

# 101 MODI PER DIRE MARTINI

**I più nuovi? Sono i cocktail che hanno più storia. Rivisti e reinterpretati dai bartender più creativi. E l'estate si fa old-fashioned**

DI FABRIZIA FEDELE

**L**a parola d'ordine è vintage. Nel mondo del bere miscelato, i barman reinterpretano i grandi cocktail del passato con creatività: lo chiamano "classic with a twist", classico con l'aggiunta di un tocco speciale. Si tratta di cocktail in voga Oltreoceano ai tempi del Proibizionismo o nell'Ottocento, ora riproposti nei locali che contano: dal Martini al Sazerac, dall'Aviation al Mint Julep, passando per il Blue Blazer e l'Old Fashioned. Dario Comini, all'avanguardia nella mixologia molecolare, nel suo ultimo libro, "Mix & Drink", edito da Kowalski, dedica un capitolo al Martini cocktail e varianti, fornendo 101 ricette a tema: un drink mito avvolto nella leggenda, di cui molti si attribuiscono la paternità, la cui prima apparizione in pubblico risalirebbe al 1874, con un Martinez cocktail fatto da tale Julio Richelieu nella cittadina di Martinez in California. La versione originale prevedeva l'Old Tom gin, il vermut dolce (il dry sarà importato solo nel 1896), il maraschino e il Boker's bitter, secondo il manuale di Jerry Thomas, il più grande barman di tutti i tempi. Guglielmo Miriello, con la sua interpretazione del Martinez, in cui ha invertito le proporzioni di vermut e gin, valorizzando il Tanqueray Ten e sostituendo il vermut con l'americano Cocchi e la Visciolata del Cardinale, due eccellenze del made



Tra i vintage cocktail più in voga c'è il Sazerac, cognac nella primissima versione, o rye whisky, assenzio o Herbsaint e Peychaud Bitters; nasce a metà Ottocento a New Orleans e il nome deriva dalla compagnia di cognac Sazerac De Forge e Fils di Limoges. Il Mint Julep (Bourbon, foglie di menta, zucchero e acqua, in bicchiere di metallo) invece ha origini incerte. A Roma al Jerry Thomas Project, speakeasy cui si accede solo con pas-

sword (come al Please Don't Tell di New York o al Montgomery Place e al Nighthjar di Londra), vengono proposti solo cocktail che si rifanno ai classici. «L'idea è creare un cocktail emozionale», spiega Antonio Parlapiano, «con l'impiego delle tecniche della mixologia, bitter sciropi e abbinamenti con zuccheri aromatizzati, fiori, frutti». Tra i più ripresi, l'Aviation (gin, maraschino e succo di limone), fatto in onore dei piloti inglesi nel 1916, e l'Hanky-Panky, creato nel 1925 da Ada Coleman del Savoy di Londra: vermut, dry gin e Fernet Branca. ■

in Italy, ha vinto a Milano la finale italiana della Reserve World Class di Diageo, partecipando così alla finale mondiale di Delhi che eleggerà il "Bartender of the Year". Secondo Salvatore Calabrese, "The Maestro", uno dei più importanti bartender sulla scena internazionale, passato dal Fifty di Londra alla direzione del Salvatore at Playboy del Playboy Club London, «per reinterpretare un drink classico bisogna conoscere bene la ricetta originale per modificarla con qualche tocco personale senza stravolgerla».

## Le strade del gin

Milano: Nottingham Forest, viale Plave 1, tel. 02.798311; Luca & Andrea, alzata Naviglio Grande 34, tel. 02.58101142; Carlton Hotel Baglioni, via Senato 5, tel. 338.5723631.  
Torino: Smile Tree, piazza della Consolata 9, tel. 011.5217578.  
Savona: Café del Mar, via Baglietto 30r, tel. 338.5723631.  
Alessio: Liquid, passeggiata Dino Grollero 32, tel. 0182.471841.  
Seregaglia: Lab, via Ottorino Manni 25, tel. 071.7926659.  
Roma: The Jerry Thomas Project, vicolo Cellini 30, tel. 338.4639031; Bar dell'Hotel Locarno: via della Penna 22, tel. 392.9100560; Micca Club, via Pietro Micca 8, tel. 06.87440079; Salotto 42, piazza di Pietra 42, tel. 06.6785804.  
Ischia: Alchemio, corso Colonna 123, tel. 081.981589.