

MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE 2018

Novella ► CUCINA



«Ho creato questo cocktail con la volontà di esplorare il fascino esotico della miscelazione, ricercando un gusto morbido dato dalle delicate note vanigliate dell'encorriabile Rum Ambré Trois Rivières, maturato in botti di quercia con caldi aromi zuccherini, e del Don Papa, che racchiude in sé interessanti sentori di frutta candita e note mielate. La nota acidula del drink è data dal lime. Il

## I segreti dei barman Cocktail d'autore

di Tiziana Cialdea

**G**li italiani sanno cucinare e mangiare bene. E sanno anche bere e miscelare bene! Come ogni piatto che si rispetti ha una sua ricetta, un suo creatore e degli ingredienti di qualità, così ogni cocktail ha dietro (il bancone) un barman o una barlady, ingredienti di qualità, maestria tecnica imparata in una delle scuole, sempre più diffuse, che sfornano professionisti e professioniste che animano i bar di qualità di tutto il mondo, da Londra a Barcellona, da Singapore all'Australia. Seguendo le tappe italiane segnalate

dall'app gratuita scaricabile on line, la Guida ai migliori cocktail bar d'Italia di BlueBlazer, si scoprono locali di ogni tipologia, da quelli degli hotel ai famosi *speakeasy*, in stile Proibizionistico, locali che non hanno insegna ma che sono tutti da scoprire, magari dietro un armadio del pane in un'osteria o sotto un locale di barbiere per uomo. Un'Italia del buon bere, da Venezia a Roma, dove il cocktail diventa ricerca e sperimentazione. Fino a Torino, dove l'ultimo Salone del Gusto, ha ospitato, per la prima volta e con grande successo, uno spazio dedicato esclusivamente ai cocktail. E la tecnica di miscelazione è sempre

più al femminile, con barlady di livello internazionale come la lombarda Elena Di Nardo o l'ucraina naturalizzata italiana Solomiya Grytsyshyn, unica finalista al recente Premio Strèga Mixology e protagonista dell'unico programma televisivo italiano dedicato alla miscelazione, *Spirits - I Maestri del Cocktail*, in onda sul *Gambero Rosso Channel*. Bere bene e con responsabilità è un sinonimo di qualità ormai paragonabile all'alta gastronomia, come spesso ricordato e proposto da manifestazioni di grande respiro internazionale che si tengono in Italia, da ShowRUM al Roma Whisky Festival. E ce n'è per tutti i gusti.

## Tu anima mia

### La ricetta di Elena Di Nardo, Bar San Marco, Sarnico (Bg)

passion fruit dona al drink un gusto deciso e inconfondibile, che ricorda l'America Latina. La nota agrumata aggiunta sul finale lascia al palato una fragranza piacevolmente leggera, che trasmette la sensazione di una brezza estiva».

#### Ingredienti

● 45 ml rum Trois Rivières Ambrato ● 15 ml Don Papa ● 30 ml succo di lime fresco ● 25 ml purea di passion fruit ● 25 ml sciroppo d'agave ● Zest d'arancia

Bicchiere: coppa martini. Metodo: shake and double strain.

#### Procedimento

Tutti gli ingredienti vengono versati nello shaker e mescolati velocemente. Dopo aver shakerato, raffreddato e amalgamato tutti gli ingredienti, versate il cocktail in una coppa utilizzando un colino da tè per eliminare tutte le impurità. Aggiungete la zest e gli oli essenziali d'arancia in superficie per aggiungere al cocktail una nota aromatica, agrumata e dolce.



## Dagli aromi dell'America latina ai gusti che rievocano una notte estiva, ecco alcune idee vincenti per concludere (o aprire) un buon pasto



## Moonlight Garden

### La ricetta di Yuri Gelmini, Surfer's Den, Milano

«Questo drink nasce pensando alle serate estive dove capita di essere invitati per un cocktail o una cena in giardini che sono stati pensati proprio per avere fioriture notturne grazie a piante come il gelsomino notturno, la bella di notte o la regina della notte. Anche in estate è richiesto un abbigliamento in linea con la stagione, e questo drink, grazie alle note del Maker's Mark bourbon whisky e della ciliegia, è come un abito da sera estivo».

#### Ingredienti

● 30 ml Maker's Mark bourbon whisky ● 20 ml Liquore di ciliegia Quaglia ● 30 ml Martini Riserva speciale Rubino ● 2/4 Teapot bitter ● ciliegia fresca e scorza di arancia

Bicchiere: tumbler basso. Metodo: stir&strain

#### Procedimento

Nel mixing glass si mettono tutti gli ingredienti e si mescola per 20/25 secondi. Si versa il tutto in bicchiere con ghiaccio a cubetti e si decora con ciliegia fresca e scorza di arancia.





## Ancora una volta

### La ricetta di Jonathan Bergamasco, Caffè Imperiale, Vercelli

«Per il mio drink ho attinto ai ricordi felici e agli affetti familiari, per ricordarmi da dove sono partito, e ho utilizzato uno di quei ricordi d'infanzia che ti fanno dire "vorrei poterlo vivere ancora una volta". Anche oggi che ho trent'anni e, dopo aver iniziato la mia carriera come cuoco, sono diventato barman».

#### Ingredienti

- 40 ml di Liquore Strega
- 20 ml di Gin Tanqueray ten
- 15 ml di succo di limone
- 15 ml di miele di ginepro Honey Mix Dzenevrà
- tre foglie di menta

#### Procedimento

Raffreddate il bicchiere, un tumbler basso. Quindi, versate tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungete ghiaccio a cubi e shakerate energicamente. Filtrate il cocktail nel bicchiere con ghiaccio e servite con un ciuffo di menta fresca e zest di limone.

