

# La storia liquida

Fulvio Piccinino

Un giorno mi trovavo con mia moglie a Digione in Francia, a cena in un ristorante molto scenografico chiamato la "Dame di Aquitaine" ubicato all'interno di una cripta di una chiesa sconosciuta.

A parte l'ottima cucina e la cena annaffiata da dell'ottimo pinot nero di Borgogna, ciò che attrasse la mia attenzione era una magnifica vetrina al cui interno c'erano un centinaio di bottiglie di Armagnac di annate diverse dalla metà dell'ottocento ad oggi.

Pensai al concetto di come questi Armagnac avessero percorso la storia moderna dell'uomo e come con essi sentendo i loro profumi si potessero leggere le stagioni e il territorio a distanza di anni.

Mi venne un'idea, essendo io barman: perché non rileggere il medesimo periodo storico degli Armagnac ma con respiro più ampio non legato ad un singolo territorio, ma al mondo intero.

Ricostruire la storia dei cocktail non è stato facile, con libri e internet il lavoro è stato possibile, inoltre avendo vissuto per un periodo a Londra riuscii a recuperare alcuni libri di cocktail d'epoca tra cui il famoso "Savoy cocktail book".

Un aiuto venne anche dalla raccolta della "Cucina Italiana" che mia madre aveva pazientemente acquistato per anni e conteneva un inserto curato da un mito della mixology italiana, il barman Cattaneo.

Il primo cocktail codificato ufficialmente almeno stando alle fonti ufficiali è il "Rose" nato nel 1870 con kirsch (liquore di ciliegia), cherry brandy e vermouth.

I primi cocktail hanno un denominatore comune: nascono con una base alcolica, quasi sempre gin

o whisky e con i pochi aromatizzanti conosciuti a disposizione ovvero vermouth, liquori di ciliegie, assenzio e amari d'erbe.

Anche qui la storia ci dice che la scelta di questi due alcolici non fu a caso.

Alla fine dell'800 fa la sua comparsa in Europa la fillossera vastatrix, un afide che attacca la vite e la distrugge. Ci vollero oltre



Il cocktail Americano, antenato del Negroni

trent'anni affinché questo afide venisse sconfitto a prezzo della distruzione di un patrimonio ampelografico enorme.

I distillati ottenuti dai vini diventarono rari e di difficile reperimento e cognac e brandy non venivano in quella circostanza per la miscelazione, tranne rari casi.

Gin e whisky si ottengono dai cereali quindi non vi sono problemi di reperimento, mentre rum, tequila e vodka sono ancora lontani dall'essere conosciuti dal grande pubblico.

Per vedere il rum e la tequila protagonisti, si dovette aspettare i tempi del proibizionismo quando gli americani, Hemingway in testa, in cerca di sbronze programavano vacanze nei paesi tropicali. Mentre per la vodka si dovette aspettare gli anni '50 e la guerra fredda...

Tornando ai drink di inizi 900, quello che cambiava erano le percentuali e la scelta del vermouth sia bianco o rosso in funzione del grado zuccherino e delle erbe amaroche in esso infuse.

I frati e i conventi, Chartreuse in testa, ci hanno aiutato parecchio a tramandare nella storia un patrimonio infinito e di valore incalcolabile fatto di sagge misture di erbe, alcol e il vino dolce da messa, salvaguardandolo da invasioni e distruzioni che segnano la nostra storia.

Altri cocktail vedono la presenza di soda, zucchero e limone, ingredienti semplici di facile reperibilità che avevano più che altro la funzione di smorzare la carica alcolica e la ruvidezza del distillato, allungandone il tasso alcolico e aggiungere morbidezza.

Non dobbiamo inoltre sottovalutare che l'inizio secolo vede una profonda crisi economica quindi la qualità dei distillati non era eccelsa, esistevano un numero di distillatori dieci volte superiore quasi tutti illegali, ovviamente non tutti onesti, e i disciplinari di produzione erano una lontana chimera.

Ad aggravare la situazione in America contribuisce anche il proibizionismo che favorisce di contro la nascita di decine e decine di distillatori di contrabbando che ovviamente non fanno della qualità la loro bandiera...

In occasione però del centena-

rio della nascita del futurismo nel 1909 mi preme aprire una parentesi sulle "polibibite" ideate dai futuristi in tale periodo.

In un periodo che vedeva furoreggiare la moda dei drink americani bevuti on the rocks e martini, essi richiamarono a gran voce il ritorno ad un uso dei prodotti italiani e ai nomi italiani.

Nella lista dei cocktail ne citerò alcuni.

Vediamo ora i principali cocktail della storia della miscelazione:

**ROSE:** il cocktail più antico del mondo, codificato negli anni '20, ma ne esiste la testimonianza su un menù del 1875. Gli ingredienti sono gli unici aromatizzanti disponibili all'epoca, maraschino e brandy alla ciliegia. Gusti ridondanti, ma non era possibile fare altro...

**COCKTAIL MARTINI** (gin, martini dry): il re dei cocktail, ma non il più antico. Non ha un motivo storico, ma ha segnato la storia dei cocktail!! Nato probabilmente negli anni '20. Il suo nome non è collegato al prodotto Martini (infatti uno degli errori che fanno i clienti è ordinare un Martini pensando ad un drink dolce), ma al cognome dei suoi due probabili inventori.

Due i possibili padri, uno un tal signor Martinez, barman a New York che inventò questo drink molto secco con un vermouth francese e alcune gocce di orange bitter, l'altro un tal signor Martini di Arma di Taggia in trasferta di lavoro sempre a New York, riprese il cocktail del collega tolse l'orange bitter e mise il martini extra dry creando una miscela ancora più secca ma decisamente elegante. Le varianti sono hemingway, montgomery, churchill e alla james bond ognuno con la sua storia e preparazione.

Hemingway lo amava secco e usava sciacquare i cubetti di ghiaccio con il martini dry per poi scolarlo dallo shaker e aggiungere il gin freddo.

Montgomery, famoso generale della seconda guerra mondiale, disse che era sicuro della vittoria soltanto se avesse avuto a disposizione quindici soldati per uno del nemico. Queste quindi sono le sue proporzioni: 15 parti di gin, una di martini dry. Vista la difficoltà nel fare 1/16 si usa vaporizzare il martini o usare l'oliva come "aspersorio" sul bicchiere di gin di alcune gocce di martini.

Churchill che notoriamente non amava noi italiani disse che per lui era sufficiente utilizzare i cubetti di ghiaccio a contatto con una bottiglia di Martini per raffreddare il suo gin preferito...



Margarita.

Praticamente la bottiglia di Martini non finiva mai...

James Bond lo preferiva shakerato contravvenendo alla regola di preparazione classica e con una scorza di limone anziché la classica oliva. Inoltre la base alcolica era la vodka essendo lui normalmente impegnato con cattivi di origine russa.

**MANHATTAN** (whisky, martini rosso, angostura): nasce sempre a New York nel 1874, il suo inventore era un barman che curò le boules per il ricevimento in onore della lady inglese Randolph Churchill

che sarebbe poi diventata la mamma di Winston Churchill.

La sua codifica ufficiale è del 1880.

**ROB ROY** (whisky scozzese, martini rosso e angostura): nasce negli anni '30 e il suo nome si ispira al leggendario eroe rivoluzionario scozzese. La Scozia con la sua miriade di piccole isole nebbiose ben si presta alla produzione di whisky di contrabbando poiché l'uomo delle tasse aveva non poche difficoltà a vedere il fumo della distilleria e il suo arrivo sarebbe stato facilmente individuato.

**ALEXANDER** (brandy, crema di cacao e panna): creato in Inghilterra nel 1922 dal grande barman Harry Mc Elhone, che in quel periodo lavorava al "Ciro's Club" ubicato vicino al Big Ben, in onore delle nozze della principessa Mary e del Lord Lascelles.

È un grande classico adorato dalle donne, creato in onore di una donna.

**AMERICANO** (campari, martini e soda): creato in Italia ai primi del 900. Il nome richiama l'America ovvero il modo di bere on the rock's di moda in quel periodo, oppure potrebbe essere stato creato in onore del pugile Primo Carnera detto appunto l'Americano, poiché fu il primo in quegli anni a vincere il titolo in America.

**AVIATION:** il drink nasce in onore degli aviatori eroici della prima guerra mondiale. I piloti inglesi di ritorno dalle missioni erano soliti brindare con questo drink a base di gin, liquore di ciliegie e succo di limone.

**FRENCH 75:** questo drink nasce sempre per i piloti impegnati nella prima guerra mondiale, ma francesi che da buoni nazionalisti brindano con un cocktail fatto da cognac, cointreau e champagne.

Più francese di così....

**BLACK RUSSIAN** (vodka, liquore al caffè Kahlua): nato ai tempi della guerra fredda. Tutti ri-

cordano quel periodo oscuro come scuro è il drink e il suo nome. Nato negli anni '50 durante lo scontro politico delle due superpotenze tra il rischio di una terza guerra mondiale e minacce velate.

Vede per la prima volta l'utilizzo del distillato di cereali che avrà dopo tale esordio un successo planetario.

**BLOODY MARY** (succo di pomodoro, vodka e spezie): Maria la sanguinaria ovvero Maria Stuarda regina di Scozia. Il drink fu creato però in Francia nel 1920 dal barman Periot in onore di alcuni clienti americani. Inizialmente aveva la funzione di antisbronza mattutino con aggiunta anche di un uovo e birra...

**DAIQUIRI** (rum bianco, zucchero, lime): due ingegneri minerari americani che lavoravano a Cuba aspettavano un grande capo in visita. Avendo solo del rum e di qualità dubbia non potevano servirlo liscio; a questo punto miscelarono lo zucchero di canna e il succo dei lime.

La storia dice che il drink ebbe così successo che l'ammiraglio Johnson della marina militare lo adottò come drink ufficiale tanto che il lodge a Washington ha una

targa al suo ingresso a ricordare i due ingegneri.

**MOJITO**: si racconta che già nel 1600 il corsaro Sir Francis Drake bevvesse un mix di rum, lime (anti scorbuto), zucchero e menta, facilmente coltivabile anche a bordo delle navi.

Nel 1942 Hemingway scopre in un bar dell'Havana questo drink diffusissimo in tutto il Caribe con il nome di "draquito".

Se ne innamora, lo ribattezza *mojito* ovvero piccolo incantesimo e ne sancisce il successo planetario che ancora oggi gode questo drink in cima alle drink list di tutti i bar.

**GARIBALDI**: sia il nome sia gli ingredienti vogliono sancire l'unità dell'Italia del 1860: il milanese campari e le arance rosse di Sicilia.

**GIN FIZZ** (gin, soda, zucchero, limone): nasce nei locali di Charleston, la danza inventata dagli scaricatori di porto neri, agli inizi degli anni 20. La storia dell'integrazione razziale in America, fa grandi passi avanti e segna l'inizio del predominio della musica nera con blues, jazz e swing.

L'irruenza del gin quasi sempre di dubbia qualità viene stemperata da zucchero limone e soda e si trasforma in un ottimo drink dissetante per gli affaticati ballerini di tale dispendiosa danza.

**INVENTINA**: cocktail, pardon polibibita futurista inventata da FT Marinetti, prevedeva un mix di Asti spumante, succo di ananas e succo di arancio gelato. La novità sta proprio nel succo gelato in quanto il cocktail cambia gusto man mano che il cubetto di succo di arancio si scioglie incarnando il concetto di movimento tipico dei futuristi.

**GIOSTRA D'ALCOL**: sempre secondo la filosofia futurista sull'uso di prodotti italiani nasce questa polibibita con campari, cedrata e Barbera d'asti. Ad oggi rimane l'unico esempio di aperitivo con tale vino. Anche se non sembra è molto buono e se proposto piace.

**GOD FATHER** (whiskey, Amaretto di Saronno): nasce nel 1969 quando lo scrittore Mario Puzo scrive the "Godfather", il padrino. Il drink nasce in America e ha un successo incredibile sancendo così anche l'Amaretto di Saronno come liquore italiano più venduto nel mondo. Il film di Marlon Brando segna un'epoca e non c'è persona che almeno una volta non abbia citato un passo del film o si sia ispirato ad esso per una battuta.

**IRISH COFFEE** (whiskey irlandese, caffè, panna): nasce all'aeroporto di Dublino e fu inventato da Joe Sheridan. È finita la seconda guerra mondiale e il mondo cerca di tornare alla normalità. Ricominciano le trasvolate oceaniche verso l'America. La leggenda narra che si rompe il riscaldamento e per dare calore ed energia il barman miscelò caffè, whiskey e panna per i passeggeri infreddoliti.

Nella realtà pare che questo drink sia la modifica del classico beverage irlandese fatto con whiskey e tè, ben poco gradito agli americani.

**KIR** (vino bianco, crema di casis di Digione): drink tradizionale francese inventato niente di meno che da un prete si dice per rendere più bevibile il vino bianco della Borgogna piuttosto leggero e poco saporito. La Borgogna infatti è famosa per i vini rossi. Il nome invece è del sindaco di Digione eroe della seconda guerra mondiale.

È equiparabile al nostro campari e bianco (prosecco) che però nasce ad opera dei soldati austriaci di stanza nel Trentino Alto Adige durante la grande guerra...

**MARGARITA** (tequila, cointreau, lime, sale): nasce in onore di una donna, come spesso accade, la diva Margarita King e il suo creatore è il barman Herrera che l'aveva come sua ospite presso il bar del "Gloria Club" di Tijuana. La leggenda vuole che il barman innamoratosi di lei gli abbia dedicato il cocktail, mentre pare che sia stata proprio l'attrice a sugge-



rire, essendo in Messico di sostituire il gin del white lady con la tequila. Sancisce il successo della tequila nel mondo.

**WHITE LADY** (gin, cointreau, limone): il grande barman Elhorne, del Ciro's club, nel 1920 crea in onore di una sua cliente, sicuramente vestita di bianco, un drink dopo-cena che di fatto è la variazione sul tema sul già famoso cocktail "Sidecar". Una delle ragioni del cambio di alcolico potrebbe essere la mancanza di cognac dovuta alla carenza di vino dovuta alla devastazione della fillossera. Questo drink ha fatto la storia dei drink dopo-cena.

**SIDECAR** (cognac, cointreau, limone): il nome venne dato dal barman Mc Hellhone in onore di un suo cliente che completamente ubriaco avendo bevuto per tutta sera questo drink (forse prima chiamato "75" dal calibro di un cannone francese della prima guerra mondiale) entrò con tutto il sidecar all'interno del suo bar. Se ci fosse stata anche all'ora la patente a punti...

**NEGRONI** (campari, martini, gin): creato dal conte Camillo Negroni in un bar di Firenze, il bar Casoni. Il conte, forte bevitore, non gradiva l'acqua aggiunta all'americano che perdeva vigore, quindi suggerì al barman di mettere il gin. Il successo fu immediato e ancora oggi è forse il drink aperitivo più venduto, un drink che di per sé è storia. La variante *sbagliato* nasce in tempi recenti al bar Basso di Milano e fu proprio uno sbaglio del barista appena assunto.

Il **TORINO-MILANO** invece prevede l'uso del Punt e Mes invece che il martini e pare sia nato in occasione dell'inaugurazione dell'autostrada Torino-Milano che di fatto proiettava la nostra economia nel nuovo millennio con la creazione del triangolo industriale con Genova.

**OLD FASHIONED** (whiskey, zucchero, angostura): un gran-

de classico inventato nel 1900 dal Colonnello James E. Pepper per stemperare il gusto del whiskey.

Il barman David Embury del Pennedis Club di Louisville suo co-creatore lo definì anestetico per palati e Cole Porter gli dedicò una canzone famosissima.

**WHISKEY SOUR**: nasce negli Stati Uniti agli inizi del '900, capostipite della famiglia dei cocktail con zucchero e limone, anche qui per dissetare e rendere bevibile un distillato non sempre ottimo.

Il **MINT JULEP** è una sua variazione con foglie di menta per rendere ancora più gradevole il tutto. Una leggenda dice che addirittura fosse il drink ufficiale dei confederati durante la guerra civile americana.

**STINGER** (brandy, liquore alla menta): anche questo drink nasce

per togliere irruenza al brandy distillato di contrabbando negli anni '20.

Il cocktail nasce sulle navi da crociera americane dove gli americani in pieno proibizionismo si rifugiavano in veri e propri viaggi nati per bere e divertirsi.

Ovvio che conoscere la storia del cocktail e di quello che stiamo ordinando è importante per contrastare la moda dilagante fra i giovani di trangugiare ogni sorta di porcheria purché alcolica.

La cultura del *chupito* o *shot* che dir si voglia, bevuto in un solo sorso è la peggiore delle abitudini; bisogna fare cultura fra i giovani che devono riappropriarsi del piacere di bere e con moderazione. Spero questa storia dei drink contribuisca ad incuriosire i consumatori e li conduca verso un bere consapevole.

## Studenti Unisg lanciano il progetto "Cavolfiori a merenda"

I Cavolfiori a Merenda sono un gruppo di giovani laureati all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ideatori di un progetto riassunto in pochi semplici contenuti: "Portare la tavola fuori, in un giro di vento, e utilizzarla come punto di ritrovo."

Da questa idea è nato il concetto: una serie di eventi all'aperto "che ruotino intorno ad una merenda sinora preparata con i prodotti delle stesse aziende che ci ospitano". È alta cucina che diventa accessibile, meno snob, più reale.

Nei mesi di agosto e settembre 2009 i Cavolfiori a Merenda sono stati promotori di sette appuntamenti in sei diverse regioni, ospiti di produttori di olio in Puglia, di formaggio in Lombardia, e di vino in Emilia, tutti appassionati di un "saper fare" che mette in relazione l'uomo con la natura e produce frutti diversi, perché lavorati in terreni diversi, da diverse mani. Per approfondimenti: [www.cavolfioriamerenda.it](http://www.cavolfioriamerenda.it)

