto: Americano verrebbe da “amaricare”, in quanto sia vermouth che bitter sono prodotti con botaniche amaricanti tra cui l’assenzio, la china, la genziana.

Aggiungi gli ingredienti al bicchiere precedentemente raffreddato e riempito di ghiaccio, mescola una quindicina di volte, guarnisci e servi.

In un senso storico più rigoroso, l’Americano altri non è che una tipologia di servizio del vermouth, come ricordavamo parlando del Negroni, che si diffonde sicuramente già a partire dalla seconda metà del XIX secolo, perché diffusa era l’usanza di mescolare vermouth bitter o altri amari, allungandoli con un po’ di selz, e raffreddandoli con del ghiaccio quando quest’ultimo iniziò a essere più diffuso. Arnaldo Strucchi, autore nel 1907 di un caposaldo della letteratura legata al bere, così ne parla ne “Il vermouth di Torino”: “Questa miscela chiamata Americano come negli Stati Uniti, dove vi è l’abitudine popolare di bere liquore mescolato con vermouth, amari e gin (o whiskey) per formare una bevanda chiamata cocktail”. Ecco dunque che la geografia ritorna, per nominare questa bevanda preparata “all’americana”.



Rossini

3 ½ OZ / 100 ML DI VINO
SPUMANTE
1 ½ OZ / 45 ML DI PUREA
DI FRAGOLE FRESCHE
SCIROPPO DI ZUCCHERO 2:1
E SUCCO FRESCO DI LIMONE

TOOLS: FRULLATORE O ESTRATTORE,
PASSINO

GLASS: FLÛTE O CALICE

GARNISH: FRAGOLA

TECNICA: BUILD

Pulisci e lava la frutta, schiacciala a mano e passala in un colino, oppure con l'estrattore se lo possiedi. Aggiungi un po' di limone per evitare l'ossidazione e un poco di sciroppo di zucchero se ti pare che la frutta non ne abbia abbastanza.

A questo punto hai davanti due strade: o versare la purea di frutta in un calice e poi delicatamente il vino spumante, mescolando con leggerezza, oppure più professionalmente (soprattutto se devi prepararne più di uno) prendere un contenitore capiente come ad esempio il bicchiere del mixer (al bar si userebbe il gallone), versare tutta la purea, aggiungere con delicatezza lo spumante, mescolare con leggerezza il tutto e poi servire nei bicchieri. Volendo, guarnire con la fragola.

Impossibile non aver mai sentito parlare della coppia Bellini/Rossini! Si tratta di due cocktail freschi, semplici e gustosi di grande fama, che veicolano in tutto il mondo i nomi di due artisti italiani, e appartengono alla categoria sparkling, ovvero con le bollicine di un vino spumante.

E italiano, precisamente veronese, è il loro inventore, quel Giuseppe Cipriani, barman anch'egli e imprenditore di grandissima fama, fondatore dell'Harry's bar di Venezia nel 1931 e dell'Hotel Cipriani alla Giudecca, che iniziò dal basso come cameriere.

Il Bellini, un mix di vino spumante e purea ricavata dalla polpa fresca delle tipiche pesche bianche veronesi, è forse il più famoso dei due. Prende il nome dal colore rosato che a Giuseppe ricordò quello dell'abito di un personaggio di un quadro del famoso pittore veneziano quando

creò il cocktail per la prima volta nel 1948 (e sembra pure aggiungesse qualche lampone per conferirgli una nuance rosata).

Complice la clientela internazionale dell'Harry's bar (Charlie Chaplin, Truman Capote, Orson Welles e naturalmente il solito Hemingway, di cui si dice, scherzando tra barman, sia più semplice enumerare i bar dove non sia mai stato che non quelli dove abbia bevuto o inventato cocktail), il drink si diffuse rapidamente in tutto il mondo, assieme alla sua variante Rossini, che va a sostituire le pesche con le fragole e che noi proponiamo qui.

Inutile dire che sono formule la cui riuscita è legatissima alla qualità della frutta e quindi anche alla stagionalità. Perciò probabilmente sono nate altre varianti come Tintoretto e Mimosa, rispettivamente con la melagrana e con la spremuta di arance.

Gin Fizz

2 OZ / 60 ML DI LONDON DRY
GIN
2/3 OZ / 20 ML DI LIME O LIMONE
SPREMUTO FRESCO
1/2 OZ / 15 ML DI SCIROPPO
DI ZUCCHERO 2:1
1/3 OZ / 10 ML CIRCA DI SODA
O SELTZ

TOOLS: SHAKER

GLASS: COLLINS

GARNISH: FETTA DI LIME O LIMONE

TECNICA: SHAKE & STRAIN
O STIR & STRAIN

Aggiungi gli ingredienti e il ghiaccio nello shaker o nel mixing glass, agita o mescola per 10" circa, versa aiutandoti con lo strainer nel bicchiere colmo di ghiaccio e finisci il drink con un top di soda o seltz e la fetta di lime o limone.

Nota: qual è la differenza tra seltz, acqua minerale e soda? Senza addentrarsi troppo nello specifico, sono tutte e tre acque carbonate, ma mentre le prime due sono semplicemente acqua naturale in cui viene disciolta la CO₂, la soda viene addizionata, oltre che di CO₂, anche di sali minerali quali bicarbonato di sodio, di potassio e altri, che le conferiscono una certa sapidità in bocca. Altra cosa da sapere è che la quantità di gas solubile in un liquido, dunque l'effervescenza, è inversamente proporzionale alla temperatura. Cosa significa questo per noi? Che occorre tenere sempre ben fredde le nostre bibite carbonate!

I Fizz appartengono alla golden age della miscelazione, e li ritroviamo infatti già nei primi manuali di *bartender* della seconda metà dell'Ottocento. Tecnicamente non sono altro che un Sour cui si aggiunge un elemento frizzante, di solito la soda o il seltz. Il più conosciuto è sicuramente il Gin Fizz e la sua variante Tom o John Collins. Abbiamo provato a indagare sui libri e nel web per ricostruirne la storia e proporvi una versione filologicamente corretta, ma una volta di più ci siamo accorti di quanto in questo ambito spesso le origini dei cocktails appaiano oscure e proteiformi. È infatti curioso, nel caso di questo drink, vedere come nel corso di un secolo e mezzo circa i modi di preparazione si siano praticamente capovolti. Al giorno d'oggi è uso in generale distinguere il Collins dal

Fizz (come fa ad esempio il ricettario IBA ossia l'*International Bartenders Association*) anche se condividono gli stessi ingredienti: il primo viene pensato come un drink preparato direttamente nel bicchiere (build), il secondo invece come un drink shakerato, leggermente più grande del primo, in virtù della maggior quantità di soda. Nel XIX secolo, per molti *bartender*, tra cui Jerry Thomas (che tra l'altro menziona questi drink solamente a partire dalla seconda edizione del suo manuale del 1876) e nell'*Haney's Steward & Barkeeper's Manual* (1869) era l'opposto. Che fare, dunque? Come sempre, non seguite la lettera, ma il concetto e lo spirito della ricetta: utilizzate ingredienti freschi e di prima qualità, fate attenzione all'equilibrio, dopodiché utilizzate la tecnica che vi è più congeniale.



Cherry Negroni

WALTER BONAVENTURA

1 OZ / 30 ML DI APERITIVO
CAPPELLETTI SPECIALINO

½ OZ / 15 ML DI BITTER
VALENTINI

1 OZ / 30 ML DI COCCHI
VERMOUTH

⅔ OZ / 20 ML DI TOVEL GIN

1 SPLASH DI SODA

FLOAT: KIRSH LUXARDO

Versa tutti gli ingredienti, eccetto il kirsh, nel bicchiere precedentemente raffreddato, mescola per circa 15” poi versa sulla superficie (float) un bar spoon di kirsh, strizza la scorza di pompelmo e guarnisci con le ciliegie e il ciuffo di menta.

TOOLS: BAR SPOON

GLASS: OLD FASHIONED

GARNISH: TWIST DI POMPELMO

ROSA, CILIEGIE FRESCHE E CIUFFO
DI MENTA

TECNICA: BUILD

Versione locale e primaverile del classico Negroni, con tre prodotti trentini molto particolari.

Il primo è un bitter che prevede l'infusione delle erbe amare nel vino anziché in soluzione idroalcolica di alcol neutro di cereali, una sorta di via di mezzo tra un classico bitter e un vermouth, prodotto da una storica liquoreria erboristica che si trova ad Aldeno, sulla riva destra dell'Adige.

Il secondo, proveniente dalla distilleria Valentini della Val di Non, è un bitter con scorze d'arancia rossa essiccata e profumi floreali, più delicato del classico Campari. Dalla stessa distilleria proviene il gin con botaniche prettamente alpine come corniolo, pino mugo, genziana, sambuco, cumino montano, che prende il nome dal famoso lago di Tovel, noto per l'arrossamento delle sue acque a causa di un'alga.





Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

20 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 258 2



9 788867 532582