



Bere bene a La Spezia da “Accanto”

“Accanto”. Non potevano scegliere nome migliore **Andrea e Silvia**, titolari dell'[Osteria della Corte](#) a La Spezia, per il loro secondo indirizzo nella città ligure. Accanto – questo, appunto, il nome – indica la vicinanza fisica, con i numeri civici consequenziali, ma soprattutto un'affinità di concetto, tra il nuovo arrivato improntato sul bere di qualità, e l'osteria Della Corte, che propone una cucina rispettosa, della stagionalità e dei prodotti.

Abbiamo intervistato Silvia per sapere qualcosa in più sulle origini e sullo stile del locale (oltre che per farci venire voglia di buoni assaggi al bicchiere... e la piatto).

Tu e Andrea avete un'osteria d'impronta tradizionale avviata e sempre piena.

Cosa vi ha portati ad aprire, a due passi, Accanto, un locale di moderna concezione?

“Accanto è nato da un incontro, quello con il barman **Nicola Farris**, giovane perspicace, studioso e appassionato, che ci ha sorpresi per la preparazione nel mondo dei distillati, dei liquori e del miscelato in generale. Io e Andrea abbiamo subito ritenuto che questo talento dovesse trovare un luogo in cui esprimersi. Un luogo dedicato, in cui poter fare ricerca e al tempo stesso pratica. Ecco come è arrivato dietro a questo bancone” – introduce entusiasta. “Stessa storia anche per **Alessandro Boni**, nostro uomo di sala, anche lui giovane e con tanto potenziale, formatosi grazie a diverse esperienze nella ristorazione. Poi, a dirla tutta, non siamo molto bravi nel limitarci al semplice e ci siamo fatti prendere la mano in fase di sviluppo del progetto...”.



Nicola Farris, bartender

Basta consultare la vostra carta del bere per capirlo. Come ce la descrivi?

“La carta di Accanto è ripartita tra i **cocktail classici** (una trentina), gli **Accanto Signature** (le proposte di Nicola), i **cocktail con gli amari**, e infine **le selezioni**, come quella di gin che contempla oltre 70 etichette da combinare ad ottime acque toniche. Fuori carta c'è poi la possibilità di intraprendere un percorso *vis a vis* con Nicola, facendosi guidare in degustazioni sartoriali formulate in base ai gusti e alla curiosità del cliente”.

Qual è la voce in carta più apprezzata?

“**Visuale d'Oriente**, un'idea di Nicola così composta: estratto di curcuma fresca, gin mare, bitter orange, lime, zucchero, sale e pepe. È un cocktail sicuramente poco usuale da queste parti, vista la nota speziata, e che troverebbe sicuramente più campo in una grande città abituata al mixology come Milano. Ma è talmente buono che ha attecchito bene anche qui, tra i nostri clienti, e ad oggi è quello più richiesto”.

C'è dell'altro, oltre al bere, giusto?

“Certo. Abbiamo una serie di proposte per accompagnare, in modi diversi, i drinks.

Per l'aperitivo serviamo dei crostini con prodotti e pietanze locali: pesto di basilico, acciuga o muscoli e salsa verde, per esempio. Se poi ci si vuole fermare per qualcosa di più sostanzioso, al tavolo, ci sono piatti più strutturati, sempre legati a ingredienti e ricette del posto. Dal carpaccio di lingua salmistrata ai gamberi rosa nel Gam-burger, fino alle paste fresche. Molti dei visitatori si collocano al bancone per l'aperitivo e poi proseguono la serata con noi, o fermandosi ad Accanto oppure trasferendosi all'osteria”.



A proposito dell'osteria, come si integra in questo concept?

“Il nostro obiettivo fin dall'inizio è stato far dialogare le due attività, ovvero concepirle come due vasi comunicanti. Sta funzionando: tantissimi clienti dell'osteria chiedono di aprire la cena con un drink da Accanto, oppure di concluderla con un distillato o un buon cocktail. Quando può Nicola fa ingresso in osteria per raccontare cosa stanno bevendo, dal territorio di provenienza alla tecnica di produzione, per esempio, se parliamo di distillati. La vicinanza tra le due insegne, però, riguarda anche l'ambiente: Accanto è sicuramente più fresco, meno classico, ma abbiamo cercato di creare sintonia impregnandolo di foto e ritratti che rimandano a La Spezia degli anni '20. Anche la grafica del menu guarda al passato, pescando al Futurismo con il mosaico futurista di Fillia e Prampolini, seguaci di Marinetti”.

E poi, a dirla tutta, trovate una meravigliosa corte interna e una cantina per i veri intenditori a mettere in ulteriore (nobile) collegamento le due insegne. Da fargli visita.

Giulia Zampieri

Accanto

Via Napoli 92

19122 La Spezia – Italia

[+39 0187 706796](tel:+390187706796)

accanto@osteriadellacorte.com

Osteria della Corte

Via Napoli 86

19122 La Spezia – Italia
[+39 0187 715210](tel:+390187715210)
info@osteriadellacorte.com



Salvatore Castiglione: da Fourghetti al nuovo Dolce Salato Bistrot

“A Torino, dove sono nato e cresciuto, sono entrato da giovanissimo in questo mondo frequentando i caffè storici della città; parlo di 30 anni fa” – esordisce così **Salvatore Castiglione**, il barman che da due anni, dietro il bancone del **Fourghetti** di **Bologna**, ha cambiato il volto della Bologna da bere e ha contribuito a lanciare un nuovo mood, subito preso a modello da tanti locali della città.

Salvatore Castiglione è un giovanotto dall'aria affabile e dal sorriso che conquista; in questa intervista ci annuncia il suo divorzio dal Fourghetti e ci racconterà del nuovo progetto che lo vede coinvolto a Bologna centro, ma prima occorre fare un passo indietro per comprendere come si costruisce una professione, quella di barman, che oggi offre grandi possibilità se si vuol fare bene questo lavoro.



“A 18 anni facevo già parte dell'Aibes e a Torino ho anche aperto dei locali in società; all'epoca mi concentravo sulla mixology tradizionale. A cambiare il corso della mia professione, è stato senza dubbio l'incontro con **Mauro Lotti**, collaboratore di Villa Martini. Dopo un'esperienza all'

Isola d' Elba, dove avevo messo su famiglia, ho trovato delle buone opportunità di lavoro in Francia”.

E' in questo peregrinare che cresce la professionalità di Salvatore, che inizia ad avere una visione più ampia del mondo del bartending: Courmayer, Cannes, Savoia, sono le mete turistiche dove lavora e dove entra in contatto con un mondo dove passava il jet set internazionale.

Infine **Parigi**, dove rimane per sette anni, probabilmente gli imprime quell' eleganza nei movimenti e quello stile che lo contraddistinguono. E' facile dedurre che, per chi volesse intraprendere questo mestiere, la propensione a conoscere nuovi contesti e mettersi in gioco debbano essere due componenti essenziali.

A Parigi conosce Nicola Annis, manager di **Illy Caffè**, che lo fa entrare nella grande famiglia Illy, siamo nel 2011.

“Con Illy caffè ho fatto un percorso molto bello: sono diventato consulente per “Espressamente Illy” con cui ho curato l' apertura di vari coffee-bar e sono stato anche docente presso l' Università del Caffè a Parigi. Proprio muovendomi nel mondo del caffè sono entrato in contatto con il mondo della cucina e ho iniziato a studiare ricette e infusioni. L' esperienza parigina si è conclusa con l'apertura dell' Armani Cafè a Paris- St. Germain, dove sono rimasto un anno. Al mio ritorno in Italia mi sono dato soprattutto alle consulenze; curavo le aperture di locali importanti, mi occupavo di comporre la carta dei drink e nel farlo cercavo prodotti particolari, non industriali: volevo dei cocktail che avessero un' anima, e che potessero essere bevuti da soli o accompagnati anche piccoli piatti invece della solita stuzzicheria da bar”.

Il lavoro di Salvatore Castiglione si esplica anche verso il benessere del cliente, il piacere nel contribuire a fargli trascorrere una piacevole serata; da lì nasce il rapporto con

la cucina, i confronti con il cuoco e la voglia di abbattere alcune etichette per offrire un modo di bere nuovo, originale.

La formazione di Salvatore Castiglione intanto si è completata: manca solo una grande occasione per mettere in pratica tanta esperienza e metterci la propria firma. La grande occasione arriva con l'apertura del Fourghetti di Bologna, dove Castiglione si era trasferito per seguire un grande amore e dove aveva già iniziato varie collaborazioni, fra cui quella con Francesco Elmi.



Il Fourghetti è una grande chance: l'apertura mentale di Barbieri e soci gli danno la possibilità di esprimersi a 360° e il bancone di Fourghetti rivoluziona le notti bolognesi fra cocktails profumati, colorati, realizzati con prodotti artigianali che rimettono sul banco la buona scuola italiana di distillazione.

Due anni che hanno segnato una svolta personale e per la città, dove sono fioriti tanti locali piccoli e grandi, dediti alla creazione di drink particolari e la figura del barman ha assunto nuovi contorni.



“In questi ultimi anni il legame con la cucina è stato forte: ho curato la carta dei drink collaborando sempre con la cucina, ho cercato prodotti a km0, ho mutuato dalla cucina anche le tecniche come l'infusione, l'affumicatura, l'uso del sifone, la fermentazione” racconta.

Tutto ciò ci restituisce l'immagine di una figura professionale complessa che negli ultimi anni ha assunto nuove forme: oggi un buon barman deve avere un'ottima base di caffetteria e mixology tradizionale, un'ottima conoscenza degli strumenti, delle tecniche e della merceologia, che si è fatta sempre più ricercata; e non si può non aggiungere che

debba essere in grado di relazionarsi con un target molto ampio e conoscere almeno l'inglese. Una figura nuova, insomma, con una base culturale di spessore, che offusca l'idea, tradizionale e un po' obsoleta, del barman tradizionale.

Arriviamo alla novità: lo scorso 22 luglio Salvatore Castiglione ha servito il suo ultimo gin tonic al Fourghetti ed è già all'opera per la prossima inaugurazione del **Dolce Salato Bistrot** al centro di Bologna, che lo vedrà collaborare con un altro grande nome bolognese, il pasticciere **Gabriele Spinelli**.

Per questa nuova avventura, in via Santo Stefano, Salvatore Castiglione curerà tutta parte relativa alla carta delle bevande e ci assicura che sta preparando delle belle sorprese per i suoi ospiti e, quando sentiamo parlare di drink invecchiati nelle giare, siamo certi sarà così.

Manuela Di Luccio



Miscelare, Manuale di miscelazione classica, moderna e contemporanea

Sulla home page di **Drink Factory**, la scuola per barman fondata da **Federico Mastellari** a Bologna, appare una frase in caratteri ben evidenti: **siamo stanchi di barman improvvisati**.

Un messaggio chiaro e diretto; fare il barman è una professione seria, che richiede competenza, conoscenza e professionalità. Se poi a queste doti si aggiunge un pizzico di creatività e fantasia, ben venga.



Lo sa bene **Federico Mastellari**, così come lo sa bene **Giovanni Ceccarelli**, formatore a Drink Factory e coautore di quello che sta per diventare il manuale/bibbia di ogni barman o aspirante tale, **Miscelare**, fresco di stampa da **Hoepli**, 300 pagine sulla miscelazione classica, moderna e contemporanea. Un volume ricco di approfondimenti, linee guida e spunti interessanti, insomma, tutto quello che c'è da sapere (o quasi) per intraprendere o perfezionare la professione di barman.

Dicevo, lo sanno bene Mastellari e Ceccarelli, e il motivo è che entrambi hanno scelto questa professione mentre studiavano all'università per diventare tutt'altro; mentre, per raggranellare, passavano il tempo libero dai libri lavorando nei bar di Bologna. Quei lavoretti da studente, o fai il cameriere o fai il barista. Ma per loro è scattato qualcosa.

“Trascorsi un'estate a Londra – racconta Federico – sempre lavorando come barman, e rimasi affascinato da quel mondo. Tornato a Bologna venni invitato da un amico, per caso, a tenere un corso e mi resi conto che nella mia città non c'era nulla di simile o adeguato. Cominciai a tenere corsi negli alberghi, ovunque fossi chiamato, finché finalmente nel 2003 fondai [Drink Factory](#). Avevo trovato la mia strada, non l'ho più lasciata”.

Percorso simile per Giovanni: dagli studi di ingegneria a Drink Factory nel giro di pochi anni. Oggi entrambi si occupano della [formazione](#) dei futuri barman insieme a una squadra giovane, agguerrita e appassionata di professionisti di alto livello, con le idee ben chiare, un metodo di insegnamento ben preciso e basi culturali e professionali

assolutamente di tutto rispetto. Perché, giustamente “siamo stanchi di barman improvvisati”.

Miscelare è la conseguenza logica di questa esperienza di formazione. Un manuale scritto a quattro mani, con una suddivisione per argomenti schematica e razionale.



Dieci capitoli per imparare e approfondire tutto quello che si deve sapere con fonti documentate e informazioni scientifiche: il Sapore, è la base da cui partire per affrontare un'esperienza gustativa; il Ghiaccio, l'ingrediente più importante per un drink, che può cambiare, stravolgere e trasformare una bevanda e la percezione di essa, un elemento spesso sottovalutato; le Tecniche di Miscelazione, indispensabili per i professionisti, necessarie per gli amatori; i Prodotti Alcolici, perché a parità di lavorazione il risultato cambia; lo Zucchero, materia prima fondamentale; la Frutta, mille modi di utilizzarla in un drink; le Spezie, e le erbe aromatiche per dare complessità; gli Home Made per sapere come partire da un ingrediente per ottenere tutto ciò che si vuole in un bar; infine il Laboratorio: il bar è come la cucina ed è dotato di strumenti, apparecchiature e accessori che bisogna saper utilizzare al meglio. Gli ultimi due capitoli affrontano la cultura del bere e osservano il passato per innovare il presente e giungere alle ricette. Come potevano mancare? Il ricettario secondo Mastellari e Ceccarelli è uno strumento concreto, utile e comprensibile, in grado di fornire una raccolta interessante ma soprattutto per stimolare il ragionamento e dare degli spunti al professionista.

“Il senso del libro – spiega Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli – è quello di puntare l'attenzione sull'importanza dei drink classici per essere innovativi nel presente. Per essere innovativo un drink deve essere attuale e per essere attuale deve saper trasformare il classico. A questo scopo

abbiamo fornito una classificazione dei classici per arrivare ai Twist on Classic, ossia la rielaborazione dei classici. Twistare significa girare intorno a un classico, variare un ingrediente, cambiare la forma, trovare nuovi equilibri di sapore che rendano interessante il cocktail. Per innovare e per stupire”.

Marina Caccialanza

TITOLO: *Miscelare. Manuale di miscelazione classica, moderna e contemporanea*

AUTORE: Federico Mastellari, Giovanni Ceccarelli

PREZZO: 29,90 euro

PAGINE: 320 pp.

EDITORE: HOEPLI



[Ricette Borboniche ritrovate: all'Archivio Storico di Napoli](#)

Nella carta cocktail dell'Archivio di Napoli, all'angolo tra via Scarlatti e via Morghen, un'intera sezione è dedicata ai grandi drink di sempre, come il Between the sheets, considerato un unforgettable IBA, la cui genesi riporta al cocktail Sidecar e al Proibizionismo americano, quando i barman davano vita a nuove miscele, disponendo di pochissimi ingredienti. Ma c'è anche il Corpose reviver, “un cocktail che garantisce la resurrezione”, parola di **Harry Craddock**, leggendario capo barman del Savoy di Londra, che lo incluse nel suo celebre volume. E non poteva mancare il French 75, che appare in un ricettario la prima volta nel 1927, subito

ripreso nel 1930 da Harry Craddock, nel "Savoy Cocktail Book", ma che forse è ancora più antico, molto simile al drink che bevve **Charles Dickens**, al Parker House Hotel di Boston, nel lontano 1867. L'orgoglio partenopeo, rivive all' Archivio Storico di Napoli, un locale innovativo, all'interno di un palazzo antico, dove andare per riscoprire i fasti della Napoli borbonica, attraverso la mixology e la grande cucina, alla luce di percorsi storici non consueti. Un luogo ispirato al periodo d'oro della storia di Napoli, culminato con l'Italia Unita del 1860, che rivive attraverso cinque sale dedicate ai Re Borbone delle Due Sicilie: Carlo, Ferdinando, Francesco I, Ferdinando II e Francesco II, e alle rispettive Regine, con un arredo d'antiquariato, oggetti d'epoca, stampe rare, un'approfondimento sui primati partenopei, e anche una ricerca sui "meridionali" divenuti celebri nel mondo. Un raffinato restauro, e un elegante arredo, miscelano i fasti della città partenopea alla creatività del designer internazionale **Philippe Starck**, con la caffetteria al primo piano, l'american bar, il bistrot e il ristorante. La carta cocktail è decisamente "storica", suddivisa in quattro paragrafi: il primo intitolato a "Le Grand Tour", una selezione di cocktail contemporanei, dedicati ai giovani aristocratici che nel XVII secolo, viaggiavano per l'Europa e arrivavano a Napoli. Un secondo capitolo "Ricette O' Monzù", è una sezione drink ispirata alle ricette di pasticceria del Regno di Napoli. Il terzo un omaggio ai "Cinque re di Napoli", con cinque cocktail dedicati ai sovrani che guidarono il Regno delle Due Sicilie. E il quarto come detto propone i grandi cocktail classici di sempre. Poi la parte ristorazione, a cui da dicembre il patron **Luca Iannuzzi**, ha dato un deciso impulso, grazie all'efficace collaborazione con lo chef **Roberto Lepre**, e alle nuove cucine dove vengono ripensate le ricette dei Borbone, attingendo alla letteratura lasciata dai credenzieri dell'epoca, che a Napoli erano chiamati Monzù (i grandi cuochi giunti da Parigi che ingentilirono la cucina popolare napoletana). Ecco allora la Parmigiana di melanzane, di cui si parla nel "Cuoco Galante" del 1733, redatto da

Vincenzo Corrado cuoco del '700, oggi riletta con il procedimento della vasocottura, o il Gattò, la cui ricetta arrivò dalla Francia in occasione delle nozze della regina **Maria Carolina** nel 1768, o i "uermiculi aglio e uoglie" (ovvero gli "spaghetti aglio e olio), che riporta al testo di **Ippolito Cavalcanti** del 1837, oggi diventati "Vermicelli alla Borbonica", o i Polipetti alla Luciana, piatto della tradizione per i pescatori del Borgo Marinari di Santa Lucia, o ancora la genovese, il sartù, il soffritto, per finire con il babà, di lontane origini polacche, anch'esso reinterpretato dallo chef Lepre, intitolato con il soprannome di re Ferdinando IV "il Lazzarone". Ricette del passato che rivivono con le moderne tecniche di oggi, e riportano l'attenzione sul periodo d'oro della storia napoletana.

Luca Bonacini

Archivio storico

Via Alessandro Scarlatti, 30

80129 Napoli NA

Tel. 081 1932 1922

www.archiviosstorico.com



Delivery dell'altro mondo. Anche i cocktail arrivano a casa

Il take-away si evolve. Per la gioia di chi ha il frigo vuoto, e poco tempo di mettersi ai fornelli, arriva a casa di tutto. Dalla pizza al sushi, dall'hamburger alla carbonara, e ora

anche i cocktails. Oltre alla ristorazione, allo street-food, e alla gelateria, si possono ricevere cocktail e long drink direttamente a domicilio, grazie a siti professionali che promettono sontuose bevute, con **i migliori drink classici e creativi, preparati da bartender di grido**, di cui puoi conoscere la solidità dell'intero percorso professionale, consultandone il curriculum, prima d'ordinare. Tramontato dunque il classico bancone in legno con la barra e il barman elegante e in giacca chiara? Forse ancora non del tutto, il cocktail preparato ad arte dal barman, l'atmosfera del locale, la gente, e quelle due piacevoli chiacchiere non possono essere sostituite così facilmente, è un'abitudine per molti irrinunciabile che continuerà, ma ora si può avere tutto questo a casa. Un professionista del bicchiere, che padroneggia la materia, e ha un orto dove crescono piante ed erbe officinali, prepara **home made gli sciroppi** e i vermouth, attinge a distillati, liquori e sodati di pregio di ogni ordine grado, e si avvale di **piccoli e virtuosi produttori di botanicals**, scelti solo se super referenziati, o dopo averne personalmente assaggiato la produzione. E nascono start-up che riportano la mixology sotto i riflettori, con un servizio innovativo, ricarichi minimi, e moderne modalità di bere a casa propria, grazie al *delivery*, la consegna a domicilio. Serata uggiosa, con nessuna voglia di uscire, e gli amici che ti arrivano a casa all'improvviso? Tra le strutture meglio organizzate, ecco alcune segnalazioni affidabili: **Winedelivery**, è un'e-commerce del vino e dei drink, a cui ricorrere dalle 10 di mattina, fino all'1 di notte (alle 2 nel weekend), scaricando una pratica app, per ricevere a casa propria bevande alcoliche e analcoliche, ma anche vino DOC, DOCG, biologico, vegano, birra artigianale, liquori, distillati. E' attiva tra Bologna, Milano e Torino, e dispone di una carta con oltre 1500 referenze tra vini e cocktail, insieme a pratici cocktail-kit, con ghiaccio cannuce e bicchieri inclusi, per prepararsi da soli i drink. **Nessun costo aggiuntivo per la consegna**, che è garantita in 30 minuti, (ora si effettua il servizio anche ai locali, a cui si

consegna in 1 ora), con una franchigia di soli 10 € e una particolare attenzione alla temperatura di servizio delle bottiglie ordinate. Ma non solo, in prossimità di un compleanno o di una ricorrenza, si possono anche scegliere eleganti confezioni regalo, complete di biglietto scritto a mano (www.winelivery.com).

Poi c'è **Drinkvery**, "i drink che ami a casa tua a Milano, in 29 minuti", uno slogan che lascia poco all'immaginazione. Un efficiente servizio delivery, che dispone di un'ampia carta cocktail a partire dai modaioli Moscow mule, Dark in storm, ai super classici Negroni, Americano, Cocktail martini, Gimlet, ma anche analcolici, smoothies e centrifugati, consegnati a domicilio. Preparazioni home made, utilizzando i cocktail-kit, oppure con l'ausilio del barman, che viene direttamente a casa, ma anche vini dall'Italia e dal mondo per tutte le tasche, e proposte mirate di piatti gourmet da abbinare al cocktail. La proposta consente attraverso il sito di **scegliere fra sette affermati bartender** o barmaid, di Milano, esplorandone la vita professionale, e addirittura i cocktail preferiti, e offre dall'estesa cantina, una grande scelta di distillati, e pregiate riserve invecchiate oltre trent'anni (www.drinkvery.com). Mentre a Roma c'è www.drinkdelivery.it, consegna veloce in 30 minuti, con possibilità di abbinare proposte food, di cucina americana, italiana e messicana fino alle 4 di notte.

Luca Bonacini



[Bar Speakeasy: sua maestà](#)

Jerry Thomas

Impazzano gli speakeasy – bar segreti, ispirati al **Proibizionismo americano** imperante tra il 1919 e il 1933, quando il XVIII emendamento vietava la vendita, l'importazione, la fabbricazione, e il trasporto di alcool – mentre in Italia e nel mondo, la mixology vive un nuovo rinascimento. Tra i mostri sacri, figura di diritto il Jerry Thomas di Roma, unico locale italiano incluso per ben **cinque volte, nella 50 Top Bar la classifica dei migliori bar del mondo**. Una bella storia di condivisione imprenditoriale e passione professionale, originata nel 2010 dalla comune passione per la mixology di quattro bartender capitolini, (Antonio Parlapiano, Roberto Artusio e Leonardo Leuci, a cui si aggiungerà in seguito Alessandro Procoli), che catapulta il Jerry Thomas di Vicolo Cellini, nell'olimpico delle mete internazionali del buon bere. L'idea è geniale, e ancora ineguagliata in Italia, uno speakeasy con apertura dalle 22 alle 04, senza insegna, in perfetto stile ruggenti anni '20. La prenotazione del tavolo si effettua sul sito web, ma solo dopo aver risposto a un quesito sulla mixology, poi giunti davanti al locale si suona il campanello, e solo dopo aver risposto correttamente a una parola d'ordine, che viene cambiata continuamente, si può accedere. Una volta dentro si beve magnificamente, a patto di rispettare un preciso decalogo: si parla a bassa voce, non si dorme sui tavoli, non si parla di politica e di religione, non si serve vodka, e si fuma con discrezione. Un punto di riferimento internazionale dove il bicchiere è al centro della scena, e non mancano mai i famosi, tra cui **John Hamm, Jude Law, Kevin Spacey, Ben Stiller**, ma dove il meritato successo non ha fatto perdere di vista gli obiettivi della prima ora, qualità delle materie prime, perizia nella preparazione, e atmosfere Belle Epoque. Viaggi, ricerca, sperimentazione, confronto, e scambio con i big della categoria, ogni giorno, portano linfa nuova all'attività del locale, intitolato a Jerry Thomas, un famoso

barman statunitense (1830 – 1885), cui i quattro soci, hanno scelto di intitolare l'insegna. Soprannominato il "Professore", è considerato "il padre dell'arte di miscelare, pioniere nella divulgazione dei cocktail e il primo a scrivere un ricettario di drink. Un laboratorio creativo, dove cinque anni fa nasce insieme alle distillerie Quaglia, il **"Vermouth del Professore"**, primo di una lunga serie di prodotti, firmati Jerry Thomas, a cui è seguita una linea di Vermouth, Classico, Rosso e Vaniglia; un Bitter; un Aperitivo e due etichette di Gin. E i drink signature? Una carta cocktail ampia e variegata offre l'imbarazzo della scelta, tra i più ordinati l'*Improved Aviation*, preparato shakerando gin con succo di limone, sciroppo alla lavanda, liquore alla violetta, e bitters alla rosa canina; e The Grinch, preparato con tequila, Grinch cordial, Lime Juice, 5 Peppers bitters, Erba cedrina and Vanilla Foam.

Luca Bonacini

The Jerry Thomas Project

Vicolo Cellini 30, Roma

Tel. 370.1146287

(per prenotazioni, dal martedì al sabato dalle 14 alle 18)

www.thejerrythomasproject.it



I corsi di Bartendence

"Corso semplicemente fantastico. Il coach Dario Di Carlantonio è un vero fuoriclasse, oltre ad essere un vero professionista. Un ringraziamento speciale va anche a Bartendence school che mi ha permesso di avere questa esperienza unica e sensazionale; e soprattutto a il mio coach di fiducia Luca De

Lucia che mi sopporta da più di un anno a questa parte” sono le semplici, ma sincere ed efficaci parole di commento ad **uno dei corsi di Bartendence**, scritte da **Simone Marchettini**, uno dei tantissimi corsisti, sul sito di [Bartendence](#).

Le abbiamo scelte, tra i molti commenti positivi, per testimoniare la qualità dei corsi per barman che **Bartendence, l'accademia per barman** con sede a Roma in via Via Rocca Priora 47, organizza durante l'anno; non solo qualità formativa ma anche facilità di fruizione grazie alla flessibilità dei moduli per i corsisti, suddivisi per livelli di competenza e specializzazione.

Una delle proposte è il corso **Barman avanzati**, studiati per coloro che vogliono incrementare sia la conoscenza didattica/merceologica della materia, sia la velocità da banco impreziosita con movimenti acrobatici e di sicuro impatto visivo. Dalla miscelazione classica, alla miscelazione avanzata passando per lo Show Flair.

Non mancano i corsi per **Barman primo livello**, indicato per chi vuole iniziare subito a lavorare in locali notturni (pub, discoteche, cocktail bar. Coloro che invece già lavorano in un bar, ma non hanno mai seguito un corso professionale per barman, potranno migliorare le tecniche di realizzazione dei cocktail e la velocità di impostazione.

Altrettanto frequentati e apprezzati sono i corsi di **Caffetteria**, rivolti a tutti coloro che vogliono intraprendere il lavoro del barista in bar dove il servizio del caffè e cappuccino è di primo ordine. Lo studio mirato della macchina del caffè, il suo utilizzo e la manutenzione, la conoscenza delle tipologie di caffè e le tecniche per ottenere una perfetta macinatura, prepareranno il corsista a sapersi muovere dietro un banco bar.

Infine esiste una gamma di **corsi personalizzati** per singole persone o per start-up di aziende. I docenti, in questo caso, creeranno un programma su misura soddisfare le esigenze e le aspettative dell'utente.

Il calendario delle proposte è molto articolato ed è rivolto a a tutti, semplici appassionati e persone che vogliono

intraprendere le professioni da Bar.

Guido Parri



Granit Gin, finalmente in Italia

Arriva anche in Italia il **Granit Bavarian Gin**, prodotto dalla tedesca **Penninger** e importato da **Venegazzù**, per tutti gli amanti del Gin e delle sue infinite modalità di utilizzo al bar.

Un Gin di straordinari aromi, realizzato secondo il sistema **London Dry** con una componente botanica caratteristica e particolare: 28 diverse erbe e radici bavaresi quali la genziana, la melissa e la mistica radice dell'orso, che donano al **Granit Gin** una complessità gusto-olfattiva e un aroma leggermente piccante, con note floreali e un retrogusto dolce. Caratteristiche che gli hanno valso il prestigioso **Best Traditional Style Gin 2016**, premio conferito a **Londra**, patria delle più famose etichette di distillati.

Presentato nei giorni scorsi a **Milano** da **Lorenzo Palla**, **CEO di Venegazzù**, con una straordinaria masterclass di **Samuele Ambrosi**, affermato bartender trevigiano e vincitore di numerosi titoli di prestigio internazionale, il **Granit Gin** si aggiunge così alla gamma di prodotti del retailer italiano **Venegazzù**, produttore di vini e grappe d'élite e distributore di distillati di qualità: "Abbiamo individuato un'opportunità per ampliare la nostra offerta con un gin di qualità e totalmente organic – ha affermato **Lorenzo Palla** – il mercato del gin sta rapidamente crescendo nel nostro paese, soprattutto nella richiesta di prodotti artigianali e di

fascia premium”.

100% organic, filtrato ancora oggi con pietre di granito, frutto del connubio tra le antiche conoscenze ereditate dalla tradizione distillatoria e le moderne tecniche di produzione della distilleria **Penninger**, il **Granit Gin** diventa protagonista assoluto di cocktail e drink sofisticati e di tendenza, immancabile per la preparazione della sua bevanda simbolo, il **Gin Tonic**. Ma attenzione a non considerarla una preparazione banale, come ha spiegato **Samuele Ambrosi**.



Per valorizzare al meglio le peculiarità aromatiche del **Granit Gin** occorre seguire alcune regole di base: il bicchiere, alto e non un ballon, deve essere ghiacciato; il gin ghiacciato deve essere dosato attentamente – la giusta proporzione è 1 parte di gin e 2/3 parti di acqua tonica; la tonica, fredda, deve essere versata lentamente per non spezzare le bollicine; alla fine si aggiunge il ghiaccio; vietata la cannuccia per bere, distrugge il flavour, e la buccia di limone deve essere aggiunta solo sul bordo del bicchiere per dare aroma senza modificare il gusto. A proposito, sapevate che un bicchiere di gin tonic raggiunge solo i 9° contro i 13 di una coppa di prosecco? Una ragione in più per gustarlo liberamente, specialmente se preparato con **Granit Gin**.

Marina Caccialanza

marina.caccialanza@gmail.com

Un italiano da bar

Si può consumare da solo, con un pizzico di sale e limone o come base per un Bloody Mary. È rinfrescante e dissetante e da febbraio è disponibile **nei bar nel formato da 200ml**. È il

Succo di pomodoro Cirio, un classico italiano prodotto con solo pomodoro fresco con poco sale e a basso contenuto calorico. La bottiglia in vetro trasparente ripropone l'etichetta nei colori e nello stile classico di **Cirio**, marchio storico del made in Italy alimentare, specialista del pomodoro fin dal 1856.



Caffè e salute: quanto ne sappiamo?

Sebbene in Europa ammonti al **40%** la quota di coloro che iniziano la giornata con una tazza di caffè, quanto se ne sa realmente su questa bevanda? Lo ha indagato una ricerca condotta dall'**Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC)** su un campione di 4mila consumatori in dieci Paesi europei, arrivando alla conclusione che oltre la metà degli intervistati non conosce i reali benefici di una sua regolare e moderata assunzione. Che, invece, gli ultimi studi inseriscono negli stili di vita in grado di contribuire ad **abbassare il rischio d'insorgenza di diabete di tipo 2, Alzheimer e disturbi cardiovascolari.**

Per esempio, il 71% degli europei non crede che il caffè possa ridurre il diabete, mentre l'evidenza epidemiologica dimostra che tre-quattro tazze al giorno, comparate con il consumo nullo o inferiore a due, si associano a una diminuzione del 25% del rischio di sviluppo di questa patologia. Il 63% degli interpellati, poi, non ritiene che il caffè sia d'aiuto per contrastare il declino cognitivo. E, invece, le più recenti ricerche suggeriscono che assumerlo regolarmente e con moderazione possa significare **una riduzione fino al 20% del rischio di Alzheimer e Parkinson.** A essere consapevole degli

effetti positivi della caffeina su concentrazione e vigilanza è una buona maggioranza (79%), mentre il 42% sostiene che quelli su cuore e sistema cardiovascolare siano tutt'altro che benefici, nonostante numerose evidenze scientifiche suggeriscano il contrario.

In tutto ciò, gli italiani si sono dimostrati i più informati, ritenendo per il 75% che questa bevanda possa influire positivamente sulla salute. Da noi, del resto, il caffè è parte integrante dello stile di vita ed è bevuto ovunque: **a casa (77%), al bar (45%) e al lavoro (41%)**. Tanto che il 61% dei connazionali intervistati non riesce a immaginare una vita senza 'tazzulella'.

Mariangela Molinari

officinamari@gmail.com



Prendiamo un gelato al bar?

Agli italiani, il gelato piace sempre di più. Amano gustarlo comodamente seduti al tavolino di un bar, tanto che le ultime elaborazioni evidenziano che **il gelato pesa per il 12% sui ricavi complessivi del canale bar**. Un trend in crescita che fa prevedere una buona evoluzione: attualmente il gelato genera un giro d'affari di 4,6 miliardi di euro ma il dato sembra destinato ad aumentare, specialmente per i locali bar gelateria o bar pasticceria.

Lo afferma la **FIPE** che, nel corso della sua partecipazione a **Sigep**, ha diffuso i risultati delle indagini rilevate: **il settore bar conferma la sua crescita con 93.000 addetti per 41mila imprese attive**; un trend positivo al quale i nuovi

format, che puntano su lavoro specializzato e preparazione professionale di alto livello, contribuiscono con un'offerta di qualità che genera investimenti, occupazione e reddito. Una stretta connessione tra prodotto e servizio che la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** ribadisce con forza e che non si esaurisce nel canale bar ma comprende le 14mila gelaterie presenti sul territorio: non solo bar gelateria o bar pasticceria con gelateria ma un numero sempre crescente di attività commerciali o artigianali destinate al consumo in loco o all'asporto. Contribuiscono a questo successo le numerose catene a marchio – le cosiddette gelateria in rete – e le gelaterie trendy legate alla movida notturna; due tendenze che giocano a favore di un indotto che occupa 93mila addetti malgrado la crisi economica, grazie alle molteplici opportunità di consumo che offrono e a un'immagine ispirata alla genuinità e alla tradizione. Gli ultimi dati affermano un consumo di gelato artigianale intorno alle **165mila tonnellate con la Lombardia in testa seguita dal Veneto e dall'Emilia Romagna.**

Marina Caccialanza

marrina.caccialanza@gmail.com