

# mixer

IDEE E TENDENZE PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ

N° 354

MARZO 2023

## BAR, COME OTTIMIZZARE I COSTI

### VERMOUTH

Tanti nomi, un solo mito

### MONOUSO

Quale futuro?



**LaSpaziale**

Enjoy the difference

**S50**

[www.laspaziale.com](http://www.laspaziale.com)

# IL MIO MAGICO VERMOUTH

PRESENTIAMO DI SEGUITO IL RACCONTO E LE RICETTE DI MASSIMO PASSARO, VINCITORE DEL CONTEST BARMAN DELL'ANNO MIXER

AVV. MASSIMO PASSARO

BARTENDER PROFESSIONAL AIBES

BARMAN DELL'ANNO MIXER



**B**rrr... fuori dallo studio legale, nel quale ho creato uno spazio american bar, vento, freddo e qualche fiocco di neve. Guardo l'inverno attraverso la finestra mentre la mente torna indietro nel tempo, quando banco, bar e bottiglieria erano i protagonisti di magnifiche stagioni invernali ed estive. Alberghi, locali notturni, terrazze, borghi marinari, montagna, una valigia, gli shaker e le organizzazioni delle postazioni di lavoro. Non esistevano i metal pour o i jigger, la versata era libera e la mano dosava le quantità in gr, poi diventati cl, ml e once. I prodotti non erano così vari come lo sono oggi. **In qualsiasi bar o caffè era ed è ancora oggi possibile trovare, come allora, l'onnipresente Vermouth.** Un prodotto unico nel suo genere, quello che i ragazzi assaggiavano quale primo alcolico strutturato, prodotto dal quale il barista, barman, e oggi bartender, cominciava il suo cammino verso la miscelazione. Tutti noi avevamo nel locale il libro del Bar e ad ogni bottiglia seguiva la lettura del capitolo dedicato, così da poter esporre al cliente le nostre conoscenze.

Vermouth uguale 'Vino Ippocratico', 'Wermut alla Tedesca', 'Vermouth alla Francese', 'Vèrmont alla Piemontese' e 'Artemisia Absinthium'.

**L'arte della miscelazione è iniziata, per lo scrivente e per i tanti altri professionisti, proprio dal Vermouth.**

Trovare il modo per valorizzare un prodotto di per sé già completo era difficile, eppure la sfida era ed è quella di perfezionare l'eccellenza.

Appena concluso il corso AIBES giunge la prima prova al banco bar tra i professionisti, io che prima di allora avevo studiato i rudimenti della nobile professione leggendo, con il cocktail 'Magnifico Felix'. Come per i neo scrittori, anche per i barman le prime creazioni sono dedicate alla famiglia ed io non da meno ho intitolato il primo Cocktail Aibes a mio nipote Felice (vedi ricetta 'Magnifico Felix').

Gara vinta primo posto tra gli allievi del Corso e via al primo concorso regionale ed un nuovo cocktail arriva stavolta non è un pre-dinner o aperitivo ma è la volta di un after dinner o digestivo, dove la presenza del Vermouth, prodotto generalmente utilizzato solo negli aperitivi, è un azzardo ben riuscito, considerando il risultato della competizione (vedi ricetta 'Principe azzurro').

VERMOUTH



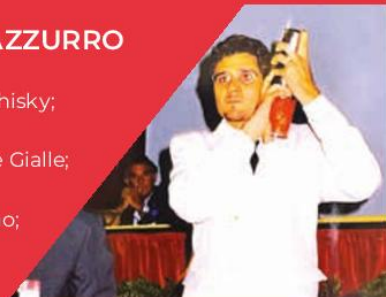
## MAGNIFICO FELIX

25 gr Vodka Wiborowa;  
10 gr Cointreau;  
10 gr Galliano;  
5 gr Vermouth dry;  
5 gr Cordial Campari.



## PRINCIPE AZZURRO

30 gr Scotch Whisky;  
15 gr Drambuie;  
10 gr Chartreuse Gialle;  
5 gr Cointreau;  
10 gr Blue Curaçao;  
10 gr Vermouth bianco.



“Trovare il modo per valorizzare un prodotto di per sé già completo era difficile, eppure la sfida era ed è quella di perfezionare l'eccellenza”

Le gare si sono susseguite e dove ho potuto inserito sempre il Vermouth, perché i primi amori non si dimenticano mai, come nel Long Drink del 2021 che mi ha visto vincitore del Campionato Regionale Aibes (vedi ricetta 'Sublime emozione').

Ancora nel 2022 un cocktail con protagonista il Vermouth preparato per "Barmen in Passerella", dove sono stato premiato tra i primi posti ho preparato una ricetta, utilizzando al formula scatola segreta, con il Vermouth.

In conclusione, ho iniziato la professione di Barman utilizzando il Vermouth, ho vinto utilizzando il Vermouth, sono cresciuto con l'Italianità nel cuore a base di Vermouth.

Quell'italianità che parte dal Piemonte ed oggi arriva in Sardegna dove, come gli antichi Romani, si introduce quale elemento il mirto. Italia uguale Vermouth, uguale professionalità, uguale territorio e tutela della materia prima.

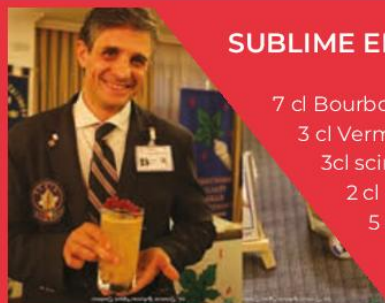


### SUBLIME EMOZIONE

7 cl Bourbon Whiskey;  
3 cl Vermouth bianco;  
3cl sciroppo al caramello;  
2 cl di burro di arachidi;  
5 cl di acqua di soda.

### DOLCE EMOZIONE

4,5 cl Vodka Sky  
2 cl Vermouth Rosso  
Cinzano;  
3 cl Liquore di Prugna;  
Velluto al Bitter  
Campari.



## I VERMOUTH SECONDO RINALDI 1957

**Azaline Vermouth Saffron Roux** è un Vermouth proveniente dalla regione francese di Dijon ed è in infusione con ribes nero, genziana, ginepro, dragoncello, coriandolo, cardamomo, buccia d'arancia e zafferano di Persia. È proprio al gusto orientale ed esotico che Azaline si ispira, con i suoi sentori floreali, erbe e spezie.

**Oscar.697 Rosso.** Quella del Vermouth 697 è una ricetta unica ed esclusiva, creata nel pieno rispetto del disciplinare di produzione. La base di partenza è il vino Trebbiano di Romagna, scelto per la sua neutralità e persistenza. In degustazione si notano marcati sentori di assenzio, rabarbaro e liquirizia. Il colore è intenso.

**Oscar.697 Bianco.** In degustazione si notano marcati sentori di bergamotto, achillea millefoglie, pepe nero e fiori di sambuco. Oscar Bianco è fresco, delicato e perfettamente bilanciato in ogni sua componente. Ideale da gustare con ghiaccio o per la creazione di aperitivi con prosecco o cocktail con tequila, vodka e rum agricoli.

**Vermouth di Torino Bianco di Montanaro** ottenuto dall'originale ricetta Montanaro, che utilizza l'aggiunta di Arancia Dolce e Amara al

posto del Limone o altre botaniche tradizionalmente usate.

**Vermouth di Torino Rosso di Montanaro** ottenuto dall'originale ricetta Montanaro che, utilizza l'aggiunta di Marsala Fine a vini bianchi del nord Italia per conferire un colore ambrato assieme all'utilizzo di caramello naturale.

 [www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)

