

BEHIND *the* BAR



ALIA AKKAM

50 cocktail con il gin dai bar di tutto il mondo

Guido Tommasi Editore

UN TÈ NEL DESERTO

L'ANTIQUARIO, NAPOLI

Creato da Alexander Frezza



INGREDIENTI

60 ml (2 fl oz) di gin
 60 ml (2 fl oz) di infuso di tè alla menta,
 freddo
 30 ml (1 fl oz) di succo di lime
 20 ml (2/3 fl oz) di sciroppo di zucchero
 muscovado semplice (pag. 6)
 20 ml (2/3 fl oz) di orange curaçao
 10 ml (1/3 fl oz) di Fernet
 stelo di menta, per guarnire

La tecnica della ricetta è nella pagina
 seguente.

La meravigliosa e caotica Napoli vibra, seduce e inevitabilmente stanca. Dopo una giornata con visita al Teatro San Carlo (il più antico teatro dell'opera al mondo), una passeggiata lungomare e una scorpacciata di pizza, il tramonto dice che è l'ora di sedersi a L'Antiquario. Sbirciando oltre le vetrine di questo bar nel quartiere Chiaia, si vede la soddisfazione dei clienti mentre trascorrono la serata rilassandosi con un Negroni o un Penicillin, con il sottofondo di un trio che suona gypsy jazz dal vivo. L'atmosfera è decisamente elegante, con un lussuoso divanetto bordeaux, per esempio, sullo sfondo di una carta da parati di William Morris a motivo floreale: qui lo stile giapponese sposa l'Art Nouveau. Il personale indossa immacolate giacche bianche e prepara scrupolosamente cocktail classici e originali, come Un tè nel deserto, omaggio all'ospitalità del Marocco, i cui abitanti offrono un tè alla menta appena infuso, versato in piccoli bicchieri, praticamente a qualsiasi ora del giorno. "Trasformare questa bevanda bollente in un cocktail freddo è stato un esercizio interessante per me come bartender", confessa il proprietario de L'Antiquario, Alex Frezza. Servito al tavolo da una teiera marocchina d'argento, dall'alto, è un rito ipnotico che trasporta nel labirinto dell'antica Medina di Marrakech.



TECNICA

Utilizzate la tecnica del “throwing” servendovi di due mixing tin. Versate il gin, il tè, il succo di lime, lo sciroppo di zucchero, il curaçao e il Fernet in un tin con il ghiaccio e, aiutandovi con uno strainer, versate il cocktail da un tin all'altro.

Dopo sette o otto passaggi fra i tin, versate il liquido in una teiera riempita con alcuni cubetti di ghiaccio.

Servite il cocktail dalla teiera in un bicchiere per tè alla menta marocchino e guarnite con la menta.



TECNICA

Per lo sciroppo al basilico e peperoncino, scaldate il peperoncino, l'acqua e lo zucchero in una padella finché lo zucchero si sarà sciolto, quindi aggiungete le foglie di basilico. Rivestite un colino con una garza e appoggiatelo su un contenitore a chiusura ermetica. Filtrate il gin e conservatelo in frigorifero.

Per il kombucha alle erbe, lasciate in infusione il tè nero nell'acqua con lo zucchero e quando raggiunge la temperatura ambiente versatelo in un recipiente a chiusura ermetica. Aggiungete quindi lo SCOBY per il kombucha, chiudete il recipiente e lasciate riposare per un settimana. Rimuovete quindi lo SCOBY, travasate il kombucha in un altro contenitore e aggiungete la centella asiatica. Lasciate in infusione per circa un'ora e poi filtrate.

Versate il gin, lo sherry, il succo di limone, lo sciroppo e il kombucha in un mixing tin. Aggiungete il ghiaccio e agitate fino a diluizione. Filtrate in una coppa e guarnite con il twist di limone.

AVVOLTO NELLE
CONFORTANTI TONALITÀ
DEL BLU E ABBELLITO
DA UNA COSTELLAZIONE
DI SPLENDIDI LAMPADARI,
IL BAR TRIGONA È SENZA DUBBIO
UN POSTO ELEGANTE
PER RILASSARSI.

LO SPIRITO DI UN LUOGO



BIRMINGHAM ACCOGLIE GLI AMANTI DEL GIN

Nascosto in una zona residenziale di Birmingham, 40 St Paul's non è un bar in cui ci si imbatte spesso. Ma sin dalla sua apertura alla fine del 2015, i suoi avventori sanno che questo negozio, trasformato in tana del gin dal bartender Amanjot Johal, è un posto in cui vale la pena avventurarsi. "È un po' lontano, in una parte tranquilla della città, e mi sembrava che ci volesse un po' di sforzo", ricorda Johal, aggiungendo che il gin prosperava e nessun altro locale in città valorizzava il distillato con lo stesso livello qualitativo. È una formula che ha funzionato, perché, secondo Johal, "le persone entravano, bevevano ottimi drink, si divertivano e lo dicevano ai loro amici". Johal si prende cura anche di coloro che non bevono gin, offrendo Daiquiri alla fragola e French Martini a base di vodka.

40 St Paul's vanta una vasta collezione di 140 gin, molti dei quali utilizzati per gli adorati Gin & Tonic, che Johal ripropone con cura, ogni volta che cambia il menu. Per lui, ogni gin in lista deve garantire "la provenienza e avere un contesto storico o una buona storia dietro di sé. Dev'essere buono e la bottiglia dev'essere bella", spiega. "Quando hai tutte queste cose insieme, vuoi condividere quelle storie.

Ci piace informare i clienti. 40 St Paul's non è solo un posto per un drink, è un'esperienza educativa".

Fra mappe del gusto e questionari per tentare di chiarire le preferenze, è chiaro che Johal vuole coinvolgere i suoi ospiti. Descrivendo i gin disposti sullo scaffale, conferendo a ogni bottiglia un'identità attraverso le descrizioni, per esempio "un lussureggiante prato verde dove cresce il trifoglio è un luogo dove restare", dice Johal. "Ti trasporta in un altro mondo".

LITTLE PRINCE

GALAXY BAR, DUBAI

Creato da Krystian Hordejuk



INGREDIENTI

35 ml (1¼ fl oz) di gin Roku

35 ml (1¼ fl oz) di cordial Little Prince

una ciliegia fresca (il bar usa i sakura, fiori di ciliegio, per guarnire, ma anche questa è una ottima soluzione) ed essenza di olio di rose (in un atomizzatore), per guarnire

*Per il cordial Little Prince

12 g (½ oz) di sencha (tè verde) biologico sfuso alle ciliegie (o simile)

600 ml (20 fl oz) di acqua appena bollita

300 g (10½ oz) di zucchero extrafine

4 g (1 cucchiaino) di acido citrico

2 g (½ cucchiaino) di acido tartarico

La tecnica della ricetta è nella pagina seguente.

Immerso nel blu, l'ammaliante Galaxy Bar non richiama il Medio Oriente, ma la Grecia. Fra la miriade di bottiglie esposte c'è il Metaxa, il distillato ambrato greco, e il soffitto a volta, costellato di stelle luminose, ricorda il cielo notturno di Atene. È un luogo da ammirare, parte di quella giusta narrativa che considera il Galaxy Bar diverso dagli altri bar rintanati nei lussuosi hotel di Dubai. Di proprietà del Tashas Group, il Galaxy si trova nel Dubai International Financial Centre, dove molti ospiti prima cenano al ristorante greco Avli by Tashas. Terminate le coppe di gelato alla baklava, i clienti puntano dritti alle volte del Galaxy, scolpite in granito blu lemuriano. È naturale essere attratti da un cocktail al Metaxa come il Sounds of the Galaxy con whisky Nikka, vermouth Mancino rosso, Campari e liquore Concerto, della costa amalfitana, ma tutti i drink di Krystian Hordejuk sono eccezionali, compreso il Goddess of Nature, le cui note umami sono suscitate dall'unione di gin The Botanist, Italicus, Mediterranean cordial e tonica, oppure il Little Prince. Questa variante del Gimlet con il sencha, guarnita con fiori di ciliegio, è un'ode al racconto di Antoine de Saint-Exupéry del 1943. Le sue taglienti osservazioni sulla natura umana sono preziose ancora oggi.



VILLA VIKTORIA

BECKETTS KOPF, BERLINO



INGREDIENTI

40 ml (1¼ fl oz) di gin
 15 ml (½ fl oz) di vermouth rosso
 10 ml (⅓ fl oz) di vermouth secco
 15 ml (½ fl oz) di eau de vie di susine
 Mirabelle
 7,5 ml (¼ fl oz) di curaçao orange

TECNICA

Versate tutti gli ingredienti in un mixing glass con il ghiaccio e mescolate finché si saranno raffreddati. Filtrate in un bicchiere da cocktail.

Sulla vetrina del Becketts Kopf, un bar scarsamente illuminato e rosseggiante in Prenzlauer Berg che ricorda la Berlino di un tempo, è appesa una foto del drammaturgo e scrittore irlandese Samuel Beckett. Oliver Ebert, proprietario del Becketts Kopf con la moglie Cristina Neves, ha alle spalle un'esperienza di teatro ma sostiene che il volto illuminato di Beckett sia una coincidenza; l'idea gli è venuta in mente "dopo aver deciso di mettere una fotografia in vetrina al posto del nome del locale". Il caso è anche ciò che ha spinto Ebert e Neves ad aprire un bar. Come Ebert spiega con grande realismo, lui e Neves desideravano lavorare insieme "e io non volevo svegliarmi presto la mattina". A parte crogiolarsi a letto, il loro istinto ha fatto centro: i cocktail al Becketts Kopf, spesso corretti con oscuri liquori regionali, sono un trionfo di poesia. Uno dei drink preparati dietro il bancone è il Villa Viktoria, dal nome di un hotel di Düsseldorf costruito nel 1914 e ora chiuso. Ispirandosi al poco conosciuto Claridge Cocktail (presumibilmente inventato all'Hôtel Claridge di Parigi da un bartender di nome Leon Ferrari), il Villa Viktoria mescola gin, vermouth e liquore all'arancia, ma sostituisce il brandy Claridge's alle albicocche con un'eau de vie alle susine. Accomodarsi con uno di questi drink su una poltrona accogliente del Becketts Kopf conferma che l'ambizione di Ebert di creare un'"atmosfera introspettiva" ha avuto successo.



50 cocktail con il gin dai bar di tutto il mondo

~~~~~

Dai bar più famosi a quelli di cui non avete mai nemmeno sentito parlare, *Behind the Bar: Gin* offre uno sguardo su molti locali di altrettanti Paesi. Grazie a oltre 50 ricette, scoprirete come i bartender stiano sperimentando con il gin e lo rendano sempre più protagonista delle loro creazioni.

*Behind the Bar: Gin* vi accompagnerà nei bar di tutto il mondo, per farvi conoscere la loro cultura e le loro ricette attraverso la lente del gin. Provate il The Hope al The Gin Bar di Città del Capo, il Poppy Collins al Dear Irving di New York o il The Sherry Kicker Martini al Gin Palace di Melbourne. Troverete anche approfondimenti su argomenti interessanti come la passione degli olandesi per i cocktail con il genever, la ricca cultura del gin in Tasmania e una conversazione con un leggendario bartender londinese.

Indipendentemente dal momento della giornata, *Behind the Bar: Gin* vi trasporterà in un bar affascinante dove troverete esattamente ciò che non sapevate di cercare.

~~~~~



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

20 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 393 0

