

BARFLY

di MARCO CREMONESI

La rinascita dell'anice scoperto dai veneziani

Profumato, elegante e ricco di personalità, l'anice è uno dei tesori della liquoristica mediterranea e italiana. Da riscoprire e godere come merita, da studiare come si deve da parte di chi lavora dietro al bancone per inventare i drink del nostro futuro. Per questo la notizia che [Pallini](#), la storica distilleria romana, abbia deciso di puntare sul suo glorioso Mistrà è notizia eccellente. Tra l'altro, lo fa con un libro bellissimo ricco di immagini in cui la ricerca è a cura del nostro massimo storico del bere, Fulvio Piccinino.

Il Mistrà nasce dopo l'occupazione veneziana della città greca con lo stesso nome, città oggi patrimonio Unesco a due passi da Sparta, a cavallo tra Sei e Settecento. È lì che i veneziani scoprono il fascino dell'ouzo, il distillato d'anice, e lo importano in Italia chiamandolo con il nome del luogo in cui lo bevevano. In Italia la diffusione dell'anice è legata soprattutto alla correzione del caffè, meno diffuso il berlo allungato con l'acqua ghiacciata (drink semplicissimo e buonissimo). La scommessa di [Pallini](#) è ora quello di farlo riscoprire ai bartender di casa nostra.