Mensile • Anno XIII • N°114 Settembre 2018 • Euro 3,00

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

Foto Federica Santeusanio

Il nuovo food pairing ama i cocktail

Alex Pietrogiacomi

TENDENZE

Salvatore Calabrese, detto anche The Maestro, uno dei barman italiani più conosciuti al mondo. Diverse sono le abitudini dell'happy hour: se gli americani sono dei drink lover, amano sperimentare e accompagnano i cocktail con la pizza, gli italiani sono abituati ad abbinamenti classici a base di patatine

no con il cibo sono l'eterno ciclo di ricerca in
tto -da tempo immemore- viene abbinato
gamme sensoriali più impensabili, utilizzando
tipologia di pietanza, spezia, gusto possibile
ffrire un'esaltazione del calice o del prodotto
onomico di moda, un gioco di contrasti o di
danze che deve condurre in un sentiero che
ia regalare un'esperienza indimenticabile,
ta ovviamente dalle diverse annate, dalle
glie più pregiate o dal lavoro in tandem tra
e sommelier. Un'area in cui tra vini fermi,
ine ecc..., il vino sembra essere ben radicato,
ntipasto al dolce.

pure il cocktail ha saputo ritagliarsi da subito il
pazio -e anche importante- nel mondo food,
ndo dai *sides* (cioè dal cibo che si abbina ai
ail), minimali o meno, a seconda del locale,
osti durante aperitivi o after dinner fino a
e frontiere che prevedono pietanze o pasti veri
pri. Basti pensare che, ormai qualche anno
no stati alcuni chef pasticceri e bartender di
York e di Los Angeles (vere e proprie patrie del
pairing) a indagare per primi su questa nuova
era di ricerca nell'ambito del bere miscelato,
ittura lanciando il pastry pairing, dedicato al
do della pasticceria, con un bilancio più che
ivo. Da qui è facile immaginare come siamo
ati ad avere pranzi o cene a base di cocktail
oppure bilanciati su un'alternanza tra cocktail
e vino, piuttosto che un'attenzione
più maniacale nella fase aperitivo.
Partendo proprio dagli Stati
Uniti il trend ci viene spiegato da
Massimo Stronati, bar manager di
Vina Enoteca a Palo Alto, in Califor-
nia: "Negli Stati Uniti la situazione
legata al cocktail in pairing con la
cena è molto eterogenea e
comunque in generale gli
americani sono grandi
cocktail lovers, preparano i
drink anche a casa e per que-▶

sto hanno a disposizione moltissimi negozi che vendono prodotti ad hoc, in più amano sperimentare: tanti bevono cocktail soprattutto con la pizza, ma anche con gli altri piatti. Forse la differenza con l'Italia è la tipologia di drink consumata a cena o al lunch (soprattutto al brunch con il *Bloody Mary*) e che vede protagonisti Martini, *Manhattan,* ma anche Vodka, Gin o Agave on the rocks insieme a quelli che vengono scelti dal menu (che cerco di cambiare una volta ogni mese e mezzo per essere pronto con nuove proposte anche per i clienti abituali". Anche per l'happy hour la proposta è diversa da quella a cui siamo abituati in Italia con buffet o abbinamenti classici a base di patatine, olive e poco altro: "L'happy hour prevede un menu specifico a dei prezzi short sia per il cibo che per i cocktail e io lo propongo con classici come *Gin tonic*, *Spritz*, *Negroni* a cui affiancare pizza alla napoletana, fiori di zucca fritti con la ricotta piuttosto che la 'n pepata di cozze... Ovviamente non esiste il buffet,

BITTER
Amaro Nonino Quintessentia, per cocktail creativi

Famosa per la grappa, Nonino ha una lunga storia anche con l'Amaro. Una storia che parte nel 1933 quando Antonio Nonino elabora infusi a base di grappa ed erbe di Carnia. Nasce l'Amaro Carnia. Poi, nel 1984 Giannola e Benito Nonino creano ÙE l'Acquavite d'Uva. Nel 1987 inizia l'invecchiamento di ÙE l'Acquavite d'Uva in barrique di essenze di legni diversi e, infine, nel 1992 la grappa di Giannola e Benito si fonde con l'esperienza di Antonio Nonino. Nasce Amaro Nonino Quintessentia nobilitato da ÙE invecchiata in barrique e in piccole botti dallo straordinario sentore di erbe e arricchito dal profumo di ÙE: liscio o con ghiaccio è ormai un classico. Ma trova un suo spazio anche come ingrediente base e di tendenza nella mixologia internazionale, grazie anche al mitico bartender Salvatore Calabrese ne l'*Aperitivo de Il Maestro*. L'Amaro Quintessentia entra anche nelle ricette di cocktail diventati Classic new modern come il *Paper Plane* di Sam Ross (4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 4,5 cl Aperol, 4,5 cl Bourbon, 4,5 cl limone fresco; mescolare Amaro Nonino Quintessentia, Aperol e Bourbon in ugual misura con succo di limone appena spremuto e filtrato; shakerare con ghiaccio e filtrare in un bicchiere ballon). "Una delle più eleganti espressioni dell'Amaro", così lo definisce Brad Thomas Parson, tra i massimi esperti di bitters che proprio con l'Amaro Nonino apre il suo libro *The Spiritied World of Bitterness*, *Herbal Liqueurs*. È un bitter elegante ottimo anche come aperitivo con qualche cubetto di ghiaccio e una fetta d'arancia, ancora meglio nella versione Giannola Style con bollicine a piacere (5 cl Amaro Nonino Quintessentia, ghiaccio a cubetti, 1 fetta di arancia bionda, 4 cl di spumante). Da provare anche fresco in purezza con fogliolina di menta abbinandolo al cioccolato fondente: una sorpresa inattesa. È perfetto servito a temperatura ambiente, a completamento di un pranzo, come digestivo, ma anche servito caldo come *NoninoPunch*.