

DICEMBRE 2018

pag. 36 – 40

BAR & DINTORNI

Tendenze

COCKTAIL SOTTO L'ALBERO

Carlo Dutto

Ecco sei inedite varianti di grandi classici che vedono protagoniste le bollicine. Da Venezia, con il celebre Bellini, a Roma, tra ricerca e sperimentazione, fino al Salone del Gusto di Torino, che ha dedicato uno spazio esclusivamente ai cocktail

Che siano francesi o italiane, le bollicine sono da sempre un ingrediente fondamentale per l'alta miscelazione. La storia narra di cocktail a base di Champagne sin dall'Ottocento, quando poche gocce di Angostura su una zolletta di zucchero rendevano ancor più piacevole la pregiata bevanda. In Italia invece i cocktail con il Prosecco si legano al rito dell'aperitivo. Il Negroni Sbagliato, nato

a Milano nello storico Bar Basso, o il celebre Spritz, sono solo due esempi della grande varietà di drink che si possono preparare con questo versatile spumante. Ogni distillato ha poi la sua ricetta; il gin - magari un italianissimo Ginepraio - nell'antico French '75 (con Gin, succo di limone, zucchero e Champagne) o il Bourbon nel Bourbon & Bubbles, preparato con il tradizionale "whisky

del Kentucky”, il Jim Beam (con bourbon Jim Beam, sciroppo di zucchero, succo di limone, angostura e Champagne).

Seguendo le tappe italiane segnalate dall'app gratuita scaricabile online, la Guida ai migliori cocktail bar d'Italia di BlueBlazer, si scoprono queste sei varianti di grandi classici che vedono, come protagoniste, proprio le bollicine. Da Venezia, con il celebre Bellini, ispirato al colore utilizzato dal pittore in un suo famoso quadro, a Roma, dove il cocktail trova la sua espressione in ricerca e sperimentazione, fino a Torino, dove il recente Salone del Gusto, ha ospitato, per la prima volta e con grande successo, uno spazio dedicato esclusivamente ai cocktail.

***“Bere bene
e con responsabilità.
Un must che anche
nel mondo dei miscelati
è sempre più
sinonimo di qualità
e di ricercatezza”***

E la miscelazione è sempre più al femminile, con bartenders di livello internazionale, come la romana

Giulia Castellucci, di cui vi proponiamo una ricetta, o l'ucraina, naturalizzata italiana, Solomiya Grytsyshyn, unica finalista al recente Premio Strega Mixology e protagonista dell'unico programma televisivo italiano dedicato alla miscelazione, Spirits - I Maestri del Cocktail, in onda sul Gambero Rosso Channel.

Un bere bene e con responsabilità che è sinonimo di qualità, paragonabile all'alta gastronomia, come spesso sottolineato da manifestazioni di grande respiro internazionale che si tengono in Italia, da ShowRum al Roma Whisky Festival.

Ed ecco, le ricette, originali e inedite, che potete proporre ai vostri clienti in queste festività natalizie.

Come vedrete, ce n'è per tutti i gusti...

L'AVION

BARMAN: Mario Farulla del Ristorante Baccano di Roma

Ingredienti:

30 ml Liquore H Theoria Hystérie

30 ml Seedlip Garden

10 ml Sciroppo di Mandarino chiarificato

1 drop Bitter alla liquirizia

0,5 gr Acido Citrico

Top Champagne Jacquart

_Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato.

_Mescolare leggermente.

_Filtrare il liquido in una coppa contenente un unico blocco di ghiaccio.

_Completare con un top di Champagne Jacquart.



SARTO SBAGLIATO

BARMAN: Giulia Castellucci del bar Co.so. Cocktails&Social Di Roma

**Ingredienti:**

Liquore Biancosarti

Martini Riserva Speciale Ambrato

Riduzione di aceto di lamponi

Top di Prosecco

_Il drink, nato per la manifestazione Vinoforum alla quale Co.so. ha partecipato, si presenta come una rivisitazione del classico Negroni Sbagliato bianco.

_L'elemento che lo caratterizza è la presenza della riduzione di aceto di lamponi, in quanto per la manifestazione romana si doveva usare un prodotto come il vino o un suo derivato.

_Per la presenza di questo ingrediente il drink, in pieno stile Co.so., rappresenta la contaminazione tra cucina e bar.



CANEVA

REALIZZATO DA: I maestri del cocktail BlueBlazer

Ingredienti:

10 ml grappa Casta
 30 ml Liquore delle Sirene
 Fill di Prosecco
 Top Soda

_Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da vino rosso.

_Colmare il bicchiere di ghiaccio e mescolare delicatamente il liquido.

_Completare riempiendo il bicchiere di Prosecco.

_Decorare con una buccia di limone.

**La curiosità**

Caneva è uno dei drink ideati da I Maestri del Cocktail - BlueBlazeR per il Salone del Gusto Terramadre 2018. In omaggio allo spirito di Slow Food, il mixology bar dell'enoteca di Palazzo Reale è stato infatti dedicato al tema: "Cocktail internazionali, materie prime regionali".

Globale e locale al tempo stesso, proprio come il Salone del Gusto, la drink list proponeva sette grandi cocktail classici (Boulevardier, Collins, Negroni, Americano, Ti Punch, Mule, Spritz) rivisitati con liquori, distillati e materie prime provenienti da altrettante regioni. Il Caneva è una variante dello Spritz, preparato però con una grappa di nuova generazione veneta, Casta, e un bitter proveniente dal lago di Garda, il Liquore delle Sirene.

FLY ME TO THE MOON

BARMAN: Marco Ricetti dell'Inside di Torino

Ingredienti:

20 ml China Martini
 10 ml di Martini Bitter Riserva Speciale
 2 barspoon di Polpa di passion fruit
 3 dashes di bitter al tabacco
 60 ml di Berlucchi 61 Brut

TECNICA: Throwing



OUR FAMOUS BELLINI

BARMAN: Marino Lucchetti
del Londra Palace di Venezia

Ingredienti:

Polpa di pesca bianca

1 lampone

Fill di Prosecco

_Spremere a mano la polpa di una pesca bianca insieme a un lampone.

_Versare il contenuto in un flute ben freddo.

_Colmare con il Prosecco.

THE ORIGINAL
CHAMPAGNE COCKTAIL

BARMAN: Alessandro Antonelli dello Sky Stars
Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

Ingredienti:

Una zolletta di zucchero

20 ml di Hine Cognac

Alcune gocce di Angostura Bitter

Champagne Jacquart

_Posizionare la zolletta sul fondo di un flute ben freddo.

_Imbevare la zolletta di zucchero con le gocce di bitter e il cognac.

_Colmare il bicchiere di Champagne.