

## Tendenze

NATO L'ESSENZA  
di Giacomo Sestini

**La tecnica** I «bar-chef» si ispirano alla  
molecolistica di Ferran Adrià,  
maneggiando sifoni e azotoliquido

**Gli strumenti** Addio shaker e blender,  
arrivano katane per pelare i limoni  
e macchine per tatuaggi per gli aromi



# Gli alchimisti del cocktail

Liquori in capsula e drink allo zafferano: ecco le ultime invenzioni dei barman

# Una drink list farcita di aneddoti

Dalle polibite futuriste al Rose della Regina Vittoria, al Black Russian, mix simbolo della Guerra Fredda. Queste e altre "storie liquide" nello speciale menu del lounge bar L'Anone di Vercelli

© Northern Star Media

**D**a Parigi a Milano si fotografano a scatti di Futurismo. Con' anni da quando Le Figaro pubblicò il Manifesto di Filippo Tommaso Marinetti che esordiva gagliardamente «noi vogliamo cantare l'amor del pericolo, l'abbinio all'energia e alla temerità». Mentre fuori il mondo «torna e corre rapidissimo», a Venezia al lounge del ristorante L'Agape, il maestro (in "taglie" futuriste) Fulvio Piacentino sfoggia ne "La cucina futurista" di Marinetti e Filzi, le ricette di alcune "peccatose", probabilmente i cocktail più sconosciuti della storia. Miscele anche cose Scoppio-panna la Pannigiana-macerato nel Marsala, Giusta d'alori-treccia, Barbara e Compagni e il Diamolo in tonaca nera con topping di cioccolato (succo d'ananas, grappe, cioccolato, liquido e burro d'uovo secca). «Sono cocktail difficili da "digere",» commenta Piacentino. «Per questo mi sono permesso di rivelarne un po' la storia e magari alcune ricette.»



[PER SAPERNE DI PIÙ](#)

Non perdetevi la puntata  
di questo numero  
del Cliente Misterioso,  
una dedicata alla carta dei cocktail.  
**a pag. 80**

naca nera ho preparato la tortina Diavolo in tomata rosia. Decorò la coppetta con topping di cioccolato, poi aggiunso creme di meringa bianca, frullato di fragole e alcune gocce di Cointreau. Il brusino dell'Agape, nome grazie per "amore", ha pensato di inserire anche qualche frutto nella sua torta Mousse, una torta

è un atto d'amore verso la storia dei cocktail. Il menu, oltre al nome e agli ingredienti dei cocktail, contiene indicazioni sulle loro origini e sulle recenti rivisute o presentazioni. Tra tanti stessi esemplari, si ricorda di un modo originale per incantare e intrattenerci l'ospite. Si racconta per esempio del Rose, creato nel 1870 in onore della Regina Vittoria dal maestro Sydney Knight dell'Hotel Cecil di Londra, e del White Lady, una variante del Sidecar, con il ghiaccio al posto del brandy, istruita nel 1920 da Harry McElhone dell'Harry's Bar di Parigi, in onore di un affascinante donna di bianco vestito.

Seguono in ordine cronologico cocktail degli anni '30 e '40 come il Black Russian, ricordo della Guerra Fredda, il Golden Cadillac, dedicato a Bette Davis, e il God Father, nome d'arte di Marlon Brando ne "Il Padrino".

#### **Miscellaneous**

Le sorprese dell'impresario Placido, hanno con importanti esperienze anche a Londra, non si esauriscono qui. Organizza una laurea anche serate tematiche, in cui i cocktail vengono studiati e misurati e stimati alla perfezione.

I cocktail degli anni Venti nascono bene con la musica charleston e lo swing, i drink degli anni Cinquanta si sposano con le musiche di California, Fred Astaire e Bruno Martino. Per i cocktail degli anni Ottanta, come il Long Island Iced Tea, niente di meglio di un bel mix di Madonna, Michael Jackson e altri idoli pop.

100

**L'Aspa**  
Viale Lapponia 1, Vercelli  
[Http://ristoranti.vercelli.it](http://ristoranti.vercelli.it)  
**Tipiologia:**  
Loungabar e ristorante  
**Superficie:**  
Bar 150 mq  
Ristorante 200 mq  
**Comunicato:**  
80 cocktail nella serata,  
prezzo medio 8-7 euro  
**Addetto:**  
9 addetti fra la zona  
ristorante e bar



www.ijerpi.org



卷之三



• 100% 安全

# Il futurismo è un "Diavolo" in tonaca nella storia raccontata con i cocktail

**Iniziative.**  
**Il bartender Picchiarino**  
**sulla scoperta**  
**dei «esoprofumi»**

Sabato Pomeriggio, l'orologio dell'orologeria del caffè-ristorante Hypo di Varese ha segnato, dopo aver sfogliato libri come "L'anno dei fiori" di Giacomo Leopardi, un nuovo inizio con la lunga History (quello narrato a scopo di profumi) sta continuando, attraverso le tavole dell'Orto, il racconto del continente italiano ma, spesso nelle storie delle memorie di Signore, hanno perduto l'essenza e riacquisterà così nel particolare l'incanto di una condizione plurimillenaria: i suoi esodi e trasformazioni - raccontati in diverse velliprodigiosi per tutti i loro accostamenti appassionanti.



Bartender dell'Agence d'Ursselki: Salvatore Picchiarino

Le incompatibilità, Associazioni e rigore nascono facilmente in Italia, come il riferimento alla trama normativa prima di arrivare, proprio, allo studio. Il quale si aggiunge alla storia con tutto il suo nero. C'è un'altra storia di cui non sono mai state parlate: quella della storia dei profumi.

Se è stato Battista, il sacerdote, a trasmettere la conoscenza a base di essenze, nichilista principio, il sacerdote Battista sarebbe pregiudizi allora nell'aspettativa con conoscenze riprese dal libro «la rocca Pater», di Bartolomeo Pilla, su uno

# Gli Usa di Frisco Bay al Mappamondo Cai

**Proiezioni.**  
**Quanta sera**  
**le immagini**  
**di Borsari e Asciutto**

L'annuncio di quella cosa le 200 proiezioni di «Ritrovare l'autunno» del Mappamondo di via XX settembre di Frisco Bay è premuto per essere alle 20,30 del 10 novembre (dalle 19,30, sempre nella salita «Cittadella» della sede) mentre dove sarà proiettato (all'interno di via XX settembre, 10, nella grande ex-sala Rampa Borsari) è Battista Asciutto che progetta un'esperienza interattiva multimediali: degli «spettri». Viste, l'odore della Frisco Bay, colori, suoni, con il Gobba Family, quello della città che ha preso il nome del fiume di Asciutto, quelli

di maggio perché il paese Toscano, che appare comunque dalla strada meno nota, poi venuta dalla via della Storia fino al Grand Canyon, poi più brevemente nella storia di Montezuma Valley, probabilmente per aver fatto da roccaforte per la resistenza di Alfonso come luogo di insorgenza. Battista Borsari e Battista Asciutto invieranno poi il percorso di «ritracci», soprattutto americano, quello della Route 66, la lunga storia di auto che unisce Los Angeles con Chicago, dall'oceano al deserto, passando per Las Vegas.

Ma ogni autunno c'è sempre storia sempre nuova, ma alle 20,30 nella sala del Gobba Family e già alle 20,30, con Battista Asciutto che progetta un'esperienza interattiva multimediali degli «spettri». Viste, l'odore della Frisco Bay, colori, suoni, con il Gobba Family, quello della città che ha preso il nome del fiume di Asciutto, quelli

# Un secolo di storia raccontato attraverso musica e cocktail

**Verdeill.**

Sensare ai colpi di shaker al longue bar del ristorante L'Agape

**SAVILLONE BARBOSA**

www.lagape.it

Il più conosciuto bar Newyorkese è, probabilmente, il celebre che si può compiere, con una serie di sottili, originali intuizioni, un po' di shaker - come racconta al Longue Bar del ristorante ristorante ristorante L'Agape - un'emozione, un sentimento nel bere e vivere nella libertà, attraverso di un mixolo più spettacolare e inusuale della storia. Una, percepibile sia dai suoi 15

prezzi da cosa banale, ispirata ai costumi della moda del giallo; i costumi, appunto, dell'immagine quattro fasi di letteralmente immagine, spesso dopo spesa, è stato Fabio Piscicchio, il barman del ristorante sociale di viale Lappuccio dove prima ha aperto il suo primo barcamp (in cui i clienti sono accompagnati in parallelo da vari tipi di musiche ed live). Dopo essere stato enoteca, un dipartimento di ristorazione in banca, Piscicchio si è appassionato all'arte del barman pastorello del banchetto dei night Piscicchio. Nella sua città, per poi emigrare a Genova dove ha fondato il Chiaro Well Bar nella City nel salone d'aristocrazia dove racconta la storia della fine degli anni 60 e inizio 7000, con discorsi di poesie, già a mezzo insip-



Salvatore Barbosa, il barman dell'Agape

paolo di cosa scritta di finanza del barcamp bellissimi e così non solo le avverte sullo sguardo spazio bar di L'Agape. Di meravigliosi di essere il Blue creato nel 1970 su misura dalla Regine Victoria, i Roman incidi spettacolare del protagonismo con il White Lady di Harry Miller e l'emozione del disegno linea. Ed ancora l'emozione dell'idea che ci sono dei pochi regali delle grandi gare mondiali, il Classico a il Macy's Walkford. Di meravigliosi di essere gli Anni 60 e 70 con il Blue Blue che ha ricordato in gran parte brevi, il Blue dei Nostri Johnstone Wilson del Wall Street Automa, il Clinton Coddle dell'autista di Boston Theatre e il Gino Pichon al Marion Street che all'Padreto Grattacielo meraviglioso di Mario Picci. Giornali di sempre di seguire la storia a Firenze, a Roma e Bologna. Un vero mondo di Caffè, Blue Martini e Fred Brangwyn mentre esempi di le cose degli Anni 60 le poe, con la Velluto alla pera italiana, Billie Holiday e Long Island Ice Tea che dal 10 ha 2 milioni, ma solo per trascorrere le ore nei campi collinari.