

18

italian mixology

Bianco rosso
e verde
nello shaker!
Una sfida tra
i migliori
bartender del
Paese per creare
il Cocktail
dell'Unità
d'Italia, a base di
Aqua21 e solo
prodotti di casa,
ovviamente.
Una gara
patriottica
e difficile, tutta
da gustare

■ di ANDREA BAFFIGO



COCKTAIL TRICOLORE

Bere bene e bere italiano! Nell'anno tricolore Castagner promuove l'Italia e i suoi prodotti, anche per la miscelazione, proclamando il Cocktail dell'Unità d'Italia! Un'impresa tanto patriottica, quanto ardua, visto che il comparto mixology è tradizionalmente restio verso i liquori nazionali, poco o per nulla usati anche dai "nostri" bartender, almeno fino ad oggi. Infatti, i finalisti di *Cocktail Competition Aqua21*, svoltosi a Verona durante l'ultima

edizione del Vinitaly, hanno dato prova che miscelare prodotti italiani dà gusto, eccome! I risultati sono stati davvero buoni, come i drink proposti, tutti a base di Aqua21, distillato d'uva 100% nostrano: una "rivoluzione" nel mondo, per certi versi un po' tradizionalista, della grappa, uno spirit giovane e dinamico, con una gradazione alcolica di soli 21°. Da bere liscio, e adesso ne abbiamo la prova, ottimo anche da miscelare, insomma lo spirito ideale per un cocktail interamente e gustosamente tutto italiano!

Ma veniamo alla gara, una giuria tecnica, capitanata dal presidente dell'AIBES, Giorgio Fadda, ha selezionato tra ventuno bartender professionisti provenienti da tutta Italia, con una buona e gradita presenza femminile, cinque finalisti. Nella prestigiosa sede del Palazzo della Ragione di Verona i concorrenti hanno fatto assaggiare le loro ricette ad una vasta giuria d'onore, con molti volti noti, tra cui Giovanni Rana, Rossana Bettini Illy e tanti altri vip, tutti concordi nel dare la coccarda di migliore Cocktail dell'Unità d'Italia ad

Ursula Chioma, creatrice di *Mille861 Italia*. Secondo gradino del podio a *Ciro Adriano De Giorgio con Italia 150* e terzo a *Mattia Pastori*, grazie al suo *Mameli Italia*.

Di ottimo livello anche gli altri concorrenti, *Caterina Lasagna*, da *Mercatino Conca (PU)* presentava *Azzurro Italia* e *Leonardo Leuci*, dal *Jerry Thomas Speakeasy* di Roma, era in gara con *21 Italia*, un cocktail con purea di lamponi e pera, limone e gazzosa. Una menzione speciale della giuria tecnica va a *Tiziana Borreani*, con il suo drink particolarmente innovativo *La bellarosa d'Italia*, con rosmarino e marmellata di chinotti.

Davvero un livello alto per tutti i partecipanti che hanno proposto ricette personali, per certi versi originali, ma equilibrate e con un'ottima armonia tra le parti. Tutti, per regolamento dovevano avere meno di 13°, confermando la tendenza (portata avanti tenacemente da *Castagner*) di bere meglio e meno, drink con più gusto e meno alcol. Basti pensare che molti dei cocktail in gara avevano lo stesso quantitativo di alcol di una birra, e neanche doppio malto. ■

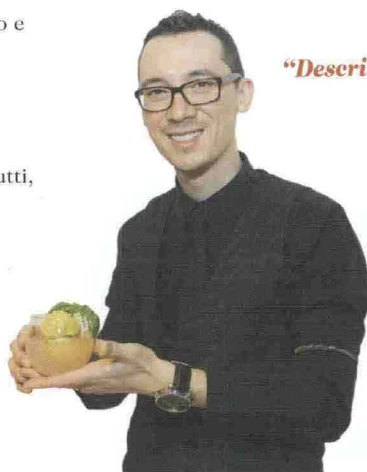
“Per prepararlo tutto l'anno con il gusto e tutti gli aromi del succo fresco di mandarino basta congelarlo e tenerne una scorta. Il resto è semplicissimo”

Nome: Ursula Chioma, **Hotel Cristallo** Spa&Golf, Cortina d'Ampezzo (BL)

Cocktail: Mille861 Italia

Ricetta: Aqua21 2 cl - Aperol 1,5 cl
Mapo mapo 1 - Succo di mandarino 2 cl
Sciroppo di fragola 0,5 cl

Tecnica: Spremere il succo fresco, non filtrandolo, e poi aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker, agitare e filtrare in coppetta. Può essere servito nella versione frozen o long drink aumentando la quantità di succo di mandarino.



“Descritto in tre parole? Fresco, dissetante e italiano”

Nome: **Ciro Adriano De Giorgio**,
Alchemie Frieds Club, Ischia (NA)

Cocktail: Italia 150

Ricetta: Aqua21 4 cl - Liquore Strega 2 cl
Cedrata 4 cl - Basilico 4 foglie
Ciliegie al maraschino 3 - Fette di limone 2

Tecnica: Prima pestare basilico, ciliegine e fette di limone in uno shaker, agitare dopo l'aggiunta dei liquori e filtrare, con un double strain. Decorare con basilico e una fettina di limone.

COSA NE PENSA L'AIBES



Per un commento tecnico abbiamo interpellato il presidente della giuria, oltre che presidente dell'AIBES, **Giorgio Fadda**.

Come ha trovato i cocktail?

Il livello era alto e ho visto drink eseguiti molto bene, certi anche originali, mi sono piaciuti soprattutto alcuni ingredienti, simboli dell'Italia, come il basilico, i rametti di rosmarino, la gazzosa. Altre ricette erano invece più classiche, come quella che ha vinto.

Riguardo alle tecniche di esecuzione?

Anche sul piano tecnico sono stati tutti molto competenti, hanno dato prova di abilità e anche di una certa spettacolarizzazione del lavoro, con tecniche di free pouring e shake and strain.

Perché la grappa si usa poco per i cocktail?

Perché la grappa "classica", quella con 40° per intenderci, difficilmente accetta compromessi, ha un carattere molto forte e predominante che è difficile mischiare, diversa è invece Aqua21, più amabile e facile da miscelare.

“Chissà che non diventi una variante del Bellini e porti nel mondo la bandiera dell'Italia”

Nome: **Mattia Pastori**, Hotel Park Hayatt (MI)

Cocktail: Mameli Italia

Ricetta: Aqua21 4 cl - Miele d'Acacia 3 cl -
Pera mantovana 5 cl o succo di pera -
Prosecco Giallo 8 cl

Tecnica: Sciogliere nello shaker il miele negli altri ingredienti con un dry spire, aggiungere ghiaccio e shakerare, versare in un bicchiere balloon e aggiungere il prosecco. Decorare con una scorza di arancia e un rametto di rosmarino.



BIANCO ROSSO E VERDE



“Il mio sogno – racconta il promoter dell'iniziativa Roberto Castagner – era quello di creare un distillato con una bassa gradazione alcolica, che però appagasse i sensi. Ci ho messo tre anni, con la collaborazione di cinque università. L'innovazione di Aqua21 è stata quella di inserire parte sapida e zucchero d'uva in maniera ottimale, e dar vita ad un liquore trasparente, puro, cristallino, ma con tutto il gusto e gli aromi dell'uva della mia terra”. Un gusto tutto italiano adesso anche da miscelare.