

# Quell'Americano che piace a New York

## L'aperitivo astigiano torna negli Usa dopo una lunga disputa

FIAMMETTA MUSSIO  
ASTI

Strana storia di un «immigrato clandestino». Ricercatissimo, ma introvabile o quasi. S'imbarcò a fine 800 da Asti all'America.

Niente Fbi, ma lo inseguono i fan di James Bond nella Manhattan underground: da anni, L'Americano Cocchi è il tocco segreto per la preparazione del mitico cocktail Vesper Martini, almeno stando a quel che scrive Toby Cecchini sul New York Times. L'«irregolare», i barman se lo contendono, facendolo arrivare sottobanco da Londra o dalla California.

Ora, l'aperitivo degli astigiani sbarca a New York con il passaporto. L'ha concesso la «Drug ad food», dopo un'annosa disputa su nome ed etichetta. E

vagli a spiegare che lo battezzò così Giulio Cocchi nel 1891. Se s'ispirò al sogno americano o ad «amaricantes» (bitter), non si sa e poco importa. Fu lui, origini fiorentine adottato astigiano, a inventare quel tonico a base di Moscato aromatizzato con erbe e spezie. Da non confondere con il cocktail Americano, miscela di vermouth rosso, bitter e selz. Qui, ci sono i fiori di artemisia, radice di genziana, scorza d'arancio amaro, cortecchia di china. Niente tinture o artifici. Un anno di «riposo» prima del consumo.

Si fa ancora oggi così nelle cantine Bava di Cocconato, un

cozzuolo di duemila anime nel Nord Astigiano ribattezzato «riviera del Monferrato» per il suo clima mite.

La Cocchi passò di proprietà a fine anni '70, acquisita dalla famiglia Bava. Oggi, è una minuscola realtà spumantiera che produce attorno a 300 mila bottiglie all'anno. Tre fratelli, Roberto, Giulio e Paolo, e il tenace papà Piero che non molla. Tra spumanti, Asti docg e Alta Langa, spicca anche il Barolo chinato. L'Americano sarà neanche 20 mila bottiglie, ma «adesso che guarda all'America - annuncia Roberto Bava - aumenteremo un poco la produzione». Negli States, quel galletto bianco-rosso blu impettito in etichetta, sfumerà in grigio. Un compromesso raggiunto con la «Drug and Food» per non scimmiettare i colori americani. Pazienza, tanto L'Americano a New York è già una leggenda.

A dirla tutta, per l'aperitivo astigiano, è un ritorno Oltreoceano: il «bitter» frequentava i lounge bar degli Anni 50. «Giulio Cocchi - ricorda il produttore - esportava regolarmente i suoi vini, Americano compreso: conserviamo ancora una vecchia foto del «patron» sorridente alla fiera di New York del 1956». Anche se curava il suo Piemonte, dove aveva aperto una rete di bar-liquorerie per diffondere nome e prodotti. Il «cuore» era ad Asti, all'angolo con piazza Alfieri. Il mitico bar Cocchi. Dal 2008, la Bava d'intesa con la Saclà e la Vergnano, ha ridato lustro al locale. Ormai era chiuso da anni. Fu riaperto. E si rinnova ogni sera il rito dell'aperitivo. L'Americano va servito ghiacciato. Una spruzzata di selz (o di brut, nella versione lusso), una fetta d'arancia. Non si shakera, non

si miscela. «Shaken, non stirred», «agitato, non mescolato», per dirla alla James Bond. Ma il ciccino continua a parlare astigiano.

**JAMES BOND**  
Indispensabile  
per il cocktail  
Vesper Martini

## 20 mila bottiglie prodotte

È l'attuale volume dell'Americano, l'aperitivo inventato da Giulio Cocchi nel 1891, e oggi prodotto dalle cantine Bava di Cocconato. «Ma adesso che guarda all'America - annuncia Roberto Bava - aumenteremo un poco la produzione»



Amarcord  
Paolo  
e Giulio Bava  
mostrano la  
foto che  
ritratti il  
surgente  
con cui  
Giulio Cocchi  
portava i suoi  
prodotti nel  
bar e  
liquoreria