

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

APPROFONDIMENTO
Il metodo è classico

SCENARI
Abruzzo: 2023
anno spartiacque

INTERVISTA
Elisa Pagliarani
DG di Poke House

TENDENZE
Tequila connection

USCIAMO PER UN CAFFÈ?

COVER BY ROB BROWNING

ANNO LV - N°4 SETTEMBRE - OTTOBRE 2023

Pasta Italiana S.p.A. - Sped. in A.P. 70% L.O.M. - In caso di mancato receipt inviare al C/UP di Fiesole per la restituzione e rimborso presso pagamento nel



Da sinistra, il gin Santa Ana e la serata a lui dedicata presso l'Ellington Club di Roma

Il gin Santa Ana porta in Italia la Manila degli anni '20

Rinaldi 1957 porta in Italia Santa Ana, il distillato che ricorda l'atmosfera filippina degli storici cabaret. Un gin che scaldereà i locali italiani con diverse serate a tema

La Manila degli anni '20 e '30, i balli, il cabaret. È questo il sapore di Santa Ana, il gin filippino prodotto da Namayan Spirits e distribuito in Italia da Rinaldi 1957. La sua storia è singolare e trova la massima espressione nel leggendario Santa Ana Cabaret che, immerso nel movimento Art Déco filippino, era considerato un locale di grido in cui si ascoltava musica ballando e bevendo alcolici durante il proibizionismo. Nonostante la grande popolarità, c'è sempre stato un alone di mistero intorno al proprietario del locale, tale John Canson che si è poi rivelato essere, in realtà, l'intraprendente molisano Giovanni Canzona. Questi abbellì il Santa Ana Cabaret con mobili, specchi e quadri provenienti dalla madrepatria Europa, dando però un tocco local con le piante: dalle orchidee allo Ylang-Ylang. Proprio quest'ultimo (i cui fiori sono noti per essere uno degli ingredienti del profumo Chanel n° 5), insieme ad Alpinia (che ha

una fragranza piccante e balsamica), Calamansi (noto come 'il lime delle Filippine') e le arance Dalandan, fa parte delle essenze chiave del gin Santa Ana. Questo nasce da una distillazione parzialmente a vuoto, tecnica padroneggiata nella regione francese Charente, che permette di estrarre una concentrazione di aromi botanici senza che il calore la rovini. Il risultato si presta così alla realizzazione di numerosi cocktail: dal classico gin tonic al Martini, fino al Tom Collins (30 ml gin Santa Ana, 10 ml sciroppo di agave, 45 ml succo di pomelo, soda) e al French 75 (45 ml gin Santa Ana, 25 ml succo di limone, 20 ml sciroppo di zucchero, Champagne Jacquart).

Per celebrare la storia di questo gin, Rinaldi 1957 ha lanciato, partendo dall'Ellington Club di Roma, il format di serate tributo alla Manila degli anni '20 che, progressivamente, coinvolgerà i migliori locali di diverse città italiane.

Un bicchiere IN COMPAGNIA

Vino, brandy, whisky e vermouth dalle note dolci e speziate. Sono molteplici le novità che i distributori di vino & spirits portano sulle tavole italiane per intercettare e soddisfare tutte le esigenze di consumo.



RINALDI 1957 Sakurao Distillery presenta il suo primo single malt distillato e invecchiato nella regione di Hiroshima sul mare interno di Seto. Realizzato da una combinazione di botti di ex-bourbon, rovere americano nuovo, ex-sherry e botti vergini di mizunara, famosa quercia giapponese, presenta note di vaniglia e un tocco di mela.



VELIER
Invecchiato in botti di rovere americano da 500 litri ex-Sherry di Amontillado e Oloroso, utilizzando il sistema dei Criaderas y Soleras, **Fundador Brandy Doble Madera Sherry Cask** prodotto dalla storica Fundador è ricco di aromi speziati ed esteri, che si alternano a sentori di frutta, mele, vaniglia e caramello.



CUZZIOL GRANDI VINI Garofano presenta Fior di Braci, un Negroamaro del 2007, che fa parte di una collezione storica nata nel 2000. Fior di Braci e di Garofano è il nome dell'opera realizzata dall'artista Leon Marino in onore a questo vino, un'etichetta d'autore per rivivere a distanza di tempo esperienze e sentimenti che, come bra ce, hanno continuato ad ardere sotto la cenere.