

**Tendenze**MARTIN BIGNARDI  
10/2012

**La tecnica** I «bar-chefs» si ispirano alla mixologia molecolare di Ferran Adrià, maneggiando sifoni e azoto liquido

**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 polibibite 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'Agape di Vercelli

di Stefano Nivellini

**D**a Parigi a Milano si festeggia un secolo di Futurismo. Cent'anni da quando Le Figaro pubblicò il Manifesto di Filippo Tommaso Marinetti che esortava gli italiani a "non vogliamo cantar l'anor del pericolo, l'abbinare all'energia e alla temerità". Mentre fuori il mondo "suona e corre rapidissimo", a Vercelli al lounge del ristorante L'Agape, il mixologo (in "lingua futurista") Fabio Puccinotti rilegge su "La cucina futurista" di Marinetti e Filia, le ricette di alcune "polibibite", probabilmente i cocktail più sconclusionisti della storia. Miscela anfore come Scoppiatongola (Pompiamo macerato nel Marsala), Giostra d'alcol (caciotta, bacchera e Campari) e il Diavolo in tonaca nera con topping di cioccolato (cacao d'arancia, grappa, cioccolato, liquore e tartufo d'avena secca). «Sono cocktail difficili da "digerire"», commenta Puccinotti. Per questo mi sono permesso di rivisitarne un po' la storia e modificare alcune ricette. Del Diavolo in tonaca



## PER SAPERNE DI PIÙ

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

na a sera ho preparato la versione Diavolo in tonaca rosa. Decoro la coppetta con topping di cioccolato, poi aggiungo crema di meringa bianca, frullata di fragole e alcune gocce di Cointreau. Il barman dell'Agape, nome preso per "amore", ha pensato di inserire anche questo drink nella sua Liquid History, una lista che

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 sull'eventuale invidia o presonato. Tra tanti nomi esotici, si tratta di un modo originale per incantare e immortalare l'ospite. Si racconta per esempio del Rose, creato nel 1870 in onore della Regina Vittoria dal maître Sidney Knight dell'Hotel Cecil di Londra, e del White Lady, una variante del Sidecar, con il gin al posto del brandy, ideata nel 1920 da Harry McElhone dell'Harry's Bar di Parigi, in onore di un affascinante dama di Manco veneto.

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

## Miscelati d'epoca e musica a tema

Le sorprese dell'intrepido Puccinotti, hanno con importanti esperienze anche a Londra, non si esauriscono qui. Organizza una tantum anche serate tematiche, in cui i cocktail sono abbinati a musiche e atmosfere a tema.

I cocktail degli anni Venti suonano bene con la musica charleston e lo swing, i drink degli anni Cinquanta si sposano con le musiche di Calibro, Fred Bongiorno 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.

## DRINK

L'Agape  
Viale Lapponia 1, Vercelli  
<http://interant.vercelli.it/>  
Tipologia  
Lounge bar e ristorante  
Superficie  
Bar 180 mq  
Ristorante 200 mq  
Consumazioni  
80 cocktail nella serata,  
prezzo medio 6-7 euro  
Addetti  
9 addetti tra la zona  
ristorante e bar



DIABOLO IN TONACA NERA



ROSE 1870



WHITE LADY 1920



# Un secolo di storia raccontato attraverso musica e cocktail

**Vercelli.**  
Sensò a colpi di shaker e lunghe bar del ristorante L'Agape

di **GIUSEPPE BARBERO**  
2013/12/10

Si può raccontare la storia attraverso i drink? Insieme che si può scoprire, con una serie di eventi originali e inusuali a colpi di shaker - come succede al lungo bar del ristorante vercellese L'Agape - un autentico laboratorio del cocktail nella storia, ovvero più di un secolo passato inaspettatamente agitato e mescolato nella storia d'Italia, attraverso due del secolo di-

grate da una bevanda ispirata al gusto della coda del gallo: i cocktail, appunto. Ad inventare questo bar di intrattenimento tematico, spesso dopo aperit, è stato Fabio Pavesio, il barman del raffinato locale di viale Lipponea dove prosegue la storia social history in cui i cocktail sono accompagnati in parallelo da altri tipi di musica dal live. Disperazione di whisky, un diploma di master in music, Pavesio si è appassionato all'arte del barman partendo dal lavoro del caffè Falorni della sua città per poi trasferire a Londra dove ha lavorato al Chelsea Wall Bar nella City ed al Nancy L'Inchiesta di via Venezia la storia della fine dell'800 e della '900, con dimostrazioni pratiche, gli è venuto inag-



Fabio Pavesio, il barman dell'Agape

grate in una serie di drink del barman (bellissimi) e così nasce la serata più suggestiva: quella bar de L'Agape. Di cocktail si sono 5 (sono creati nel 1970 in onore della Regina Victoria), i drink sono ispirati al professionismo con il White Lady di Harry Robinson e l'Aviation del disegnatore Utag. Ed ancora l'Arrivo del 1914 dedicato ai piloti inglesi della prima guerra mondiale, il Curcio e il Mary Pickford (il memoriale di morte gli anni 19 e 40 con il Black Russian che si riferisce alla guerra fredda), il Bronx del barman Johnny Olson del Waldorf Astoria, il Golden Cadillac dedicato a Belle Barre ed il God Father di Martin Stroudle del Publique Grille dal romanzo di Mario Puzo. Giorni a lungo il cocktail da Karaoke e French Kiss e Refresco. Un cocktail di Collins, White Martini e Ford Braggioni mentre ancora è la sera degli Anni 80 in poi, con la Vanilla alla perla bianca, il Gin Fizz e il Long Island Ice Tea che dal 19 ha i colori, ma solo per trascorrere la notte nel campo dell'evento.