



### Un'ultima cosa: L'Evoluzione degli after-dinner

*Cara Strickland*

20 marzo 2017

Ci sono momenti nell'arte mondiale dei cocktail in cui sembra che non rimanga alcuna categoria su cui innovare. Per molti, gli after-dinner – una volta conosciuti, specialmente negli Stati Uniti, come intrugli dolci e sciropposi – sono la nuova frontiera. Spesso, questi innovatori sono i barman dei ristoranti, dove, ovviamente, si cena.

“Questa parte del nostro menu cocktail è diventata qualcosa su cui riflettere molto quando ho iniziato a focalizzarmi di più sull'accoppiamento delle bevande di un pasto intero, e come complementare al meglio i diversi profili di gusto”, dice Doug Petry, bar manager al RYE di Louisville. “La nostra cucina produce uno spettro molto ampio di cibi, così una volta ho iniziato a imparare e capire come elaborare una progressione di bevande nel corso di un intero pasto, il passo logico successivo è stato quello di fare ricerche sugli after-dinner. Con la sempre maggiore disponibilità di amari differenti negli ultimi due, tre anni, si è improvvisamente aperto un mondo di ingredienti unici da esplorare”.

Petry si appassiona nello spiegare digestivi poco conosciuti ai suoi ospiti, che potrebbero trovarsi nel suo ristorante per il cibo, piuttosto che per i cocktail. “Piuttosto che limitarci a elencare Nonino Quintessentia, offriamo una breve descrizione: ‘amaro d'erbe, dolcezza di arancia e caramello’ che non solo permette all'ospite una migliore comprensione dell'amaro in sé, ma anche di come quell'ingrediente si tradurrà in uno dei cocktail after-dinner che offriamo”.

A Petry è chiaro che le abitudini riguardanti gli after-dinner sono cambiate. “Cinque anni fa, vedevo ordinare molti vini da dessert, cognac e bourbon alla fine di un pasto”, dice. “Ma ora, vedo molti ospiti esplorare di più amari e bevande a base di erbe”.

Harsh Dayalani, ex Beverage Program Director dell'appena chiuso Tapestry a NYC e Sommelier Certificato, vede uno schema ancora più ampio. “Gli after-dinner in questi giorni sono molto cresciuti nell'industria delle bevande”, dice. “I cocktail si basano sempre di più su di essi perché, come dicono gli ospiti, non li fanno sentire più pesanti dopo cena. Un drink spesso diventa due o più con gli after-dinner”.

## Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Dayalani si è fatto un dovere di ricercare nuovi digestivi (e nuovi modi di usare i suoi amati digestivi) viaggiando in Italia, Grecia, Francia e Spagna. “Amari, Chartreuse, Ouzo e Cognac sono alcuni dei miei preferiti per il loro gusto caratteristico che si abbina benissimo con il cibo e si combina bene con i cocktail, creando un’esperienza completamente diversa rispetto a quando si bevono da soli”, dice.

Dayalani non è il solo a cercare ispirazione fuori dagli Stati Uniti. “In base alla mia esperienza nella gestione del bar negli Stati Uniti rispetto al resto del mondo, ho notato che i cocktail after-dinner sono molto più popolari in Europa che negli Stati Uniti”, dice Vincenzo Marianella, capo barman al [Copa d’Oro](#) di Santa Monica. Ha notato che alcuni ristoratori sono contrari all’idea di aggiungere gli after-dinner al loro menu, ma per lui, sono essenziali per il programma. “Credo fermamente nei cocktail after-dinner perché penso che siano il complemento perfetto per il dessert e per l’esperienza globale di una cena al ristorante”, dice. Qui tocca un punto che è diventato ricorrente nelle interviste: un ristorante può trarre vantaggio dagli accoppiamenti e dal completamento di un pasto in un modo che un bar non può fare. I bar che servono after-dinner possono offrire qualcosa di squisito, ma non è la stessa esperienza che si può provare in un ristorante.

Potrete provare una di queste esperienze al [The Hake](#) di La Jolla, dove Joan Villanueva, sovrintendente alle bevande, ha aggiunto un carrello mobile per le bevande, che ricorda sia il classico carrello da bar e il non così lontano carrello da dessert. “Ho visto carrelli da dessert su cui preparano, al tavolo, Crepe Suzette e altre cose” dice Villanueva, a proposito della sua ispirazione. “Mi sono chiesto: ‘non possiamo fare lo stesso con gli after-dinner?’” Qualsiasi nozione preconcepita possiate avere, questo non è proprio il tipico carrello da dessert. Un cocktail attuale, il Bay Fog, contiene liquore di caffè St. George, maraschino Luxardo, tè chai e panna. Villanueva non solo mette in risalto il carrello, ma sul suo menu ha sempre cocktail after-dinner mirati in modo specifico.

Una delle strade che si percorrono con gli after-dinner è bilanciare il desiderio di qualcosa che funzioni come un dessert con quegli ospiti che cercano qualcosa che aiuti la digestione. “Quando si fanno i cocktail after-dinner, è bene usare un tocco gentile quando si mescolano digestivi forti e/o amari”, dice Annie Beebe-Tron, Direttrice Bevande al The Ladies’ Room e al [Fat Rice](#) a Chicago. “Questi sono cocktail adatti a essere sorseggiati e non buttati giù come un rimedio medicinale. Assicuratevi che siano ben diluiti e bevibili dall’inizio alla fine. Spesso, inoltre, è bene mettere gli after-dinner (sia i cocktail che i digestivi) nella sezione dessert del menu, occasionalmente inseriti come abbinamento per il dessert. Questo è un modo facile per ricordare agli ospiti che questi articoli sono disponibili e adatti a essere consumati verso la fine del pasto, senza dover contare solo sui suggerimenti dello staff”. L’istruzione dello staff è un fattore chiave per Beebe-Tron, specialmente se si ha in programma di dare risalto a ingredienti fuori dal comune (cosa che raccomanda cordialmente).

Il programma di Beebe-Tron include un’ampia gamma di digestivi fatti in casa, che sono gli articoli principali di questa categoria sui suoi menu. Pur facendo cocktail con alcuni di essi, a volte permette

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

che questi digestivi siano serviti da soli. “Di solito scegliamo di servire alcolici da soli quando hanno un gusto delicato o sfumato al punto in cui non è necessario mescolarli in un cocktail o che questo potrebbe ucciderli. Questo è particolarmente vero con prodotti come la nostra selezione di Madeira o il nostro ‘Campari’ della casa. Detto questo, offriamo anche il ‘Campari’ della casa in un classico spritz cocktail, dato che è un preparato abbastanza delicato che si presenta bene. Il nostro ‘Campari’ della casa è un infuso relativamente semplice, che combina scorze di agrumi secche e fresche appena raccolte con radici di genziana e le tradizionali cocciniglie per il loro tipico colore rosso vivo”. Nonostante tutto questo, Beebe-Tron non si considera un’innovatrice, dando credito a quelli che sono venuti prima di lei. “Siamo realistici, i nostri nonni (in particolare quelli che discendono da immigrati europei) erano dei professionisti degli after-dinner!”

Il consiglio di Dayalani a chi si accosta faticosamente a questa categoria? “Andate in giro, mangiate in giro e cercate di capire gli ingredienti base e il modo in cui sono fatti, quando si tratta di after-dinner”, dice. “Siate consapevoli di che tipo di concetto sia il vostro ristorante e quindi curate una lista e un menu in base ai gusti e alle spezie che utilizzate. Questo non solo vi aiuta a innovare, ma vi rende anche più facile complementare la cucina con i vostri dessert”.