

Lifelong Affair with Cocktails



Jerry Thomas sta ai cocktail come Elvis al rock. Nato a Sackets Harbor, nello stato di New York, nel 1830, inizia la sua carriera di barman in una piccola città del Connecticut, New Haven, prima di imbarcarsi a bordo dell'Annie Smith e arrivare fino a Capo Horn. Basta qualche mese per realizzare che quella vita non fa per lui. È appena diciannovenne quando parte alla volta della California e chiede una licenza di minatore per cercare l'oro nel fiume Yuba. Durante il giorno lavora duramente, ma la sera Jerry sfrutta quello che sa fare meglio di ogni altra cosa al mondo: intrattenere la gente. Organizza i famosi "minstrel show", sketch comici molto in voga, e trova lavoro come barista all'El Dorado di San Francisco. Thomas è bravo. Il bancone dell'El Dorado si anima grazie alla sua presenza: cento chili d'uomo, un viso da boxeur e mani sapienti che giocano con bottiglie e miscelatori. Alla sua capacità di narrare storie fornisce anche un'abile scenografia in cui la miscelazione delle bevande diventa un'arte sovrana. Si veste in modo eccentrico e ama utilizzare gli specchi deformanti per offrire una nuova esperienza alla sua clientela. Qualcuno inizia a parlare di lui come di un abile alchimista in seguito all'invenzione del cocktail che lo rende finalmente famoso, il Blue Blazer... Un giorno un cercatore d'oro gli chiese di preparare un drink capace di ricordare il fuoco dell'Inferno. Jerry non si scompose, chiese semplicemente di poter tornare dopo un'ora.

In quel lasso di tempo immagina e crea la bevanda che lo consacrerà padre di tutti i cocktail. La ricetta è semplice: 6 cl di Whisky, 6 cl di acqua bollente, scorza di limone e 1 cucchiaino di zucchero. A prima vista un drink quasi banale, senza nessun ingrediente spettacolare e originale, ma davanti agli occhi del cliente Thomas mise due boccali d'argento con due lunghi manici. In uno versò l'acqua, nell'altro il whisky. Con un lungo fiammifero accense il liquore e, ancora ardente, lo fece passare nell'altro boccale, creando un arco infuocato. Giocò con la sottile fiamma blu per ben cinque volte, prima di spegnerla con la base del bicchiere. Prese un tumbler, dolcificò la bevanda con zucchero bianco polverizzato e lo arricchì con una scorza di limone. Nacque il Blue Blazer e, con esso, la fama intramontabile di Jerry "The Professor" Thomas. **"The Jupiter Olympus of the bar"**, è la definizione che darà di sé nel libro diventato una vera e propria Bibbia dei cocktail, il manuale che ogni barman dovrebbe recitare a memoria. Del 1867 l'edizione definitiva "Jerry Thomas' Bartender's guide or how to mix drinks", arrivata in Italia soltanto qualche anno fa con il titolo **"Il manuale del vero gaudente ovvero il grande libro dei drink"**. Avventura, leggenda e realtà si mescolano tra le pagine della storia di questo maestro del cocktail ante litteram, pioniere di quella che oggi definiamo **mixology art**.

Di esperti mixologist e bartender alla ricerca della miscelazione perfetta e della loro rivincita sui fratelli chef... L'arte della creazione dei cocktail dilaga, trascinata dai neo-eletti maestri del "buon bere"

testo di **Marco Torcasio**

Una pratica raffinata che punta a ricreare un'esperienza di degustazione intima e totalizzante, capace di coinvolgere tutti i sensi di chi beve un cocktail. L'equivalente di ciò che oggi definiamo gourmet in cucina. Nata durante la rivoluzione industriale, ha raggiunto livelli sempre più alti di perfezionamento delle tecniche di distillazione degli alcolici. Fino a diventare oggi vera e propria arte della miscelazione secondo due principali scuole, il Flair Bartending (stile di creazione cocktail caratterizzato da mosse rapide e acrobatiche) e la Mixology (misurazione attenta degli ingredienti che riporta indietro nel tempo, alle atmosfere vintage dei locali speakeasy del Proibizionismo). Il padre moderno della mixologia è Dale DeGroff, conosciuto anche come King Cocktail. Muove i suoi primi passi a New York come lavapiatti per poi

approdare al ristorante Aurora dove inizia ufficialmente la sua carriera. Shaker alla mano, si trasferisce nel famosissimo Rainbow Room, dove la sua bravura e le sue intuizioni trovano il giusto palcoscenico. Al bancone di uno dei ristoranti più famosi della grande mela, dal 1987 al 1999, diventa un'istituzione nel mondo dei barman. Alla base della sua rivoluzione ci sono la voglia e il tentativo, ottimamente riuscito, di trasferire l'approccio gastronomico anche ai cocktail. È fondatore e presidente del The Museum of the American Cocktail, un'organizzazione no profit che si pone l'obiettivo di educare all'arte della mixologia e di preservare la ricchezza e la storia dei cocktail americani. In Italia sono molteplici le realtà che si contendono posizioni da protagonista nello scenario mixologist...



Baxter Bar

A Milano le atmosfere caraibiche racchiuse nei cocktail di **Andrea Attanasio** rivivono al **Baxter Bar** in Largo Augusto. Dentro ciascun bicchiere un'accurata selezione di ingredienti stagionali, come gli agrumi provenienti direttamente dall'agriturismo sul lago di Como, a Careno, oppure le mandorle di Avola o il cioccolato di Modica. Uno dei suoi cocktail più noti è lo Chiré Pantolet, fatto con rum e zucchero haitiani impreziositi dal succo di limone proveniente da lago di Como.

Baxter Bar
Largo Augusto 1, Milano



Gin Lounge Grand Hotel Fasano

Non lontano da Milano, tecnica e grande passione forgiato il carattere del bartender del Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera (BS). Nato a Pristina (Serbia) nel 1984, **Rama Redzevi** si appassiona al mondo della distillazione fin da piccolo quando, nella casa di campagna dei nonni, impara a distillare la grappa balcanica Sliwoviz. Dopo aver viaggiato in Europa, torna in Italia e conosce il barman Remo Pizzolito che gli insegna il mestiere del barman in uno degli american bar più importanti della riviera, il Bonis Caffè American Bar di Portogruaro (VE). Si iscrive alla scuola A.I.B.E.S e diventa barman professionista sia nazionale che internazionale. Oggi la sua creatività e la sua conoscenza si riflettono nella **Gin Lounge**, uno spazio unico racchiuso nel cuore del Grand Hotel Fasano. Luogo interamente dedicato dal 2016 alla degustazione di oltre 50 tipi di gin, abbinati alle acque toniche migliori.

Gin Lounge, Grand Hotel Fasano
Corso Zanardelli 190, Gardone Riviera (BS)



BOB

C'è poi chi ammicca ai drink che hanno fatto la storia, proponendone nuove versioni, chi sposa la complessità e la meraviglia dei bourbon senza mai dimenticare le peculiarità e le qualità degli altri spirits con una cocktail list firmata da **Lucian Bucur**. Stiamo parlando di **BOB**, new entry in città che vede alla regia del concept i gemelli Hu, Luca e Michele, già molto conosciuti a Milano per il popolarissimo locale "The Chinese Box". Tra gli otto signature da scoprire in carta incuriosiscono Pianta Carnivora (Hendrick's Dry Gin; lime; sciroppo di cardamomo e boccioli di rosa rossa; yellow Chartreuse; basilico; Ginger Ale) e Antico Sortilegio Piratesco (Rum Jamaicano; Rhum Martinicano; Rum overproof Jamaicano; lime; sciroppo azteco alle fave di cacao; peperoncino e spezie; liquore all'albicocca; Amaro Angostura; albume).

BOB
Via Pietro Borsieri 30, Milano



LaGare Rooftop

La terrazza panoramica **LaGare Rooftop**, al tredicesimo piano del **LaGare Hotel Milano MGallery by Sofitel**, si trasforma, a partire da maggio, ogni sera in un garden urbano sospeso a oltre 50 metri d'altezza. L'aperitivo servito a passaggio, composto da finger food seguito da un primo caldo, trova il giusto accompagnamento nei cocktail della drink list, studiata in collaborazione con la **Campari Academy**, preparati dal bartender **Filippo Cozza**.

LaGare Rooftop, LaGare Hotel
Via G.B. Pirelli 20, Milano



Savini

Sette nuovi signature cocktail rendono omaggio alla città che ha creato il rito dell'aperitivo e a uno dei suoi simboli più importanti e conosciuti: il Teatro alla Scala. Ci pensa **Savini**, il cenacolo milanese per generazioni di intellettuali, letterati, compositori e artisti, con sette inediti signature cocktail firmati da i cosiddetti **"I Maestri del Cocktail"**. Salieri è il nome del drink omaggio al tempio mondiale della musica classica e operistica, il Teatro alla Scala, che inaugurò nel 1778 con l'opera Europa Riconosciuta del compositore italiano Antonio Salieri. La rivisitazione di un cult, il Negroni, con l'aggiunta di Fernet Branca che dona intense note balsamiche.

Savini Milano
Via Ugo Foscolo 5, Galleria Vittorio Emanuele II, Milano



Sky Stars Bar Panoramico

Nella capitale, infine, lo **Sky Stars Bar Panoramico**, il bar delle Stelle dell'A.Roma Lifestyle Hotel, in via G. Zoega, ha da poco presentato la nuova drink list con sette cocktail inediti, ispirati ad altrettanti murales romani, frutto dell'estro e della creatività del barman manager **Alessandro Antonelli**. La Piedad, con rum The Matcha, rondelle di cioccolato bianco, una stecca di cannella, lime e gomme syrup, s'ispira ad esempio al murales di via Prenestina 913.

Sky Stars Bar Panoramico
Via G. Zoega 59, Roma



Kanpai

Dietro il bancone di **Kanpai**, in via Melzo, troviamo **Samuele Lissoni** che firma una drink list dal sapore orientale. Molti i twist sui grandi classici della miscelazione che affiancano le sue originali creazioni, per un'esperienza da vivere al bancone dall'aperitivo fino al dopo cena. Interessante il Mortal Kombu con tequila, infuso con alga kombu, orange curacao, zucchero liquido, zenzero pestato e aria di mandarino; oppure il Kanpai Highball con Nikka Blended Whisky, sciroppo di cardamomo nero e tè bianca.

Kanpai
Via Melzo 12, Milano

Samuele Lissoni, mixologist at Kanpai
©Aromi