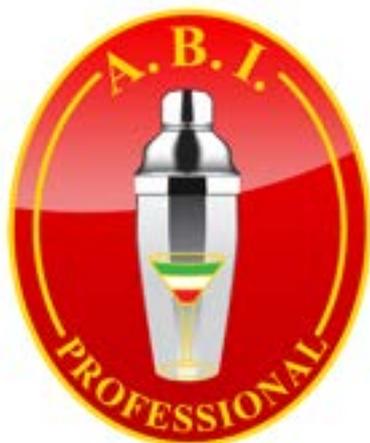


ASSOCIAZIONE BARMEN ITALIANI

THE BAR

LA RIVISTA UFFICIALE DI A.B.I. PROFESSIONAL





A.B.I.
PROFESSIONAL
ASSOCIAZIONE
BARMEN
ITALIANI

“The Bar” Seasonal Digital Edition

Il magazine dell'Associazione Barmen Italiana A.B.I. Professional

Anno: I°

Numero: N° 1 Luglio 2022

Responsabile: Carmine Mattia Perciballi
thebar.mattia@gmail.com

Redazione: Silvano Evangelista
Thebar.magazine.redazione@gmail.com

Pubblicità Gianmario Artosi
thebar.magazine.sponsor@gmail.com

*Hanno collaborato: Bernardo Ferro, Irene Deiana, Carmine Mattia Perciballi,
Deborah Di Maggio, Ernesto Molteni, Fiorenzo Colombo,
Andrea Di Costanzo, Daniele Dagradi, Mirko Salvagno,
Valentino tucci, Tania Porcu, Simone Toppi, Gerardo Ramírez
Alvarado, Andrea Martinelli, Giorgio Fabrizi*



EDITORIALE DEL PRESIDENTE

Bernardo Ferro
Presidente
A.B.I. Professional

Cosa posso dire...

Ecco che la seconda uscita del progetto pensato da Mattia e sviluppato con l'aiuto di tanti colleghi, è arrivata.

La prima uscita mi ha particolarmente affascinato per i contenuti, per la grafica e per la varietà degli articoli. L'ho letta tutta in un fiato perché tutto era interessante e di attualità.

Sono convinto che anche la seconda uscita lo sarà anzi, sarà migliore.

Chi ha partecipato alla stesura della rivista, inviando articoli, sono tra i migliori Professionisti che abbiamo in Italia, ovviamente di ABI Professional, ed è per questo che sono ancora più orgoglioso.

Spero, ma di questo ne sono convinto, che questo mio pensiero sia condiviso da tutti Voi e spero anche che questa rivista formativa sarà presa in considerazione da coloro i quali hanno come ragione di vita la professione del Bartender.

Anche in questo numero gli articoli sono di attualità e di notevole interesse, quindi non vedo l'ora di sfogliarlo, di leggerlo e di apprendere (sicuramente) qualcosa.

Perché il nostro impegno è anche questo, INFORMARE.....

Auguro a tutti Voi una piacevole lettura, sperando che la nostra rivista THE BAR sia sempre più apprezzata, e Ringrazio fin da ora Mattia per la scelta e correzione degli articoli, Roberto per la grafica e tutti coloro che, grazie al Loro impegno, fanno sì che ABI Professional cresca ulteriormente.

Alla Prossima

Bernardo Ferro

sommario

- 3** *La pagina del Presidente*
- 5** *Organigramma del consiglio ed elenco dei coordinatori con numeri di telefono e mail.*
- 6** *Concorso Regionale Sezione Sardegna*
- 9** *Concorso Regionale Sezione Sicilia*
- 10** *The Bar...Product "Un territorio in un Gin"*
- 12** *The Bar...Product "Tre prodotti Straordinari"*
- 14** *The Bar...Book "libri consigliati"*
- 20** *L'intervista del mese "Riccardo Ponzianelli"*
- 23** *Concorso Regionale Sezione Toscana*
- 24** *Un cocktail con due anime: il Sazerac*
- 26** *Analisi del cocktail il White Lady*
- 28** *Affumicatore non solo food*
- 30** *Il punch bevanda Primitiva alle basi della miscelazione moderna*
- 32** *Come valutare un cocktail in degustazione e la scheda di degustazione*
- 35** *Il mondo del vino messicano portato nella grande italia*
- 37** *Antiche bevande... La chicha morada*
- 38** *Tre ricette in cerca d'autore*
- 41** *The Bar .doc Regolamento concorsi A.B.I. Professional*
- 44** *The Bar .doc Regolamento concorso Umberto Caselli*



Organigramma del consiglio

A.B.I. Professional

Visita il nostro sito internet per rimanere trovare tutti i nostri contatti sempre aggiornati. troverai tutti i membri del consiglio e tutti i nostri coordinatori.





Concorso Regionale Sardegna

NURAGHE DRINK: COCKTAIL COMPETITION

L'ECCELLENZA DELL'OSPITALITA' SARDA SI SFIDA

L'obiettivo di questo evento che avrà luogo ogni anno in una diversa località della Sardegna è quello di valorizzare i prodotti enogastronomici e liquoristici della Regione Sardegna e mettere in luce le migliori professionalità del bartending dell'Isola. Allo stesso tempo professionalizzare i giovani talenti sardi per inserirli nel mondo dell'accoglienza e dell'ospitalità mediterranea presso le prestigiose strutture turistiche dell'Isola così come promuovere le pari opportunità alle donne professioniste della Sardegna coinvolgendole nelle attività delle Barlady A.B.I. in rosa che proporranno ricette locali per sostenere le donazioni a I.E.O.-Monzino (Istituto Europeo Oncologico) allo scopo di diffondere l'importanza della sensibilizzazione sulle tematiche di prevenzione e di cura in ambito oncologico ed in particolar modo del tumore al seno.

Il primo evento si è tenuto a Porto Rotondo mercoledì 27 aprile nella Piazza principale San Marco con la collaborazione del Consorzio del-

la prestigiosa località. Erano presenti anche le Associazioni A.I.S., F.I.C. e A.M.I.R.A. che fanno parte di Solidus.

L'evento, organizzato da A.B.I. Professional sezione Sardegna, ha coinvolto oltre le Istituzioni locali e i nostri sponsor nazionali come Campari Group, Martini, Maschio Bonaventura, Montenegro, F.Ili Branca e Ceado anche più di 20 aziende liquoristiche e vinicole locali con la promozione dei prodotti di qualità sardi.

La manifestazione si è svolta con due gare di cocktail. La prima vedeva coinvolta solo gli associati A.B.I. Professional, 12 concorrenti, con le loro ricette inedite, create con i prodotti dei nostri supporter nazionali abbinandole anche a prodotti locali. In particolar modo sono stati apprezzati l'utilizzo in miscelazione della Vernaccia, dei liquori alle erbe tipiche della macchia mediterranea come il mirto, lo zafferano, la pompia e il carciofo. Ha vinto il Concorso l'esperto Barman Michele Manca, gestore del proprio Bar di Sorso con un Long Drink elaborato con Bacardi Riserva. Segue al secondo posto Claudio Schirru che lavora al Panargiolas di Cagliari con un Fancy cocktail a base di Gin Barmaster, Bitter Campari e Saint Germain. I primi due classificati parteciperanno di diritto alla Finale nazionale di Palermo. Il terzo posto viene conquistato da Massimiliano Farana, Barman del Bar del Molo di Porto Rotondo con una ricetta a base di Vodka Grey Goose e Select. Premio miglior decorazione se lo aggiudica il grande Andrea Balleri, miglior gusto Ernesto Molteni con Grappa Queen e Antica Formula, miglior tecnica di lavoro lo stesso Massimiliano Farana. Un premio particolare dedicato alla miglior realizzazione del finger food in abbinamento con il proprio cocktail viene dato ad un giovanissimo Barman dell'Accademia, Antonio Doccu. In giuria i Sommelier del A.I.S., lo Chef della F.I.C. e un Maitre del A.M.I.R.A. insieme ad un noto Capo Barman dell'Isola.

La seconda gara, più coinvolgente, dedicata a Umberto Caselli, il padre del Bartending mondiale, vedeva la partecipazione di tutti i

Barmen dell'Isola, anche di altre Associazioni e non associati. Consisteva nell'abilità di creare una ricetta sul momento elaborata con un prodotto sponsor estratto a sorte. Al primo appuntamento hanno partecipato con successo 20 concorrenti facendo presagire che il prossimo anno si presenteranno almeno il doppio. Con molta sorpresa ha vinto nuovamente Michele Manca con un cocktail a base di Select e vino spumante Argiolas. Al secondo posto una Barlady bresciana non associata che lavora al Lounge Cocktail Bar AMI di Porto Rotondo con una ricetta Campari a base di Gin Bicken's. Al terzo posto Claudio Schirru con il Brand Astoria Prosecco. Ai primi tre classificati sono stati consegnati i Premi degli sponsor così come delle bellissime ceramiche sarde. Al primo anche la prestigiosa Targa dedicata a Umberto Caselli. Altri premi degli sponsor sono stati assegnati ai primi classificati con i vari Brand presenti. Durante la manifestazione sono stati serviti in continuazione lo Spritz Campari e il Fiero Tonic con un offerta per l'I.E.O. Monzino di Milano per la ricerca sul cancro. Allo stesso tempo gli Chef della F.I.C. hanno preparato una degustazione di gnocchetti sardi e salsiccia alla griglia mentre i Maitre del A.M.I.R.A. preparavano la frutta flambata alla lampada. L'evento chiude con la grande soddisfazione da parte di tutti i presenti e i partecipanti avendo coinvolto le Istituzioni e la Piazza rappresentando la prima manifestazione di apertura della stagione della Costa Smeralda.

Un arrivederci al prossimo anno.

a cura di Irene Deiara



Ecco le ricette dei tre migliori cocktail della competizione:

Michele Manca

Bar da Michele di Sorso

“Viento de fresa”

30 ml Bacardi Riserva

10 ml Vermouth rosso Macchia

40 g frullato di fragola

20 g frullato di ananas

50 g arancio rosso pestato

Gradazione: 13°

Kilocalorie: 174



Claudio Schirru

Bar Panargiolas di Cagliari

“Velvet Passion”

25 ml Bitter Campari

15 ml Gin Barmaster

10 ml Saint Germain

30 ml home made passion fruit

10 ml succo di lime

10 ml sciroppo di zucchero

20 ml velluto alla pompaia

Gradazione: 14°

Kilocalorie: 164



Massimiliano Farana

Bar del Molo di Porto Rotondo

“Zefiro”

30 ml Vodka Grey Goose

20 ml Select Montenegro

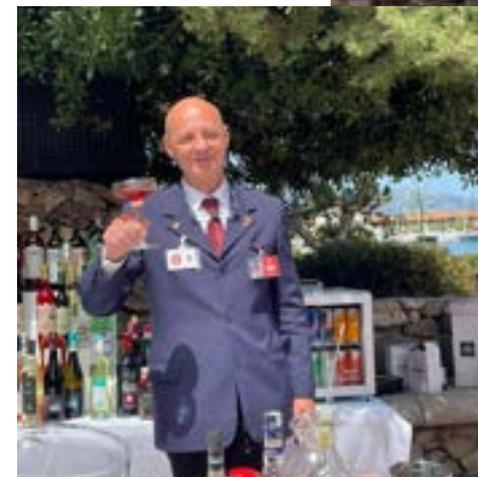
25 ml succo di lime

15 ml sciroppo cetriolo ODK

Gradazione: 14°

Kilocalorie: 164





Concorso Umberto Caselli

Michele Manca
Bar da Michele di Sorso

30 ml Select Montenegro
30 ml succo di fragola
30 ml succo di arance
60 ml Tagliamare spumante
Argiolas



Miglior gusto

Ernesto Molteni
Valle del'Erica resort *****

“Va Pensiero”
20 ml Grappa Queen Bonaventura
Maschio
30 ml Antica Formula F.lli Branca
15 ml Select Montenegro
5 ml Bitter Campari
2 drops Bitters Malidea al
mandarino
Gradazione: 21°
Kilocalorie: 105



Savoldi Federica
Ami Lounge Bar di
Porto Rotondo

60 ml Gin Bicken's
15 ml succo di limone
15 ml sciroppo di zucchero ODK
60 ml soda Red Bull
10 drops Bitters
Cedrinus Malidea

3° Claudio Schirru
Bar Panargiolas di Cagliari

10 ml Habanero Marganai
20 ml Bitter Astoria
10 ml succo di lime
40 ml Prosecco Astoria
20 ml Mezcal Miel de Tierra
3 drops Malidea Pimento





Concorso Regionale Sicilia

Nella splendida cornice del Capo Peloro Resort di Messina il 4 aprile 2022 si è svolta l'ottava edizione del concorso Regionale A.B.I. Professional. Sicilia. I Barmen provenienti da tutta l'isola, si sono sfidati con arnesi del professionista barman per aggiudicarsi il podio che dà diritto ad accedere alla finale Nazionale che si terrà il prossimo autunno proprio in Sicilia.

Ogni concorrente ha proposto una ricetta inedita con la speranza di entusiasmare la giuria composta da professionisti del settore. Tale giuria ha valutato i concorrenti per la tecnica di esecuzione durante il lavoro sul banco di concorso, oltre che l'aroma, il gusto e la presentazione e decorazione...Solo i primi due classificati potranno accedere allo step successivo, ovvero il Nazionale Abi Professional. Questi i risultati della competition Siciliana;

Al primo posto si è classificata Deborah Santoro, concorrente di Messina, con la ricetta MABU', al secondo posto Valeria Signorelli, concorrente di Catania con la ricetta LAVIKA e al terzo posto Giovanna Cascio barlady dello stesso hotel che ha ospitato la manifestazione. Il premio per la migliore tecnica è stato assegnato a Marcella Mangiameli, barlady di Termini

Imerese, invece il premio migliore decorazione è stato assegnato a Salvo De Luca di Palermo.

Anche il concorso Umberto Caselli ha riscontrato molto successo...una competizione dove barmen associati e non hanno dimostrato tutte le loro capacità nel cucire al momento una ricetta, utilizzando dei prodotti che i nostri sponsor sostenitori hanno messo a disposizione dei concorrenti.... Al primo posto Deborah Santoro seguita da Francesco Marino, entrambi di Messina, al terzo posto Tiziana Mineo di Palermo...



Valeria Signorelli



Deborah Santoro

Ecco le ricette vincenti.....

DEBORAH SANTOROLavora presso Pollina
Premium Resort Palermo

Nome cocktail: MABU'

20 ml Gin Arte
 20 ml Femmes Giardini d'Amore
 40 ml succo di mandarino fresco
 30 ml succo di ananas
 40 ml Bacardi breeze orange
 30 ml sorbetto di limone siciliano

**“Un territorio in un g**

Si tratta di un gin che ha “in infusione tutti i profumi e i sapori tipici della zona etnea: ginepro, ginestra ed arancia amara lo caratterizzano, conferendo freschezza, accentuata dalla balsamicità del finocchietto. Viene inoltre aggiunta in infusione anche la nocciola per conferire un tono grasso e rotondo alla beva”. Volcano Gin ha la peculiarità del contrasto dolce/amaro che deriva dalla ginestra dell'Etna. C'è una spiegazione scientifica: «Le botaniche, essendo cresciute sulle pendici del vulcano, si presentano con una nota minerale molto interessante e singolare. Il distillato viene pensato per essere bevuto liscio e non solo miscelato, come un digestivo».

In quest'ottica è evidente il profondo legame con il territorio anche nell'ambito packaging che emerge in modo particolare dai tappi che sono di produzione artigianale e vengono realizzati con la sabbia dell'Etna. Lo spirito dell'iniziativa è quello di imbottigliare odori, profumi e aromi inebrianti dei tramonti primaverili del vulcano. «Il ginepro, botanico di riferimento dei Gin, sull'Etna trova il suo habitat ideale; come la ginestra, principessa assoluta con il suo colore e il suo profumo folgorante».

VALERIA SIGNORELLILavora presso Atlantis Palace
Hotel di Mascali (CT)

Nome cocktail: LAVIKA

30 ml Gin Volcano Rosè
 30 ml Liquore di arancia di sicilia
 20 ml succo di limone fresco
 10 ml sciroppo di fiori di sambuco e sambuco
 2 ml vaporizzazione on top di infusione analcolica di finocchietto selvatico

**GIOVANNA CASCIO**Lavora presso Hotel Capo
Peloro – Messina

Nome cocktail:

PARFAIT D'AMOUR

50 ml prime uve Bonaventura
 Maschio
 20 ml dragon fusion polpa mixer
 20 ml crema di cacao bianca
 10 ml succo di limone fresco
 10 gocce di stillabunt
 emulsionante



The Bar...Product

gin”

I gin dell'Etna si caratterizzano anche per lo studio accurato sul piano botanico, è evidente che vi è un rapporto profondo con la natura filtrato da secoli di studio e conoscenze scientifiche ed artigianali.

La genesi di Volcano Etna dry gin risale al 2018 ed è legata all'idea attuata da tre giovani siciliani: Alessandro Malfitana, Diego Pollicina e Stefano Lo Giudice. Il progetto è stato pensato anni prima, ed il risultato è stato il frutto di studio e passione.

Dal 2021 La Volcano Srl lancia sul mercato un prodotto unico nel suo stile attraverso il metodo Sur Lies, dove le fecce nobili di Nerello Mascalese vengono messe in infusione con la ricetta madre, attraverso il Batonnage le fecce vengono rimescolate con le botaniche prendendo appunto il colore, aromi e caratteristiche. Parliamo dell'unico Gin Rosè presente in Sicilia dove invece dei soliti frutti rossi, si enfatizza un altro ingrediente importante come l'Etna Rosso DOC fortificando il legame con il territorio da cui proviene: L'Etna.

Il Volcano Etna Rosè Gin rientra nella Doc etnea, progetto sposato dal Consorzio grazie alla collaborazione del presidente Lunetta. Un gin che ha nel suo Dna il vulcano. Ci sono infatti il ginepro etneo da cespuglio, le nocciole, il finocchietto selvatico, l'arancia amara. Alla radice di questo primo gin rosè dell'Etna c'è l'incontro tra Volcano Etna dry gin e l'Etna Rosso DOC, in collaborazione con Gambino vini. Vi è dunque un mix di dimensioni diverse unite dalla realtà vulcanica.

E vi sono dietro anche culture e tradizioni artigianali, agricole, vinicole. E' il nuovo progetto che è stato realizzato, anche in questo caso, dai tre giovani siciliani Alessandro Malfitana, Diego Pollicina e Stefano Lo Giudice, in sinergia con esperti del settore. E anche in questo gin vi sono gusti, sapori, odori della terra e dei prodotti etnei.

A cura di Carmine Mattia Perciballi



The Bar...Product

“Tre prodotti per me straordinari”

Il mondo del beverage e della miscelazione è sempre in costante e continua evoluzione. Tutto ciò che ci circonda nella vita di tutti i giorni diventa fonte di ispirazione per la creazione di qualcosa di nuovo. Prodotti unici e spesso legati ad un territorio, alcuni li trovo straordinari. Ho ricercato e provato alcuni di questi prodotti che hanno catturato la mia attenzione e spero anche la Vostra;

AMACAPPERO di Fabio di Bernardo
 AQUAMARIS DRY GIN di Aquamaris
 TIRAMISÙ DI CASA di Bonaventura Maschio



AMACAPPERO

Da un'intuizione di Fabio di Bernardo (che da anni si occupa di vini all'interno di prestigiose cantine), nasce AMACAPPERO, il primo amaro al mondo al capperi. Un amaro creato dall'infusione di erbe aromatiche ed amaricanti siciliane con la migliore selezione di capperi (certificati DOP, IGP e presidi slow food) provenienti dalle isole minori di Lipari, Salina, Pantelleria

e Linosa. Dal colore verde satinato con riflessi dorati, senza aggiunta di coloranti artificiali, AMACAPPERO risulta già sapido al naso, con sentori minerali, erbacei, di ulivo, basilico e soprattutto con lo straordinario ventaglio di fragranze date dal capperi (prodotto oltretutto dalle infinite virtù, tra cui quella di aiutare il processo digestivo). Il sapore è delicato ma deciso, fresco ed intenso, gradevole al palato, con un gusto “naturalmente amaro”.

Da bere puro, ad una temperatura consigliata di 10/15 gradi, o miscelato...e qui largo spazio alla fantasia.

L'etichetta, il cui colore ricorda i terreni vulcanici dai quali provengono i capperi, è raffigurato il fiore della pianta Capperis spinosa, ingrediente dominante per la produzione di AMACAPPERO.

Prodotto in Sicilia, ha una gradazione pari a 27% vol.



AQUAMARIS DRY GIN

AQUAMARIS DRY GIN è un gin siciliano prodotto dall'omonima azienda. Aquamaris che si occupa della commercializzazione di acqua marina alimentare, ha posto attenzione per un ingrediente che madre natura ci fornisce in abbondanza con l'obiettivo di creare una cultura a riguardo, promuovendone la diffusione e l'utilizzo sia al bar che in cucina sensibilizzando anche la tutela e la cura delle acque marine.

Aquamaris crea la sua base alcolica partendo da due grandi grani siciliani, Tumminia e Russello, che donano una leggera dolcezza al distillato. Oltre al ginepro, in questo caso proveniente dalla Macedonia: caldo, speziato, con note iodate che ben si sposano con l'acqua di mare, Aquamaris caratterizza il suo gin con l'utilizzo del limone verdello di Sicilia, che rispetto alle altre varietà ha un tono meno aspro, e la santoreggia, un'erba aromatica mediterranea ricca di principi attivi e sali minerali, considerata addirittura afrodisiaca nell'antichità.

Ovviamente, caratteristica principale per la produzione di ACQUAMARIS DRY GIN è l'utilizzo di acqua marina microfiltrata.

L'etichetta presenta un logo composto da un cerchio e un triangolo, i simboli alchemici dell'acqua e del sale che si sovrappongono, con attorno elementi marini.

Ha già guadagnato la prestigiosa ampolla d'oro e un posto nella guida spirito autoctono 2022.

Disponibile anche la versione gold edition, con all'interno dello stesso gin scaglie d'oro 23K, una versione "luxury", per chi è alla ricerca di prodotti unici e particolari.

Ottimo sia solo che miscelato ha una gradazione pari a 43% vol.



TURAMISÙ di casa

Dalla famosa distilleria Bonaventura Maschio e già vincitore del premio innovazione dell'anno 2021, del best italian Dairy world nella liqueur awards 2022 e della double gold medal alla world Spirit Competition di San Francisco 2022, arriva il tiramisù in forma liquida, il TIRAMISÙ di casa.

Un liquore dal gusto pieno, ricco, vellutato e appagante, caratterizzato dalle note tostate di cacao e caffè, che si sposano a quelle dolci di vaniglia e crema.

All'olfatto tutti i sentori tipici dell'inconfondibile dolce.

Ottimo solo, con una spolverata di cacao, caldo con panna o miscelato.

Il TIRAMISÙ di casa Bonaventura Maschio regala le stesse emozioni che si provano nell'affondare il cucchiaino nel dolce preferito dagli italiani, riportando alla mente il gusto e il sapore della felicità e della vita familiare legati ad esso.

Crema color nocciola e bottiglia con i colori tipici del dolce. 16% VOL

Assolutamente da provare.

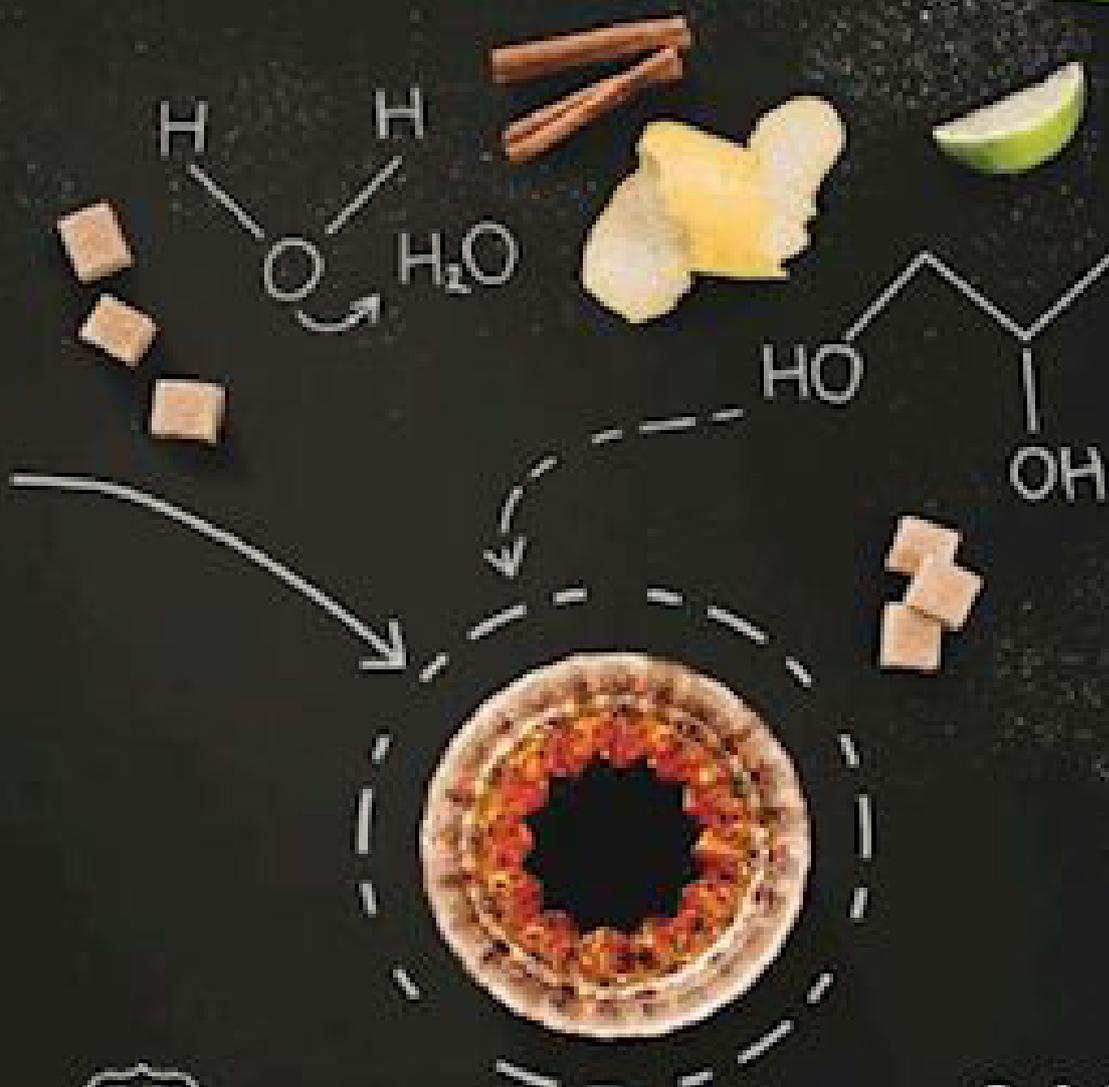
A cura di Deborah Di Maggio

The Bar...Book

DAVE ARNOLD

Liquid INTELLIGENCE

ARTE E SCIENZA DEL COCKTAIL PERFETTO



Prefazione
DARIO COMINI

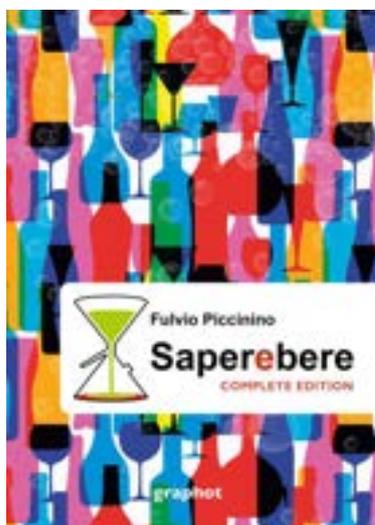
HOEPLI

“libri consigliati”

“Le nostre letture consigliate”

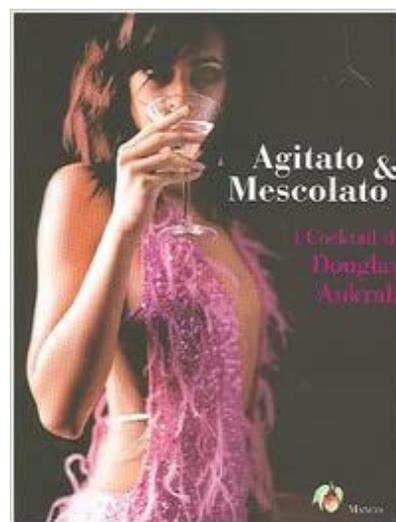
In questa rubrica culturale parleremo di un libro che possa regalarci nozioni importanti o emozioni e aneddoti relativi al nostro settore del Food & Beverage Bartending. Ad ogni appuntamento consiglieremo la lettura di 4 Testi, uno dei quali lo passiamo ai raggi X per farvi comprendere di cosa si tratta, estrapolandone diversi contenuti.

I libri di oggi sono:



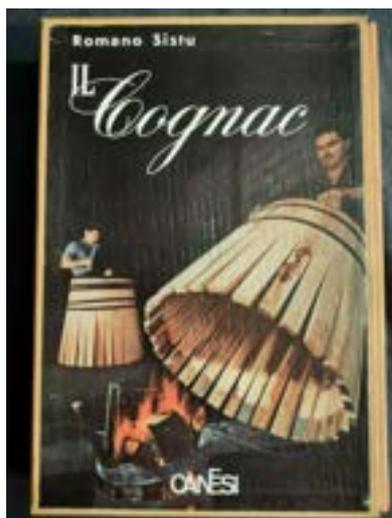
SAPEREBERE di Fulvio Piccinino, Graphot Editrice. La cultura del bere responsabile e consapevole. Fermentati, distillati, liquori, amari e vini aromatizzati. Sono questi gli elementi che compongono il mondo del bartending. In queste pagine si parlerà della loro storia, delle materie prime, dei processi produttivi e degli indicatori di qualità, con un'attenzione particolare ai disciplinari vigenti, alla conduzione dell'alambicco, alla macerazione e all'invecchiamento. Il testo si conclude con la lista dei cocktail più bevuti al mondo. Si scopriranno gli inventori, la storia e gli aneddoti più curiosi, oltre a ingredienti e preparazione. A dieci anni dalla sua prima uscita, arriva la

Complete Edition, impreziosita da documenti e fotografie inedite. Un manuale semplice e completo, dedicato sia ai professionisti che agli appassionati, che qui troveranno tutte le risposte alle loro curiosità. Lo consigliamo vivamente come uno dei testi merceologici e culturali di maggior qualità oggi nel mondo del bartending.



AGITATO & MESCOLATO di Douglas Ankrah, Mango Editore. In ricordo di Douglas, che è recentemente mancato, consigliamo di leggere questo bellissimo libro, frutto della sua esperienza a Londra. Fu uno dei Bartender più influenti degli ultimi 25 anni. La sua invenzione più nota, il Pornostar Martini, è diventato uno dei simboli della rinascita dei cocktail in tutto il pianeta, oltre che uno dei drink più venduti. Nato in Ghana, Douglas ha cominciato - erano i primi anni '90 - dietro al banco di diversi locali di Londra prima di fondare la London Academy of Bartenders, il LAB, una scuola che divenne rapidamente un bar dall'estrosa sperimentazione di nuove strade del bere. Il Pornostar Martini ne è un buon esempio, dal nome furbissimo all'accostamento tra frutto della passione e vaniglia che pare nato in cielo, fino al servizio innovativo, con l'accompagnamento di uno shot di champagne. Dopo il LAB aprì anche il TOWNHOUSE che divenne nei primi anni 2000 una delle dieci cose più eleganti di Londra. I suoi cocktails e la sua scuola diedero

inizio a quella che viene definita la New Age della Mixology. In una sua intervista: “Quando creo un nuovo cocktail, come credo potrebbe fare un musicista, spesso traggo ispirazione dalla gente e dalle cose che mi circondano: una canzone alla radio, le persone che conosco, i luoghi che visito, il profumo di un giardino... Qualsiasi tipo di stimolo che possa far scorrere il succo della creatività. Provo sempre a far cocktail che abbiano un aspetto sorprendente e un gusto fantastico, un drink perfetto dovrebbe avere un colore perfetto, ma il più grande godimento che ricevo viene da un cliente deliziato”. Tra i suoi migliori cocktail che preparava, oltre al Pornostar Martini (chiamato anche Maverick Martini), citiamo il celeberrimo Lemongrass Martini, l’Elderflower Martini, il Parma Violet, il Jadoo, il Jamboree, la Cucaracha, il Madagascar sour, il Monarch e il Ruby Tuesday che con i suoi 10 ingredienti veniva da Lui definito il cocktail più difficile da preparare al mondo (molto più facile imparare a suonare la chitarra, ci sono così tanti ingredienti e l’equilibrio tra di loro deve essere perfetto, ma con un risultato finale incredibile: queste le sue parole). Super consigliato a tutti i Barmen professionisti.



IL COGNAC di Romano Sistu, Edizioni Canesi. Un libro Vintage degli anni '60 che si può trovare acquistando l'usato. Le copie nuove sono rare (ma ci sono). La storia del Cognac ha ini-

zio dai tempi dei Romani dove trovarono una terra fertile di costituzione calcarea ricca di grano e di saline e ben predisposta per l'allevamento della vite. Già durante il Medio Evo la Charente comunicava con l'"estero", inglesi, danesi, norvegesi e fiamminghi. Creava mercati acquisendo una solida formazione commerciale. Tre secoli di storia e tradizione nella produzione di questa acquavite, ma poco più di 100 anni per decreto legge del 1909. Il Bureau National du Cognac, come un ufficio di Stato Civile, può rilasciare dei certificati di nascita e di origine poiché segue l'acquavite dalla viticoltura alla vinificazione, distillazione, invecchiamento, commercio, passando dagli stock e dalle vendite fino al consumatore. Di sicuro uno dei più complessi e articolati disciplinari al mondo. Il miglior vino per la produzione di Cognac si ricava solo da ceppi di vigna tra gli 8 e i 15 anni poiché, caso unico al mondo, gli oltre 80.000 ettari di vigne sono tutte destinate alla produzione di acquavite e non di vino. Qui il mosto appena fermentato e diventato vino viene immediatamente distillato puro e fresco senza filtrazioni e aggiunte di solforosa o altre sostanze. Si inizia subito a distillarlo 24 h su 24 fino al 30 aprile. Il rovere per l'invecchiamento è solo quello del Limousin che può dare 500 grammi di tannino dopo 25 anni da una botte. L'evaporazione può raggiungere, nei lunghi invecchiamenti anche il 30% (parte degli angeli), per questo gli addetti alle cantine (chais) vengono ruotati di continuo affinché non diventino anche loro "botti impregnate" per le esalazioni alcoliche. Cognac, probabilmente l'unica bevanda mai utilizzata per l'alcolismo e per ubriacarsi. Questo e tante altre notizie e curiosità rendono il testo unico nel suo genere. Tutto viene spiegato tramite interviste dirette e reali con i grandi produttori in modo fluente e originale, ma quello che colpisce di più sono le lunghe interviste attorno all'argomento Cognac che l'autore ha fatto con i grandi Barmen dell'epoca. Cito Alfredo De Meis (Parco dei Principi, Roma), Victor Tombolini (Cafè de

Paris, Roma), Steve Jones (Forum, New York), Valentino Clementi (Elefante Bianco, Roma), Vittorio Salvi (Hotel Ambasciatori, Roma), Joe Gilmore (Savoy, Londra), Felix Cotto (Clardige, Parigi), Paul Pluen (Royal Monceau, Parigi) e per finire il grande Angelo Zola (Principe e Savoia, Milano). Tutti loro (che sono anche disegnati da un ritrattista) spiegano come bere e utilizzare il Cognac, raccontando anche aneddoti molto interessanti sulla clientela degli anni '60. Da non perdere. Per i Barmen giovani che si fanno un'idea di che cos'era il Bar 60 anni fa, per quelli più datati per rinvangare piacevoli ricordi e modi di vivere d'antan.

IL LIBRO DEL GIORNO

LIQUID INTELLIGENCE di Dave Arnold, editore Readrink: arte e scienza del cocktail perfetto. Sicuramente il miglior libro sulla Mixology moderna. Frutto del lavoro e delle ricerche pluriennali di una delle menti più geniali del panorama contemporaneo. Liquid Intelligence sta ricevendo meritatamente i migliori premi a livello internazionale. Dave Arnold passa al microscopio, non solo in senso figurato, il mondo della miscelazione dando una prospettiva scientifica a ciò che è stato per troppo tempo definito "solo" un bar. Cosa succede quando misceliamo? Come reagisce il ghiaccio? Qual è la legge di connessione tra diluizione e raffreddamento? Calcoli scientifici sui drink, diluizione, raffreddamento, volume alcolico, livello di acidità: i cocktail come non li avete mai pensati. E non è tutto. Dave Arnold mostra le più moderne tecniche da utilizzare dietro al bar, dalla infusione rapida all'utilizzo dell'azoto con le botaniche, usi innovativi dei sifoni, carbonatazione, chiarificazione e washing. La scienza applicata al bar in modo semplice e ponderato. Un libro imperdibile! Vi diamo qualche piccolo frammento:

- Usare nuove tecniche e tecnologie solo quando servono a migliorare il sapore del drink.
- Provare a fare un drink fantastico con quanti

meno ingredienti possibile e non viceversa.

- Fare in modo che chi consuma il drink lo apprezzi indipendentemente dal fatto di conoscere gli ingredienti.
- Pensare al drink come ad un successo se il cliente ne ordina un altro e non se lo considera interessante.
- Educare il vostro palato e affidarsi ad esso.
- Mettersi costantemente in discussione, soprattutto mettere in discussione i propri principi e le proprie conoscenze fondamentali, vi aiuta a migliorare dietro al bancone.
- Un drink può essere rovinato in qualsiasi fase della sua creazione. La vostra responsabilità come creatori del drink termina solo quando il drink è pronto, così come la vostra responsabilità come creatori di bevande alcoliche finisce solo quando il consumatore è a casa al sicuro.

LA MISURA

- I drink si misurano per volume e non per peso.
- Alcuni bartender non usano strumenti di misurazione, da esperti miscelatori riconoscono a occhio i livelli delle varie aggiunte nel mixing glass affidandosi anche alla sensibilità del gusto.
- Altri bartender applicano alla bottiglia dei tappi dosatori che permettono al liquido di fuoriuscire con un getto costante: chi usa questa tecnica si basa su un sistema di conteggio, si esercitano per ore con delle provette graduate al fine di ottenere una tecnica costante.
- Una terza categoria utilizza i misurini e, quando esperti, non lavorano più in modo meccanico, ma con classe e maestria maneggiano il jigger lavorando con accuratezza.
- E' impossibile per un free pourer ottenere risultati costanti in tanti drink diversi quanto quelli che usano il misurino (se ne sono capaci).
- Alcuni grandi bartender non si preoccupano delle costrizioni del sistema di misurazione e versano i prodotti basandosi sulle loro sensazioni, stabilendo le proporzioni corrette per ogni singolo drink, sfruttando il loro intuito

e la loro percezione del gusto consci che una ricetta non sia il risultato matematico di un drink bensì la sua presentazione gustativa.

-Le ricette oltretutto sono misurate in modo standard e divise in parti. Difficilmente si suddivide la ricetta in 2,753 cl e via dicendo. Allora dove sta la verità? L'equilibrio gustativo che si vuole creare si può misurare con la matematica? Il risultato sperato è frutto di sensibilità gustativa e la misurazione nel fare i cocktails è arte e non semplice matematica anche se la conoscenza merceologica, fisica e chimica oltrechè culinaria è altresì indispensabile da parte di un bartender. Infatti l'acidità e i profumi di un lime così come di altri prodotti provenienti dal mondo della frutta e verdura non hanno un risultato costante. Gli stessi distillati, così come i liquori, i bitter, i vermouth e gli sciroppi, a seconda di chi li ha prodotti non hanno la stessa acidità o densità zuccherina e spesso manifestano un corpo e una texture differente.

-Azoto liquido: viene impiegato per raffreddare i bicchieri in un secondo facendo risparmiare spazio nei frighi/freezer. Viene utilizzato come tecnica per evitare ossidazioni alle erbe aromatiche e per imbottigliare cocktail o basi già pronte evitando l'ossidazione degli ingredienti. Si può utilizzare anche per raffreddare grandi masse di liquidi. Va detto che prima di utilizzarlo è necessario conoscere il prodotto e tutte le regole di sicurezza poichè è molto pericoloso.

-Ghiaccio secco: adatto per raffreddare cocktail già pronti per Aperitivi e Party. Anche qui va utilizzato con conoscenza e non va assolutamente somministrato

-Sifone Isi cream con CO₂ o NO₂: ottimi per la tecnica dell'infusione rapida, per la carbonatazione e per altre tecniche culinarie adattate ai drink.

-Carbonatazione: tecnica per preparare cocktail gassati sia con sifone, ma soprattutto con il Carbonator Cap della Liquid Bread.

-FRIGHI: a parte i freezer e i frighi tradizionali è bene dotarsi di un Randell FX che mantiene

la temperatura a vostra scelta tra -20 e +10.

-ATTIZZATOI: con questa tecnica si possono creare alcuni drink dei tempi andati (Flips e Toddies) con profumi di bruciato e caramellato veramente unici. Si può utilizzare per lo stesso risultato, ma meno intenso, anche la tecnica della lampada.

-MACCHINE SOTTOVUOTO: con questa tecnica si possono trasferire aromi dai solidi ai liquidi per creare quindi infusioni oppure dai liquidi ai solidi per creare decorazioni saporite.

-EVAPORATORE ROTANTE "ROTO VAP": permette di distillare sottovuoto. Producono distillati di prodotti freschi che conservano il sapore originale il più fresco e pulito che si possa immaginare. Riesce a riprodurre tutti gli atomi della miscela originale senza alterarli o disperderli come gli alambicchi a pressione atmosferica. Punti negativi: sono carissimi (parecchia migliaia di dollari) e sono fragili. In più per legge non si può distillare nei Bar.

-COCKTAIL: a parte i sapori i cocktail sono composti fisicamente da 1) Alcol, 2) Zuccheri, 3) Acidi, 4) Sali e da acqua. L'equilibrio di questi fattori determina il successo del drink. Valutiamoli

-ZUCCHERI: 1) SACCAROSIO, 2) FRUTTOSIO 1,7 volte più dolce, 3) GLUCOSIO 0,6 volte più dolce; Sciroppo di Agave: 70% composto da fruttosio. Più i cocktails sono freddi (frozen e shakerati in ordine) meno sono dolci e più sono propensi all'utilizzo di ingredienti dolci e zuccherini. I cocktails più caldi (Build e Mescolati in ordine) sono più dolci e sono quindi propensi all'utilizzo di ingredienti più secchi. FRUTTOSIO: molto dolce quando freddo, diventa meno dolce quando si alza la temperatura diventando addirittura meno dolce del saccarosio quando viene riscaldato

-ACIDO CITRICO: è l'acido principale del succo di limone. Da solo ha il gusto del limone. Colpisce forte e rapidamente e svanisce velocemente.

-ACIDO MALICO: è l'acido principale delle mele, sa di mela verde caramellata. Il suo sa-

re dura più a lungo.

-ACIDO TARTARICO: è l'acido principale dell'uva. Ha il gusto di uva aspra caramellata

-ACIDO ACETICO: è aceto, viene usato nei Bitter e nei cocktail sapidi

-ACIDO LATTICO: deriva dalla fermentazione, ha gusto di crauti, sottaceti, formaggio, salame.

-ACIDO FOSFORICO: acido inorganico. E' forte e secco, conferisce la caratteristica acidità della bevande gassate, le cole. Si usa poco in miscelazione.

-ACIDO ASCORBICO: è la vitamina C. Non ha molto sapore e non conferisce molta acidità. Viene usato come antiossidante

-COMBINAZIONI DI ACIDI: combinando acidi diversi otterremo sapori sorprendenti: acido citrico + acido malico= gusto del lime. Acido tartarico + acido lattico: gusto tipico dello Champagne.

-Succhi di mela, pompelmo, arancia possono essere conservati per 2 giorni.

-Succhi di limone e lime (+ delicato) vanno usati il giorno stesso, meglio se 2 ore dopo la spremitura. Limoni e lime sono concentrati al punto giusto con 6% di acidità. Per l'acidità di un sour sono sufficienti $\frac{3}{4}$ di oz (2,25 cl), quello che si mette in più non serve.

-Altri succhi (no agrumi) non sono abbastanza acidi, quindi si possono rafforzare con miscele acide.

-ACIDO DI LIME: 94 gr. di acqua filtrata, 4 gr. di acido citrico, 2 gr. di acido malico, 0,04 gr. di acido succinico (anche senza).

-ARANCIA ALL'ACIDO DI LIME: 1 litro di succo di arance spremute, 32 gr. di acido citrico, 20 gr. di acido malico.

-ACIDI DI CHAMPAGNE: 94 gr. di acqua calda, 3 gr. di acido tartarico, 3 gr. di acido lattico (in polvere). Ottimo nei cocktails gassati.

-SOLUZIONE IDROSALINA: 20 gr. di sale, 80 ml acqua (soluzione al 20%) da usare 2 gocce nei cocktail per dare più sapidità e gusto, solo in quelli con frutta, in particolar modo agrumi o ingredienti come caffè, uova, latte. Il risulta-

to è migliore.

è GHIACCIO: Il ghiaccio naturale non presenta torbidità dovute alla presenza di impurità. Il ghiaccio prodotto artificialmente invece le trattiene e procurano torbidità che rendono il ghiaccio brutto, opaco e fragile. Per creare il ghiaccio limpido e trasparente in modo artificiale è necessario dotarsi di una borsa termica senza tappo e farla congelare lentamente con acqua calda. Una volta ottenuto il blocco di ghiaccio si elimina quello con le impurità che si trova nella parte bassa per lavorare solo quello trasparente. Si lascia temperare per poterlo lavorare creando lastre dalle quali si possono ottenere grandi cubi di ghiaccio (da 2 pollici e $\frac{1}{4}$) per poterli usare nei drink on the rock. Nulla è meglio di un bel cubo grande di ghiaccio bello trasparente in un drink old fashion.

A cura di Ernesto Molteni



Dave Arnold



L'intervista

Riccardo Ponzianelli il Professionista nipote d'arte che aveva come cliente Fidel Castro

Si può definire un nipote d'arte perché è stato lo zio che lavorava negli hotel più prestigiosi di Roma che ha convinto Riccardo, allora ancor piccolino e senza idee sul suo futuro, a varcare la soglia di un albergo per poi non uscirne più, in senso metaforico.

Come si iniziava la carriera nel mondo del turismo nei primi anni sessanta? Solo con la gavetta e la fortuna di conoscere qualcuno che potesse introdurre al lavoro. E Riccardo sicuramente ha fatto una buona gavetta visto i risultati professionali ottenuti. Lo Zio ha girato il mondo soprattutto negli alberghi più lussuosi e importanti da fare invidia. Raccontava, lo zio al piccolo Riccardo, le storie di questo meraviglioso mondo e così cominciava a sognare di quelle sale lussuose con moquette soffici e saloni risplendenti dai cristalli lucidi e le pareti colme di opere d'arte, con le boiserie e gli orpelli

dorati, con clienti eleganti e raffinati che parlavano lingue di tutti i mondi. Riccardo è anche figlio della guerra perché il padre militare si è sposato e concepito Riccardo mentre si trovava a Catania nel 1946 per poi grandicello spostarsi a Viterbo città natale del padre. Studiava lingue così non gli sembrava vero di varcare la soglia di un albergo per poter mettersi in mostra con le sue conoscenze linguistiche. Comincia in albergo in tutte i reparti dell'hotel Canada per poi andare al ristorante dell'Hotel Savoy. Ancora adolescente al Savoy decide di provare al bar, il direttore amico del padre acconsente di mettere alla prova il Piccolo Riccardo. Al bar c'era un Barman molto signorile, a modo, sempre pieno di sorriso, "quando metteva la giacca a crema si lasciava fuori tutti i problemi del mondo" così ci dice Riccardo. Ricordiamo che Roma era divenuta in quel periodo la città della Dolce Vita e si sposta, Riccardo, nel bar dove lavorava Valentino Clementi il White Elephant, uno dei bar più frequentati in quel periodo, assieme a Valentino vi lavoravano anche Francesco Giuseppe e Nino Fariate, Grandi Professionisti come solo allora c'erano.



Allora i bar erano frequentati da clienti di classe e ben introdotti al mondo del bere bene sia nazionale che internazionale. Erano artisti, attori, registi, politici e chi più ne ha ne metta i clienti che frequentavano quel locale. Pensate che quel periodo luminoso nonostante sia stato vissuto più di notte ancora oggi viene rimpianto.

Questi prestigiosi professionisti hanno fatto innamorare Riccardo al mondo del bar e quando si sentì pronto rientrò negli alberghi. Dopo l'hotel Boston, l'hotel Majestic approda all'hotel Royal Santina un 4 stelle lusso dove i clienti sono abituati da Riccardo ad essere ben ricevuti e coccolati. Ci rimane 16 anni e nel frattempo si fa conoscere e amare dai colleghi Capitolini. Poi per 22 anni Riccardo presterà la sua opera come Bar Manager all'hotel Holiday Inn Inter-Continental. Allora meta di un circuito di clientela internazionale di alto livello come oramai d'abitudine per il Capo barman Ponzianelli. L'hotel Medici negli anni 90 lo vede calcare le pedane del suo lounge bar per poi gestire il bellissimo Grand Hotel Palace un tempo chiamato hotel Ambasciatori, una struttura pregna di cultura, dove congressisti e turisti si incrociavano nelle bellissime sale del Cocktail Bar che aveva dei bellissimi affreschi di Guido Cadorin, un pittore veneziano le sue opere si trovano anche al Vittoriale di Dannunzio e nel 1927 fece degli affreschi per il salone e in una scena di una festa notturna rappresentava i personaggi agghindati con abbigliamenti di quel tempo. Un giorno Riccardo vide una signora elegantissima estasiata alla presenza di quell'affresco, si avvicinò e chiese se poteva esserle di aiuto, la signora emozionata confido che una delle signore rappresentate era sua madre. Poi Arriva all'hotel Commodore che ora si chiama Hilton così viene traghettato alla sua agognata pensione. Prima di salutarci Riccardo ci racconta un altro aneddoto importante per la sua carriera. Fare il barman negli ambiti che lui ha vissuto fa sì che i clienti anche i più importanti risultino "familiari" ma sicuramente uno dei personaggi famosi che ricorda volentieri per il carisma controverso e la sua storia avventurosa è stato Fidel Castro. Il Leader Maximo come veniva anche chiamato, venne a Roma nel 1996 e alloggiava all'Holiday Inn nel periodo in cui alla Barra del Lounge Bar c'era il nostro Riccardo. L'hotel era praticamente occupato per tre piani per la sicurezza del Presidentissimo. Ricorda

come fosse ieri che Fidel amava andare al bar in anticipo dell'orario dell'aperitivo per poter stare al bar come un cliente normale. Amava molto gli aperitivi italiani come il Negroni e amava bere il Bitter Campari con un po' di soda. Ricorda bene come lui chiedesse di essere meno formale perché voleva assolutamente sentirsi a casa. La dimostrazione, semmai ne fosse bisogno che il CapoBarman Riccardo Ponzianelli sapeva veramente far stare bene tutti clienti. I Giovani hanno sicuramente imparato molto da Riccardo. Tanti suoi colleghi giovani oggi sono rappresentati del bere bene a livello nazionale e anche mondiale. Ponzianelli è anche stato nominato Cavaliere delle Repubblica con Napolitano, è stato Professionista dell'anno, premio Paissa, Order of Merit e vincitore di tanti concorsi un palmares incredibile che fa da corollario ad una grandissima vita professionale. Salutiamo allora il Barman di Fidel e lo ringraziamo per la bellissima e rinvigilante intervista che in qualche modo ci fa rimpiangere periodi della nostra storia sociale e momenti di vita professionale che difficilmente rivedremo ancora.

Per raccontare in modo esaustivo le esperienze professionali di Riccardo ci vorrebbero una serie di tomi con più capitoli. Un giorno se lo vorrà mi piacerebbe scrivere una sceneggiatura sulla sua vita professionale e ne verrebbe fuori sicuramente un sequel televisivo da almeno 5 serie di 8 episodi da mandare in onda su Netflix.





Concorso Regionale Toscana

Queste sono le belle parole utilizzate da Paolo Baldini che, in una fantastica chiacchierata condotta da Marco Giovarrusco, parlando della nascita del Negroni e della Belle Epoque Fiorentina. Ma partiamo dall'inizio di questa giornata che ha riunito Barman leggendari, Barman che stanno tenendo alto il livello che tale mestiere merita e giovani Barman che si sono avvicinati da poco a questo mondo.

Ad accogliere il Concorso Regionale della sezione ABI Toscana 2022 ed il Premio Umberto Caselli è stata la cornice impregnata di storia del Golf Club Ugolino situato nelle colline a Sud di Firenze, dove il primo Barman fu il leggendario Fosco Scarselli, voluto dal Conte Giuseppe della Gherardesca allora presidente del Circolo, inventore insieme al Conte Negroni del cocktail più famoso al mondo.

La prima cosa che mi ha impressionato è stata la grande partecipazione a questo evento tra concorrenti dei due concorsi ed ospiti di tutte l'età che hanno voluto omaggiare ABI con la loro presenza.

Appena arrivati, riuniti sulla terrazza che si affaccia sui colli Fiorentini Paolo Baldini ha rac-

contato la sua Firenze e ci ha fatto immergere nel mondo dei locali fiorentini e della Versilia degli anni tra il 1960 ed il 1980, ma se non bastava lui come presenza leggendaria ecco che ad affiancarlo Alberto Chirici, primo campione del mondo Toscano nel 1971 a Tokio con il suo cocktail "Lena" ed in quel momento, la bellissima sensazione, la fortuna di poter dire "io c'ero". Ecco che si esalta la grande importanza dell'associazionismo che ormai non è più nel pensiero nei barman del presente, ma non voglio divagare su questo. Dopo questa "chiacchierata" tutto è pronto per l'inizio del concorso regionale. I concorrenti, provenienti da tutta la regione, sono pronti a preparare e presentare la propria ricetta inedita proprio sullo storico bancone dove per anni ha lavorato Fosco Scarselli, l'emozione è grande (lo posso dire come partecipante) ma appena calchi quella pedana e guardi verso i tavoli dove colleghi ed amici osservano la tua preparazione tutto passa e ti pervade la felicità di aver potuto partecipare ad un concorso così importante ed in quel momento non importa più come arriverai in classifica, importa solo goderti gli 8 minuti che ti vengono dati per preparare il tuo cocktail da far assaggiare alla giuria di esperti segreta.

Finito il concorso regionale neanche il tempo di tirare un sospiro di sollievo che subito parte il concorso dedicato ad Umberto Caselli, past president di ABI, AIBES e IBA. 16 concorrenti divisi in 8 batterie. Le regole di ingaggio sono diverse dal concorso regionale. Saliti sul bancone i barmen estraggono a sorte uno degli sponsor presenti (che ringrazio calorosamente, è anche loro il merito del grande successo di questa stupenda giornata), pochi minuti per inventare una ricetta e 3 minuti per prepararla e presentarla alla giuria di esperti, anche in questo caso segreta. La giornata scorre veloce, tra sorrisi, incontri tra colleghi che non si vedono magari da anni, il sole cala sulle colline che circondano il Golf Club Ugolino, tutto è pronto per l'aperitivo e la cena di Gala.

E' durante la cena che vengono dichiarate le prime posizioni di entrambi i concorsi. Sabrina Cazzola, Lino Docomun rispettivamente 3° e 2° posto. Su questi grandi professionisti mi voglio soffermare.

Entrambi new entry nell'associazione subito sono entrati nel nostro cuore sia per le ricette portate, ma soprattutto per le emozioni che ci hanno dato. Nuova e vecchia generazione che si incontrano dietro un bancone. Nella mia testa ancora vivida l'immagine delle lacrime di felicità di Sabrina che nella sua giovane età ha dimostrato tutto l'attaccamento al suo lavoro.

Impresse le parole di Lino che ci ha fatto capire che lo studio e la ricerca sono sempre importanti e che mai ci si deve fermare a sperimentare e proprio grazie ai suoi esperimenti ha creato un cocktail dagli aromi ed equilibri speciali. Scrivendo io l'articolo per onore di cronaca posso solo dire che ho avuto l'onore di vincere il concorso e mai emozione è stata più grande nella mia vita dandomi nuovo vigore nel continuare a vivere in questo mondo dell'arte della miscelazione e del bere bene.

A rendere speciale le premiazioni di entrambi i concorsi la presenza della nipote e della pro-nipote di Fosco Scarselli, Chiara Scarselli e Francesca Olimpi che hanno premiato il vincitore del concorso dedicato proprio a Fosco Scarselli che premiava il cocktail con il gusto migliore tra le due categorie vinto da Gabriele Pistola, arrivato per l'occasione dalla sezione ABI abruzzese, vincitore anche del concorso Umberto Caselli, con un fantastico quadro de "I Guarnieri".

Tra gli abbracci ed i sorrisi dei partecipanti, si abbassano le luci su questa fantastica giornata con la certezza di un grande arrivederci al prossimo concorso Nazionale.

CLASSIFICA Concorso Abi Professional:

- 1° classificato Andrea Di Costanzo
- 2° classificato Lino Dicomun
- 3° classificato Sabrina Cazzola



CLASSIFICA Concorso Umberto Caselli:

- 1° classificato Gabriele Pistola
- 2° classificato Gabriele Selvi
- 3° classificato Marco Costantini

Un cocktail con due anime: il Sazerac

Tutti i grandi cocktail sono caratterizzati dal distillato di base che ne determina il carattere, alcuni cambiano nome al cambiare dell'ingrediente principale e in alcuni casi la variante diventa più famosa dell'originale.

Raramente però assistiamo ad una ricetta tanto apprezzata, sia nella sua versione iniziale sia con il distillato arrivato in un secondo momento.

Per vedere la nascita del Sazerac dobbiamo arrivare alla metà del 1800 alla foce del Mississippi in quelli che solo in futuro sarebbero diventati gli Stati Uniti d'America.

E' proprio la città di New Orleans all'epoca conosciuta come Nouvelle Orleans per via della costituzione da parte dei francesi a dare i natali a questo cocktail.

La città diventerà un crocevia di culture con quartieri che vedranno protagonisti, spagnoli, afroamericani e italiani oltre agli inglesi d'america ma il fulcro culturale resterà di marca francese.

Sarà teatro di sviluppo politico e commerciale sfruttando il corso d'acqua più importante di tutto il nord America ma anche espressione artistica, infatti ancora oggi, il carnevale di New Orleans (Mardi Gras) è conosciuto in tutto il mondo e le origini si perdono prima del 1700. Sembra che anche un "certo" Jerry Thomas prima di fare esperienza in Europa e prima ancora di scrivere la celeberrima guida, abbia prestato servizio in città come capo barman.

Già prima del 1840 il signor Antoine Peychaud (di professione farmacista) era solito intrattenere i suoi ospiti con una miscela a base di Cognac corretta con un infuso amaro a base di cortecce e radici che la famiglia Peychaud si tramandava

da generazioni.

Questa bevanda si diffuse presto nella cittadina della Louisiana prendendo il nome dalla marca del suo ingrediente principale il Cognac Sazerac-de-Forge et Fils, meglio conosciuto semplicemente come Sazerac.

E' quasi certo che non sia stato il dottor Peychaud a inventare la ricetta così come la conosciamo oggi, ma sappiamo che intorno al 1850 Sewell Taylor vendette il suo bar "The Merchant Exchange Coffee House" per dedicarsi all'importazione di quel Cognac Sazerac-de-Forge et Fils.

A testimonianza che la parola Sazerac iniziava a diventare di tendenza in città è sufficiente pensare al fatto che l'acquirente del bar (Aaron Bird) cambiò prontamente il nome del locale in "Sazerac Coffee House" continuando a vendere l'ormai famoso cocktail ed acquistando dal vecchio proprietario (oramai dedito all'importazione) il Cognac.

Nonostante il cocktail sia nato quasi due secoli fa, soltanto durante la codifica del 2011 è entrato a far parte della lista ufficiale IBA tra gli "Unforgettables" mentre già dal 2008 è stato riconosciuto come bevanda ufficiale di New Orleans.

SAZERAC

50 ml cognac

10 ml assenzio

1 zolletta zucchero

2 gocce bitter Peychaud

Originariamente per la preparazione occorre- vano due bicchieri old fashioned oggi si usa il mixing glass.

Nel bicchiere di servizio viene versato l'assenzio e riempito di ghiaccio (meglio se tritato) quindi lasciato da parte a raffreddare.

La zolletta di zucchero viene inserita nel mixing glass imbevuta di bitter Peychaud e per una migliore miscelazione si versa un po' di soda sulla zolletta andando a frantumarla con il muddler. Aggiungiamo quindi il cognac mescolando il composto ottenuto e riempiamo il mixing glass di ghiaccio andando a girare abbondantemente per raffreddare bene.

Una volta svuotato il bicchiere di servizio dal ghiaccio e dall'assenzio che avrà comunque ricoperto le pareti del bicchiere andiamo a versare il contenuto del mixing glass guarnendo con una scorza di limone, avendo cura di spruzzare gli oli essenziali sul cocktail senza però inserirla all'interno del bicchiere.

E' intorno al 1870 che prende vita la seconda anima del Sazerac con il Cognac sostituito dal Rye Whiskey per mano del nuovo proprietario del "Sazerac Coffee House" Thomas Troy Handy.

Non vi è certezza sulle motivazioni ma è certo che negli anni immediatamente precedenti in Francia la terribile fillossera distrusse molti dei vigneti in cui aveva origine il Cognac, rendendolo quanto mai costoso.

Di sicuro anche la guerra di secessione americana (1861-1865) non favorì certo gli scambi con il vecchio continente, ad ogni modo prima della sua morte fu proprio Thomas Troy Handy nel 1889 a registrare la ricetta con il Rye Whiskey che vide la sua prima apparizione ufficiale nel libro di cocktail "The Worlds Drinks and How to Mix them" del 1909.

L'ultima temporanea modifica avvenne quando fu proibito l'assenzio e al suo posto venne inserito un liquore aromatizzato all'anice.

Nella sua versione originale il Sazerac si presenta di colore arancione chiaro in una tonalità tendente al rame, mentre all'olfatto è proprio l'assenzio e quindi l'anice la prima nota che si percepisce.

Ad un'analisi più approfondita si colgono sentori agrumati dovuti agli oli essenziali del limone nonché chiodi di garofano e legno.

Il gusto è una miscela rotonda di forte impatto

sicuramente adatto al fine pasto vista l'alta gradazione alcolica. Il protagonista assoluto al palato è il cognac con tutte le sue caratteristiche vinose, ma che grazie al bitter allo zucchero e all'assenzio risulta meno acidulo prendendo una connotazione molto equilibrata e più oleosa rispetto al distillato francese.

Oltre ad essere considerato quasi sicuramente il primo cocktail americano e di sicuro uno dei più longevi al mondo, il Sazerac ci solletica un'altra curiosità.

Infatti "la leggenda narra" che il Dottor Peychaud nel versare il cognac nei bicchieri si aiutasse con un "coquetier" ossia un piccolo portauovo usato come un jigger per far sì che le dosi di Cognac fossero tutte uguali (non scordiamoci che Monsieur Peychaud era un farmacista).

Che sia davvero questa l'origine della parola Cocktail?

Di certo sappiamo che oggi a New Orleans universalmente riconosciuta anche come patria del Jazz ogni anno vengono vendute svariate decine di migliaia di Sazerac, a noi non resta che recarci la oppure affidarci al nostro barman di fiducia per un ottimo Sazerac!

A cura di Andrea Di Costanzo



Analisi del cocktail il White lady

Il White Lady il cocktail di gran stile ed eleganza dai sapori agrumati

Come accade a molte leggende, anche l'invenzione del White Lady mette in dubbio le sue origini. Contendersene la nascita sono due grandi barman del secolo scorso che hanno fatto la storia del bartending: Harry MacElhon e Harry Craddock .



Entrambi inconsapevolmente hanno ideato cocktail diversi dedicandoli ad una dama bianca misteriosa da cui deriva il nome.

Si racconta dunque che la prima versione del White Lady è stata creata dal leggendario Harry MacElhone, lo stesso inventore del Alexander e Sidecar. Nel 1919, quando MacElhone lavorava al Ciro's club di Londra, la ricetta prevedeva cointreau, succo di limone e crema bianca che sostituì con il gin nel 1929 quando iniziò a lavorare all' 'Harry's New York Bar a Parigi.

La storia più credibile narra che il cocktail fu servito ad una dama vestita di bianco che ebbe un malore all'interno del celebre bar di Parigi. Harry MacElhon prontamente unì i tre ingredienti e lo diede alla dama che dopo un assaggio si riprese. A lei dedicò il cocktail.



Il secondo contendente è Harry Craddock che lavorava presso l'American Bar del Savoy di Londra. Egli affermava che il drink era stato creato in onore di Zelda, moglie di F. Fitzgerald, in onore del colore dei capelli biondo platino. La sua ricetta originale, stampata nel suo Savoy Cocktail Book del 1930 , prevedeva gin, Cointreau, succo di limone fresco e albume d'uovo. Si dice anche che nel 1927 l'American bar del Savoy subì un rinnovamento in stile Art Deco. In quella occasione a Harry Craddock fu permesso di seppellire nelle pareti in ristrutturazione uno shaker d'argento contenente la ricetta del suo più famoso cocktail il White Lady. In seguito nonostante i tentativi di localizzare lo shaker non fu mai trovato.

Probabilmente c'è un terzo rivale che potrebbe rivendicare la nascita del White Lady. Infatti secondo un articolo del 1934 per il gin Booth, si legge che Victor Cabrin, Barman del Grosvenor House di Londra, preparava il drink con l'aggiunta di albume d'uovo.

Seppure il nome e gli ingredienti riconducano a figure femminili, secondo Joe Gilmore, famoso Capo barman del Savoy di Londra e successore a Harry Craddock, il White Lady era una delle bevande preferite del duo comico Laurel e Hardy, meglio conosciuti come gli immortali Olio e Stalio.

Questo pensiero fu condiviso anche dallo scenografo Alfred Hitchcock amante del buon bere e del White Lady. Infatti, l'attore e scrittore Rodney Ackand ha ricordato che questo cocktail ha contribuito allo sviluppo della sceneggiatura di uno dei film di minor successo di Hitchcock il "Numero 17" del 1932.

Ma la storia non finisce qui.

Se l'origine del cocktail non è chiara anche il nome vanta una miriade di soprannomi, dal Delilah al Lillian Forever, a Chelsea, Sidecar; quest'ultimo potrebbe avere più affinità in quanto considerato cugino del White lady con il brandy al posto del gin.

Detto questo tutte le volte che prepariamo il White Lady ci ricordiamo che è un'eredità di grandi barman del secolo scorso che hanno fatto la storia del bartending.

Ricetta White Lady

IBA Cocktail Famiglia Unforgettable

40 ml Gin

30 ml Triple Sec

20 ml Succo di Limone appena Spremuta

Procedimento

Si prepara nello shaker precedentemente raffreddato. Si aggiungono gli ingredienti. Si agita energicamente fino a quando lo shaker è ben freddo.

Si versa il cocktail nella coppetta con lo strainer in modo da trattenere il ghiaccio.

Gradazione Alcolica 15°

Apporta circa 140 Kcal

il cocktail White Lady è caratterizzato da un colore Bianco, Opalescente, quest'ultimo riconducibile alla tecnica energica per la sua preparazione.

I profumi delle erbe aromatiche e finissime spezie sorprendono come si equilibrano con frutti agrumati mediterranei.

Il sapore caldo, morbido, avvolge il palato lasciando un piacevole finale citrino per la presenza della fresca acidità degli agrumi, mentre

il triple sec si limita a conferire quel tocco di dolcezza rendendo il drink equilibrato.

Food Pairing: In riferimento all'abbinamento possiamo dire che il Cocktail White Lady può essere accostato a crostini di salmone marinato con lime e mentuccia, piccoli spiedini di pollo allo zenzero e lime, insalatina di gamberetti con carote julienne e guacamole.

A cura di Daniele Dagradi





“Affumicature non solo food”

L'affumicatura in campo alimentare nasce per esigenza da parte dell'uomo come metodo di conservazione dei cibi. Di fatto nell'antichità era molto difficile ottenere che alimenti come le carni potessero durare a lungo creando probabilmente difficoltà di gestione delle scorte.

Col tempo le tecniche di conservazione si sono molto evolute tant'è che ai giorni nostri scegliamo cibi affumicati più per il loro sapore che per necessità. L'industria alimentare lavora con tecniche di affumicatura a freddo, a caldo e a liquido proponendoci prodotti come il classico salmone affumicato, formaggi come la scamorza o la provola, lo speck piuttosto che carni affumicate. Inoltre vi è un interesse rilevante grazie alla passione e moda legata al mondo del BBQ.

Già da diversi anni la tecnica di affumicatura è stata utilizzata per dare sapore affumicato anche ai cocktail dando modo di creare anche presentazioni spesso scenografiche!

Questo grazie all'utilizzo di attrezzature come l'affumicatore alimentare o la smoking gun che devono il loro funzionamento a di fatto poche semplici componenti.

I modelli presenti in commercio differiscono per caratteristiche e prezzi i quali partono da circa 25 euro per modelli base fino a strumenti più professionali con cifre intorno ai 200 euro dotati di più potenza e optional come il potenziometro.

Funzionamento dell'affumicatore per cocktail
Un bruciatore con piccolo filtro andrà a contenere la segatura ad uso alimentare proveniente da legni come faggio, quercia o altri alberi selezionati. La segatura può essere anche aromatizzata e c'è chi utilizza anche erbe aromatiche, spezie ed essenze.

Una ventola alimentata a batterie e situata nel corpo centrale dell'affumicatore viene azionata e successivamente con accendino o fiammiferi si da fuoco alla segatura che, grazie all'aspirazione, creerà il fumo. Esso troverà sfogo nella cannetta di gomma e potrà così entrare a contatto col drink.



Per affumicare i cocktail ci possiamo avvalere delle campane di affumicatura in vetro, oppure affumicare il drink direttamente all'interno di boccette o contenitori; il tempo di contatto col fumo e il tipo di ricette influenzano il risultato finale.

Cosa affumicare? Si possono affumicare i drink classici come per esempio il Manhattan, il Negroni, il Vodka Martini o varianti di essi. Si possono utilizzare anche ricette di fantasia mentre sono meno indicati i cocktail dolci e alla frutta.

In alternativa all'uso della smoking gun si possono bruciare spezie o legni come il "Palo Santo" (che è un incenso naturale proveniente da una pianta del centro-sud America) con un cannello a gas butano di quelli che si utilizzano per fare la creme brulee, ovviamente è una tecnica da eseguire sotto campana o capovolgendo il bicchiere sul prodotto che bruciamo per dare aroma.

In commercio ci sono prodotti già affumicati, quali come acque che danno al drink sapore più che profumo di affumicato, queste possono essere una soluzione per chi non vuole o non può avvalersi delle attrezzature per affumicare, spesso molto costose.

I cocktail affumicati possono essere abbinati a cibi dalla tendenza dolce e dove i sapori possono risultare più adatti, per esempio con crostacei, pesci, legumi, carni e formaggi, ecc...

In conclusione l'affumicatura resta una valida tecnica da utilizzare anche nel campo della miscelazione con la possibilità di creare stupore nella clientela durante la fase di preparazione, evocando un gesto primordiale legato all'uomo fin dai tempi dell'antichità.



Ricette:

Manhattan

- 5 cl Rye whiskey
- 2 cl vermouth rosso
- 2 dash Angostura

preparare nel mixing glass e filtrare in coppetta ghiacciata seguire poi l'affumicatura sotto una cloche (campana di vetro).

Puerto Escondido

- 2,5 cl Tequila blanco 100% agave
- 2,5 cl Tequila reposado 100% agave
- 2 cl succo di lime
- 2 cl di agave (smezzato a caldo con acqua)
- una spolverata di galanga
- pepe di Sichuan

Shakerare con ghiaccio e filtrare su ghiaccio crushed in un Tiki mug basso, seguire poi l'affumicatura sotto una cloche (campana di vetro).

Dead man

- 5 cl Bourbon whiskey
- 0,5 cl vermouth rosso
- 0,5 cl sciroppo di zucchero
- 1 tsp di Ancho Reyes rosso
- dash di bitter wood

mescolare nel mixing glass e filtrare in un tumbler con ghiaccio eseguire poi l'affumicatura sotto una cloche (campana di vetro).

A cura di Mirko Salvagno



Il punch bevanda primitiva

alle basi della miscelazione moderna

Il Punch viene considerato come la primordiale forma di cocktail ma da sempre l'uomo ha impreziosito varie bevande tra cui vino e birra (per via della loro maggior diffusione), con miele e aromatizzandoli con erbe, spezie e frutta, talvolta fortificando con brandy o altri spiriti.

Queste bevande cambiarono molto il corso della miscelazione, influenzando ancora oggi le tendenze del buon bere, ed è per questo che crediamo sia doveroso approfondire l'argomento per via dell'influenza nei secoli che questa preparazione ha portato con sé.

Tra miti e leggende.

Si crede che l'etimologia della parola venga dall'Hindu "paunch" che significava "cinque" che erano gli ingredienti che componevano la ricetta. Oppure che essa potrebbe essere attribuita a un tipo di barile della capienza di 80-120 galloni chiamato "Puncheon". Nel libro "Cups and their Custom" troviamo la probabile origine e la ricetta di un Punch: "la probabile origine del nome deriva dal Persiano "Punj" o dal Sanscrito "Pancha" che denota il suo abituale numero di ingredienti: cinque." "Estrarre l'olio dalla scorza di un grosso limone con dello zucchero, aggiungere il succo di due limoni e di due arance, mescolare il tutto in un recipiente con una pinta di Old Rum e una pinta di Brandy e 200 gr di zucchero. Aggiungere una pinta di tea verde e un quarto di acqua bollente. Miscelare bene e servire caldo."

Inizi 1600.

Sappiamo che i primi grandi bevitori di Punch furono i marinai inglesi del 1600, che,

per questioni di conservazione scambiavano vini e birre con

distillati durante i loro viaggi. Allo stesso tempo, lime e limoni erano garantiti

ai marinai per la loro concentrazione di vitamina C, anche zucchero e

spezie erano sempre presenti. Alla metà del

1600 i Panches fatti con l'Arrack dall'Est dell'India e il Rum dall'Ovest divennero le bevande

più consumate a livello sociale. Il punch veniva considerato come un momento per stare

insieme e condividere il proprio tempo. I proprietari delle Coffee Houses di Londra furono

attratti da quest'ultimo in quanto poteva essere non tassato, in quanto essendo nuovo non

faceva parte del Sistema fiscale. Nel 1740 un ammiraglio il famoso Grog di Vernon si rese però

conto che era il momento di regolare le razioni di rum, e

di riportare i marinai alla lucidità: ordinò quindi la diluizione del rum con

acqua, lime e zucchero. Si iniziano ad intravedere le prime forme di strutture alcoliche

complesse. La conclusione è che non possiamo garantire prove certe sul quando sia nato il

Punch. Essendo il primo riferimento scritto del 1632, non possiamo andare molto indietro nel

tempo. Ciò che è certo è che nacque una vera e propria cultura del punch. Un movimento che

ancora oggi non accenna a fermarsi.

200 anni dopo.

Nel 1887 il punch trovò la sua evoluzione e si decise di mettere a punto

un modo più veloce e su richiesta per la produzione e il servizio del

punch, ma non più per gruppi di persone, bensì singolarmente creando

un concetto di esclusività che veniva già usato in molti bar di New York nel 1806, ma che non era mai stato globalizzato.

Jerry Thomas diventò il pioniere della miscelazione "Fancy" portando il Brandy Punch ad essere il drink più popolare d'America. La popolarità del drink fu dovuta ovviamente a quella del Brandy distillato molto utilizzato in quel periodo e con il passare del tempo e l'arrivo di altre produzioni di distillati sul mercato questo "Fancy drink" subisce notevoli evoluzioni nel gusto e sapore.

Nella miscelazione moderna il Punch può essere una soluzione per ridurre gli sprechi al minimo ed essere molto sostenibili all'interno del bar, un esempio sono le scorze degli agrumi che invece di essere scartate possono essere utilizzate per la produzione di oleo saccharum e sherbet.

Da non dimenticare il famoso Milk Punch Inglese, un drink che viene chiarificato con l'aggiunta di latte intero tiepido che reagendo con il succo di agrumi crea un caglio che elimina le sostanze in sospensione nel liquido (Punch) sto parlando della chiarificazione con latte.

Il Clarified Milk Punch risulterà cristallino, intensamente saporito e setoso, risalente all'Inghilterra del 18 ° secolo e all'America coloniale, il Milk Punch chiarificato sta lentamente recuperando popolarità nei menu di cocktail facendo sembrare il menu più un progetto scientifico che mescolare un cocktail.

Un pizzico d'Italia

La versione italiana del punch è il noto ponce, che viene preparato con rum, cognac, scorza di limone e zucchero, e servito bollente in piccole tazzine di vetro. Fino al 1850 fu la bevanda più consumata, ma il consumo stesso richiedeva alle persone tempo da impiegare e il 1900 portò con sé le industrie e

i miglioramenti delle comunicazioni che tolsero tempo alle persone e di conseguenza al ritual del punch.

Una Filastrocca da ricordare

'One of sour, two of sweet, three of strong, four of weak, a dash of bitters and a sprinkle of spice, serve well chilled with plenty of ice'. In queste semplici parole vi è racchiusa tutta la struttura, la storia e i segreti per preparare un ottimo Punch.

L'IBA (Associazione Internazionale dei Bar-tender) ha codificato un cocktail che prende spunto dal punch inglese, ma di invenzione caraibica, il Planter's punch, con rum, succo di limone, soda e sciroppo di granatina.

A cura di Valentino Tucci e Tania Porcu.



“La formula dei sapori è la somma dei sensi”

Come valutare un cocktail in degustazione e relativa scheda degustazione

Tutti noi sappiamo cosa sia un cocktail, e infatti spiegarlo è un'operazione abbastanza semplice. Realizzare un buon drink non è così immediato come spiegare cos'è, quantità, proporzioni, gusti ed equilibri sono difficili da combinare insieme.

Degustare un cocktail non per nulla facile, le conoscenze ed esperienze personali influenzano notevolmente la degustazione.

La valutazione sensoriale è una materia ampia e complessa e copre anche un corso universitario nelle facoltà di Scienze e Tecnologie alimentari ed esiste sin da quando l'uomo ha avuto la necessità di usare i propri sensi per stabilire qualità e sicurezza per la produzione di cibi e bevande.

Una seduta sensoriale tuttavia non è alla portata di chiunque, infatti sono necessarie preparazione e studio per ottenere delle valutazioni oggettive, e proprio grazie alla valutazione sensoriale vengono costituite queste figure profes-

sionali che con metodi oggettivi siano in grado di giudicare un prodotto ed essere il più possibile affidabili e con il minor numero di errori.

Percezione sensoriale

Nell'analisi sensoriali dobbiamo definire diversi termini per aver meglio chiaro di cosa si parla.

Iniziamo definendo che uno stimolo è rappresentato da un qualsiasi attivatore chimico o fisico che riesca a causare una risposta in un recettore.

Ogni stimolo sensoriale nell'uomo procura delle sensazioni che a loro volta vengono trasformate in percezioni. Di conseguenza la sensazione è ciò che si percepisce quando viene stimolato un recettore, mentre la percezione è l'azione mediante la quale si prende coscienza di uno stimolo causato da sensazioni.

Per quanto riguarda i sensi coinvolti nelle percezione sensoriale possiamo tranquillamente definire che tutti e cinque lo sono. Comunque distinguiamo che vista, gusto e olfatto ricoprono un ruolo primario, mentre tatto e udito un ruolo secondario.

Conoscere i sensi, a livello fisiologico e meccanico permette di lavorare in modo completo a chi si occupa di analisi sensoriale.

Fattori condizionanti la valutazione

La nostra valutazione dipende da diversi fattori come ad esempio esperienze vissute. Infatti una valutazione sensoriale è fortemente influenzabile dalla cornice di riferimento e dal contesto in cui avviene.

Va inoltre ricordato che le risposte date dai giudici durante le analisi sensoriali possono essere soggette a diversi errori, sia di natura psicologica che di natura fisiologica. Conoscere a fondo la natura di questi errori può aiutare a minimizzarli in modo da ridurre il loro impatto sull'analisi.


Scheda degustazione cocktail

Concorso: _____ Data: _____

Nome concorrente (o n. di gara): _____

Nome cocktail: _____ Tipologie cocktail: _____

Valutazione gustativa

Dolcezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 indica la massima dolcezza del drink.										
Amarezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la massima amarezza o la assenza.										
Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la più alta acidità o l'assenza.										
Segnata	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la più alta segnata o la assenza.										
Alcolicità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 indica la più alta alcolicità o la assenza.										
Densoità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la massima densoità o la assenza.										
Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può persistere in 10 sec. (in presenza del 1° e 2°) o in 15 sec. (in assenza del 1° e 2°).										
Piccantezza (se presente)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la massima piccantezza o la assenza.										
Equilibrio	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 rappresenta la piena soddisfazione o la massima.										
Over all	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dove 10 può indicare la massima over all o la assenza.										

Avendo a che fare con giudici inesperti gli errori sono più comuni, anche in relazione del tipo di metodo di analisi che si è adottato e al prodotto in valutazione.

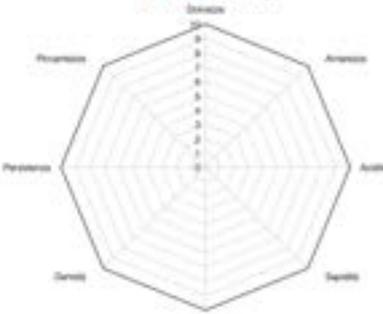
Valutazione di un drink e relativa scheda di assaggio

Per la degustazione di un drink dobbiamo tener presente in primis che tipo di drink sia, ad esempio se fosse un cocktail codificato I.B.A. avremmo bene o male già un metro di paragone; va stabilità, o comunque presa in considerazione la qualità della preparazione; individuare e differenziare tonalità e sfumature del drink è comunque importate (può ad esempio differire in base ai prodotti usati).

Trovare dei termini univoci per definire un drink è uno degli aspetti che può sembrare ostico, per questo motivo nell'immagine troverete un esempio di scheda di degustazione creata da A.B.I. Professional e iniziata a testare durante alcuni concorsi organizzati dall'associazione, ma ancora al vaglio della commissione didattica per essere definita al meglio perfezionata.


Valutazione Gustativa

Dolcezza



Piccantezza

Amarezza

Acidità

Segnata

Alcolicità

Densoità

Equilibrio

Amarezza

Dolcezza

Tenere presente nelle varie valutazioni che ad esempio:
DOLCEZZA (da più al meno dolce): lampone - mela - ciliegia
ACIDITÀ (da più al meno acido): ribes - mela - lampone
AMAREZZA (da meno al più amaro): cioccolato al latte - 60% - 70% - 80% - 90% - 100% pasticcini
PICCANTEZZA può essere definita sia dalla presenza del peperoncino rosso, che ad esempio derivata dall'uso di capperi o prodotti simili (pepe, etc.)

DOLCEZZA	AMAREZZA	ACIDITÀ	SEGNETÀ
11 Marmosato Moscato Bianco Zinfandel 30	11 Sambuca Mentolo Anice Licorice Mentolo Cognac Fenice Ginepro 30	11 Lampone Mela Anice Ribes Lime Peperoncino Limoncino 30	11 Anice Sambuca Liquore Santalini Santalini Ciliegia 30

A.B.I. Professional - Technical Department/Concorsi Pagina 1 di 2

Prima di parlare della scheda di degustazione spieghiamo brevemente alcune caratteristiche da tenere in considerazione per la scelta dei giudici.

Abilità generale, i candidati devono essere in grado di comprendere e apprendere le modalità di analisi e stare concentrati durante la seduta.

Atteggiamento verso i prodotti, i giudici devono aver voglia di provare e assaggiare anche cose nuove.

Disponibilità di tempo, per preparare una degustazione professionale è necessario del tempo sia per la degustazione in sé, ma anche per la fase di preparazione e calibrazione.

Età, meglio compresa tra 20 e 60 anni, i giovani mostrano maggior interesse, ma meno concentrazione, gli adulti si concentrano di più, ma oltre i 55-60 anni per deperimento fisiologico alcuni recettori potrebbero essere compromessi.

Fumo, la percezione di chi fuma oltre le 15-20 sigarette al giorno può essere alterata. Raccomandato comunque di non fumare nell'ora prima della degustazione.

Igiene personale, pessima igiene non è un buon segnale per un giudice, evitare comunque pro-

fumi nel giorno della degustazione o detergenti troppo profumati.

Puntualità.

Salute, candidati devono essere un buono stato di salute, no allergie, non in corso di uso di medicinali particolari, daltonismo, anosmia e agusia.

Sesso, meglio avere un panel di degustazione misto.

Per quanto riguarda la scheda di degustazione proposta possiamo notare come venogano prese in considerazione diversi fattori gustativi: dolcezza, amarezza, acidità, sapidità... e altri fattori.

Per ognuno di questi, previa una preparazione iniziale e una calibrazione del gusto viene poi assegnato un punteggio, nella seconda pagina viene anche evidenziato uno specchietto di aiuto sulle scale gustative.

L'alcolicità, può sembrare strano ma si viene percepita non solo leggendo la gradazione alcolica, ma anche in bocca il calore che si sente può definire il grado alcolico, e per questo un drink analcolico sarà valutato 1, mentre ad esempio con un Negroni si salirà verso 8, 9.

Abbiamo deciso di introdurre la voce "piccantezza" poiché molto di moda utilizzare delle infusioni ad esempio di jalapeño (peperoncino), ma anche perchè l'utilizzo di ginger beer, o ginger ale, dona quell'effetto di piccantezza percepibile al palato.

La persistenza viene valutata sulla base di quanto tempo il drink rimane come retro gusto in termini di minuti dopo la degustazione.

Con la voce equilibrio definiamo se un drink è ben bilanciato, quindi non presenta troppa acidità, troppa dolcezza o comunque picchi di determinati fattori che influenzano il gusto stesso del cocktail.

L'ultima voce non prende in considerazione valutazioni oggettive come le prime, ma è riferita al gusto strettamente personale del giudice, infatti "l'over all" fa riferimento a quanto il drink è piaciuto. Questa richiesta di punteggio è utile per definire se un drink nonostante possa avere alcuni difetti sia comunque gradito al pubblico, un drink troppo dolce ad esempio nella valutazione oggettiva può comunque riscuotere un buon successo in quella soggettiva e questo voto a livello di business a volte può prevalere.

Nella seconda pagina della scheda di degustazione possiamo vedere la presenza di uno "spider plot" che come nelle schede di valutazione di altre categorie (vino, piatti...) serve per tracciare una ragnatela dei punteggi che si sono dati per i singoli punti presi in considerazione.

Resta, ad oggi, chiaro che lo sviluppo di una scheda di degustazione per un drink sia ancora in fase di sviluppo, e la commissione didattica, insieme all'esperienza dei soci di A.B.I. è in fase di definizione della scheda stessa in modo da poterla utilizzare come supporto durante ad esempio delle competition oppure come base da utilizzare durante i corsi.

Ovvio anche che per poterla usare e sfruttare al massimo delle sue potenzialità sono necessarie, come detto qualche paragrafo prima. Delle giornate dedicate agli assaggiatori per poter definire i vari gradi di ogni singolo elemento, e quindi calibrare i gusti.

A questo punto vi lasciamo con un po di curiosità sul fatto di degustazione cocktail, che dovrà essere evoluta ed elaborato in modo attento.

Stay tuned.

(Fonti: Valutazione Sensoriale, Aspetti teorici, pratici e metodologici - E. Pagliarini)

A cura di Simone Toppi

“Il mondo del vino messicano, portato nella grande Italia”

Scritto dal Laureato in Chimica degli Alimenti Gerardo Ramírez Alvarado (Gérard), esperto nei settori della enologia e viticoltura.



“Il frutto della vite ha accompagnato l'uomo nel corso della sua storia, come testimoniano numerosi scritti antichi. Il suo utilizzo principale è la trasformazione dell'uva in vino, ed è stato possibile consumarlo anche fresco e disidratato come uva passa”

Vite e vino in Messico

México es considerado como el cultivador de vid y productor de vino más antiguo de toda América.

La vite (*vitis vinifera*), è una pianta rampicante che veniva utilizzata da vari indiani messicani (aztechi). Fin dal XVI secolo era possibile trovare uva selvatica dai sapori amari e acidi, utilizzata per produrre vini a cui venivano aggiunte spezie come alloro, origano, timo o fiori, oltre a miele o zucchero di canna per migliorarne il sapore. Il vino era una bevanda sacra per gli antichi indigeni, il suo maggior consumo era durante i riti religiosi.



Dopo la conquista del Messico Tenochtitlan da parte di Hernán Cortés nell'anno 1521 e durante una nuova civiltà, gli spagnoli arrivarono a introdurre la vite europea nel continente americano dove iniziò a coltivare la vite europea, riuscendo a produrre vini sfruttando la conoscenza degli spagnoli.

Nel 1870 la Bodega di San Luis Rey è stata fondata a Guanajuato. Ensenada, situata in Baja California, è l'area geografica dove si producono i migliori vini a livello nazionale. Altri brodi etilici di alta qualità, finezza e sapore squisito sono stati prodotti tra le valli di Parras (Coahuila) e Tequisquiapan (Querétaro).

A causa del suolo, dell'acqua e della temperatura di ciascuna regione, è possibile trovare cantine vinicole riconosciute a livello nazionale e mondiale in vari stati del Messico.

Baja California: Adobe Guadalupe, Monte Xanic, L.A. Cetto, Valle de Guadalupe.

Querétaro: Viña Magal, Viñedos la Redonda, Viñedos los Rosales, Viñedos Aztecas, Finca Sala Vivé de Freixenet, Donato, Bodega Santiago Apóstol.

Aguascalientes: Vinícola Santa Elena, Viñedo Hacienda de Letras, Viñedos Casa Leal, Bodegas Origen, Vinícola en Aguaje, Bodegas de la Parra.

Zacatecas: Tierra Adentro, Vinícola Luevano Ruiz, La Casona.

Guanajuato: Cuna de Tierra, Bodegas Dos Búhos, Bernat Vinícola, Viñedo el lobo.

Coahuila: Casa Madero, Bodegas Ferriño, Hacienda del Marqués.

Cantine come Casa Madero, L. A. Cetto, Bodegas Santo Tomás, Monte Xanic e Pedro Domecq, Sono riusciti ad ottenere numerose medaglie d'oro, d'argento e di bronzo in competizioni internazionali.

Il 70% dei vini messicani sono prodotti con uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Tempranillo, Nebbiolo, Zinfandel, Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc ottenere vini giovani, da allevamento o da riserva essendo dolci, semidolci, semiseccchi o secchi.

Messico produce anche vini artigianali, nonostante non dispongano di tutte le attrezzature necessarie, di solito producono vini di buona qualità grazie al processo delicato, ottenendo vini con aromi, sapori e colori piacevoli per la degustazione.

Alcuni marchi di vino si sono distinti per le loro caratteristiche sensoriali, essendo i preferiti dai consumatori nazionali ed esteri.

Ojos negros. Presenta l'aroma di varie spezie che caratterizza questo Cabernet Sauvignon, affinato per 2 anni in botte e lasciato in bottiglia per 8 mesi. Bodegas San Rafael, Ensenada, Baja California.

Parsionero. Colore rosa brillante con riflessi argentati. Carattere fruttato di lampone, pompelmo dolce, vino leggero e fresco dall'uva Tempranillo.

Gran Reserva 3V. Vino Rosso dal colore rosso carminio intenso prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Shiraz. Blend di 3 uve invecchiate per 24 mesi in barriques nuove di rovere francese, è un vino corposo, gradevole e molto complesso. Casa Madero, Parras, Coahuila.

Esperienza da studente in azienda vinicola
Mi chiamo Gerardo Ramírez Alvarado (Gérard), ho 25 anni e vivo a Zacatecas, in Messico. Sei anni fa, mentre frequentavo l'università, mi sono innamorato della cultura del vino, in particolare della sua composizione chimica. L'azienda vinicola che mi ha consentito di

svolgere tirocini professionali e un soggiorno universitario per un periodo di 7 mesi (aprile-ottobre) si chiama "Viña Magal" situata a Tequisquiapan, Querétaro. Grazie all'impegno e al non arrendersi, ho avuto modo di conoscere tutti i settori del vino come il campo, la cantina, il laboratorio, e ho anche fatto tour per turisti. È stata un'esperienza unica e piacevole.

Grazie alle mie conoscenze universitarie e ai tirocini, io sono stato invitato a tenere corsi virtuali e faccia a faccia relativi all'enologia e viticoltura. Io sono molto grato al Maestro Mattia Carmine per avermi invitato a scrivere questo breve articolo, che spero vi piaccia. Amici vi mando un grande abbraccio. Distinti saluti colleghi del mondo del vino

A cura di Gerardo Ramírez Alvarado (Gérard)



Antiche Bevande

La chicha Morada

La chicha morada è una bevanda tipica del Perù. la caratteristica principale di questa bevanda è il colore viola dovuto all'utilizzo di una delle molteplici varietà autoctone del Sud America ed in particolare del Perù, la sua coltivazione avviene in terrazze sulla cordigliera delle Ande a circa 2500 metri di altitudine. Una bevanda che affonda le sue radici nell'antico mondo Inca. Le popolazioni andine la usavano come medicinale e ricostituente di minerali, per questo con il tempo iniziò ad essere consumata in cerimonie e feste, in epoca moderna viene considerata una delle bevande fermentate più diffuse in bar e ristoranti ed in ogni via o vicolo delle antiche città coloniali della Nazione Andina. Nel nord del paese ti verrà proposta la chicha morada in abbinamento al dolce tipico Mazamorra Morada preparato secondo tradizione dalle casalinghe.

Come preparare la Chicha Morada

Intanto vediamo gli ingredienti per preparare questa fantastica bevanda

- 4 pz di mais morado (Viola)
- 1 ananas mauro
- 1 stecca di cannella da 20 cm.
- 1 mela
- Chiodi di garafano opzionali
- 1 limone
- Zucchero di canna

Questi sono gli ingredienti che secondo tradizione servono per preparare la tradizionale Chicha Morada anche se nessuno ci proibisce di prepararne altre con aromatizzazioni differenti.

Vediamo ora come si procede nella preparazione della Chicha Morada

Metti a bollire l'acqua con mais morado, scorze di ananas, cannella, mela e chiodi di garofano e lascia sobollire per circa un'ora e 30 minuti. Poi filtra il tutto con una chinoise e lascia raffreddare. Una volta freddo si aggiunge al liquido violaceo lo zucchero e il succo di limone. La chicha morada è pronta !!!

Ti consiglio di berla con un pò di mela tagliata in piccoli pezzi. Questa bevanda durerà circa tre giorni se mantenuta in frigo fra i 4 e gli 8 gradi C. Ottima anche come diluente per i tuoi long drink

A cura di Andrea Martinelli





Tre Ricette in cerca d'autore

Ci troviamo all'Hotel Oxford di Roma per conoscere un ragazzo giovane ma già con una discreta esperienza nel settore del food and beverage nonostante la giovane età: Giorgio Fabrizi, Socio e Formatore A.b.i dal 2016. Carismatico, eclettico con grinta, talento, tenacia e quel pizzico di sfrontatezza che nei cocktail si tramuta nel guizzo dell'artista. Seppur nato e cresciuto in una famiglia di albergatori, è suo nonno, omonimo Giorgio, a trasferirgli questa passione. E' stato uno dei primi rappresentati della Martini e Rossi negli anni '50" racconta Giorgio con orgoglio. Un cognome, "Rossi", che ha segnato anche un altro sodalizio. Continua citando un aneddoto. E', infatti, proprio

con "Rossi" che suo nonno scelse di battezzare la sua struttura ricettiva a conduzione familiare. Ebbene oggi, l'Hotel Rossi, che tutt'ora si trova a Roma Termini, vanta con successo una gestione familiare giunta alla terza generazione.

Giorgio Fabrizi inizia i suoi studi all'istituto alberghiero per poi specializzarsi nel mondo del bartending. Scorrendo nel suo sangue lo spirito imprenditoriale, conclude con successo l'indirizzo AFM di economia, acronimo di amministrazione, finanza e marketing. A trasmettergli l'amore per le piante è stata mamma Elisabetta. E' così che Giorgio, un ragazzo curioso e dai mille interessi, circondato da un ambiente ricco di stimoli e ispirazione, si appassiona anche alla botanica. Approfondisce, perciò, gli studi in campo erboristico conseguendo il diploma di consulente. Oggi, a rappresentarlo, sono le sue ricette e miscele botaniche. Sono queste ad essere la sua firma, il suo tratto distintivo, frutto di un percorso di crescita e maturazione, con cui oggi, Giorgio, afferma la sua identità professionale nel panorama F&B.

"Quello che vorrei trasmettere con i miei cocktail è IL BENESSERE NEL BERE" dice Giorgio. Ogni distillato, liquore, amaro nasce da un'infusione, macerazione o da distillazione alcolica di una "droga", dove per droga si intende la parte specifica della pianta che si utilizza. "Ogni pianta ha la sua virtù" dice Giorgio, lasciando trasparire come il suo lavoro sia improntato proprio nello sprigionare l'essenza della materia prima. Necessari sono studio ed esperienza per la scelta delle piante. Naturalmente un pizzico di buon occhio non guasta, soprattutto quando si tratta di erbe aromatiche selvatiche! Alcune piante potrebbero risultare tossiche. Non tutte sono commestibili, e, a rendere ancora più gustosa e succulenta la ricerca, ci si mette anche la natura che è effimera poichè molte piante, in natura commestibili, hanno dei sosia velenosi. Un esempio su tutti, il sambuco nero. Il suo sosia velenoso prende il nome di sambuchella. Il segreto per ricono-

scerla? Osservare l'inflorescenza! Giorgio non ci svela di più! Con i fiori profumati e dolciastrici del sambuco si possono aromatizzare dolci, tisane, bevande e aceti. I frutti, invece, sono ricchi di vitamine, ottimi per preparare succhi, liquori e infusi. Giorgio, creativo ma anche attento e acuto osservatore, non dimentica che le proprietà delle piante sono fonte di benessere, per cui non tralascia di specificare che bere consapevolmente può essere anche un toccasana, e che l'insieme dei principi attivi estratti dalle piante miscelati con foglie, gemme, fiori, radici e/o frutti sono ottimi per il nostro corpo, oltre a soddisfare il gusto. Per esempio, lo sciroppo di fiori di sambuco è molto utilizzato nella miscelazione dei cocktail. Giorgio è un creatore estroso e geniale, vi aspetta per l'ora del tè, qualora vogliate assaporare una selezione di infusi e tisane home-made in accompagnamento ad una degustazione di dolci, oppure la sera, per poter gustare la sua innovativa drink list, all'avanguardia e ricca di sapori intensi.

A cura di Giorgio Fabrizi



Blessed in the wood

Gin dry Vallombrosa	50 ml
Bitter alle bacche di Aronia	5 ml
Birra acida all'amarena a fermentazione spontanea	20 ml
Fragoline Fabbri	5 pezzi
Mirtilli freschi	5 pezzi
Finger lime	5 grammi
Sciroppo d'acero	15 ml

Inserire tutti gli ingredienti in un Blender con aggiunta di ghiaccio q.b. Frullare il tutto e quindi filtrare. Versate poi il drink in una ciotola di terracotta, prendete una tavoletta di ardesia e adagiate la ciotola di terracotta sopra un muschio in precedenza leggermente affumicato. Potete servire il drink invitando il cliente a sentire il profumo del cocktail. E un drink, questo, che si gusta non solo con il palato ma anche con l'olfatto. L'ho ideato partendo dal distillato. Sì, dal Gin stesso. Si tratta di un Gin London dry prodotto dai frati benedettini nel monastero della Vallombrosa in Toscana. Le spezie utilizzate sono raccolte da loro stessi nel bosco che circonda la struttura. Selvatiche e dal sapore incisivo conferiscono quel tocco di autenticità. Per questo ho scelto il muschio affumicato come guarnizione e accompagnamento al drink, proprio per ricreare con l'odore quella piacevole atmosfera di sottobosco. Questo drink rappresenta la mia passione per la botanica.

Martini N°5

Grappa Castagner Suite N°5	40 ml
Gemmoderivato analcolico ginepro	20 ml
Tintura di bacche di schizandra	10ml
Sciroppo di bacche di schizandra al Vermouth dry Martini	20 ml

Il Martini N°5 è una rivisitazione di un Martini cocktail. La tecnica per la realizzazione è Stir and Strain. Al posto del Gin utilizzare un gemmoderivato analcolico al ginepro. I gemmoderivati sono macerati glicerici preparati con glicerina, alcol e acqua. Ad essere utilizzate, però, sono solo le parti giovani ed embrionali delle piante. Il distillato corpo del cocktail è la Grappa Castagner Suite N°5, un'acquavite di uva bianca distillata 5 volte. Unire poi la tintura di bacche di schizandra, un frutto noto anche come frutto dai 5 sapori, e lo sciroppo di bacche di schizandra al Vermouth dry. Shakerare il tutto, quindi filtrare e servire in una coppa martini. Al palato risulterà essere gradevole, molto profumato, con quel sentore di frutta appena colta. Questo drink rappresenta le mie radici.



Il Gladiatore

Acquavite di prugne e susine	40 ml
Amaro formidabile	25 ml
Sciroppo ai fiori di dittamo	15 ml
Velluto alla Romanella e grani di paradiso	Top

Si conclude la mia proposta di cocktail con un mio cavallo di battaglia. Questo drink, intuibile già dal nome che ho scelto, rappresenta la mia città: Roma. Tecnica da utilizzare: Stir and Strain. Miscelare tutti gli ingredienti e filtrare escluso il velluto alla romanella ai gradi di paradiso. Quello dovrà essere realizzato in un secondo momento con il sucro, che andrà a coronare il tutto. Servire in un old fashioned. Consiglio come decorazione un ciuffo di menta romana e una spiga di grano che allegoricamente simboleggia gratitudine e pace. Il drink perfetto da assaporare, appunto, per ricompensarvi dopo una faticosa giornata di lavoro!



The Bar .doc

Regolamento concorsi A.B.I. Professional

REGOLAMENTO CONCORSO REGIONALE E NAZIONALE A.B.I. PROFESSIONAL

“UN BRAVO BARMAN PROMUOVE L’OSPITALITÀ, L’ACCOGLIENZA, L’IMPEGNO E LA PASSIONE.

PRINCIPI CARDINE DI UN’INDISCUSSA PROFESSIONALITÀ”

(UMBERTO CASELLI)

In queste competizioni ufficiali a livello regionale, interregionale e finale nazionale, i bartender più rappresentativi di A.B.I. Professional, si mettono a confronto per classe, stile e creatività. Queste gare sono da sempre un riferimento per quelli che siamo soliti chiamare i valori della professionalità italiana, che, seguendo le nuove tendenze, sono da sempre riconosciuti come capi saldi dell’accrescimento tecnico, culturale e umano della nostra figura di Barman. Ognuno dei concorrenti dovrà creare e preparare con tecnica e stile una ricetta abbinata agli innumerevoli prodotti del paniere delle nostre aziende partner, valorizzando l’aspetto organolettico, la tecnica di preparazione, la decorazione, il food pairing e non per ultimo la consapevolezza del bere alcolico con la formulazione dell’etichetta del cocktail.

Regolamento Concorsi / Concorrenti

Le ricette dovranno essere inviate all’indirizzo info@abiprofessional.it oppure alla mail di riferimento che potrebbe essere centroformazione@abiprofessional.it o di attinenza regionale, entro e non oltre 30 gg dall’inizio del Concorso Regionale, Interregionale e del Concorso Nazionale.

La ricetta dovrà essere di fantasia e facilmente replicabile, rispettosa della categoria (Pre-Dinner, Sparkling, After Dinner Digestivo, After Dinner Anytime, Long Drink) che ogni anno

sarà stabilita in modo differente dal Comitato Esecutivo.

Il Bartender dovrà comunque limitarsi in favore di preparazioni piacevoli e che tengano conto delle responsabilità deontologiche sul consumo e sull’abuso di alcool. Per questo motivo le ricette che non rispettano una corretta proporzionalità di grammi in alcool per bicchiere verranno respinte.

Categoria	Max(ml)	Vol Max(%)
Pre-Dinner	100	32
Sparkling	150	20
After-Dinner/		
Digestivo	100	35
Any Time	100	32
Long Drink	200	20

La ricetta del cocktail dovrà essere espressa in millilitri (ml). Dovrà essere compilata con apposito modulo associativo “Etichetta del Cocktail” e firmato. Tale modulo dovrà essere controllato e controfirmato dal Coordinatore di sezione. L’eventuale constatazione di errori prevede l’applicazione di 5 punti di penalizzazione da decurtare al punteggio della tecnica. La ricetta presentata non potrà subire alcuna modifica fatta eccezione per cause straordinarie e comunque con l’assenso del Direttore del Concorso.

Il concorrente dovrà obbligatoriamente creare la ricetta su un prodotto degli sponsor. L’organizzazione regionale e nazionale potrà anche abbinare in modo paritetico i prodotti dei vari sponsor ai concorrenti. Ogni altro prodotto necessario al completamento della ricetta sarà a carico del concorrente ove non presente nel portfolio del Concorso.

La ricetta dovrà essere composta da un massimo di 6 ingredienti liquidi, comprese le gocce e 1 ingrediente solido (esempio: crosta, ciliegina e frutta o altri ingredienti all’interno del drink, aria, velluto o spuma al di sopra). Gli home made o infusi vanno preparati in office sotto

controllo di un giudice e valgono 1 ingrediente. Il cocktail dovrà essere accompagnato obbligatoriamente da un Finger Food in abbinamento (5 punti di penalità per chi non lo presenta), concorso regionale compreso. Potrà essere dolce o salato, solido e di piccole dimensioni per poter essere preso con le dita e servito su un piattino identico per tutti i concorrenti in non più di due porzioni. Può essere portato da casa o preparato in loco direttamente, nel pieno rispetto delle normative sanitarie. Il Concorrente avrà 30 minuti di tempo per comporlo od elaborarlo. Il punteggio espresso nel Finger Food non verrà sommato al punteggio del cocktail e concorrerà esclusivamente per il premio "Pairing Drink & Food".

Durante le competizioni i concorrenti dovranno indossare: divisa sociale A.B.I. Professional, abito blu scuro, camicia bianca, cravatta A.B.I., distintivo A.B.I., calze e scarpe nere. Evitare orologi, anelli, braccialetti, piercing e quanto possa essere soggetto a residui non desiderati, sono ammesse le fedi nuziali. I capelli, se lunghi, vanno legati sia per uomini che per donne e raccolti dietro le spalle. La barba deve essere curata. Per i non associati, è permesso l'abbigliamento del posto di lavoro, salvo che sia decoroso.

Ogni concorrente dovrà munirsi di tutta l'attrezzatura a lui necessaria per la preparazione dei drink. Lo stesso vale qualora volesse utilizzare del ghiaccio tagliato da lui medesimo su misura.

Tutti i concorrenti di categoria accederanno in office per il sorteggio 15 minuti prima dell'inizio del concorso, pena la squalifica. Per la preparazione della decorazione e degli home made avranno a disposizione 30 minuti. Un giudice di office controllerà il rispetto dei tempi e potrà penalizzare di 5 punti il concorrente che avrà sfiorato nei tempi o lasciato la postazione sporca o in disordine. A ognuno dei concorrenti verrà assegnato un numero di uscita in pedana che non corrisponderà a quello posto sul bicchiere dal giudice tecnico durante l'esecuzione.

La decorazione dovrà essere proporzionata al drink e composta da elementi commestibili a carico del concorrente. NON sono ammesse decorazioni "on side" e presentazioni del cocktail su piatti e altarini. La decorazione è intesa unicamente vestita sul drink. Il concorrente dovrà preparare 4 drink, uno solo con decorazione. Alla giuria di degustazione andranno 3 drink per la valutazione organolettica e 1 decorato per il giudice che darà punteggio unico per la decorazione e per il Finger Food. Quest'ultimo sarà successivamente posto su un desk per il pubblico.

Il tempo per la preparazione dei 4 drink è di 8 minuti. I bicchieri sono a carico del concorrente tranne nel caso fossero messi a disposizione dall'organizzazione per motivi di sponsor, senza limitazioni purché adatti per alimenti. Il concorrente deve avere conoscenza degli ingredienti e delle tecniche di lavoro della sua ricetta e relazionare con il giudice tecnico durante la preparazione (speech).

I PARAMETRI DI PUNTEGGIO DELLE GIURIE
GIURIA DI DECORAZIONE:

Punteggio unico da 5 a 15

Massimo punteggio 15

GIURIA PAIRING DRINK & FOOD:

Punteggio unico da 20 a 100 (non sommato al drink)

Massimo punteggio 100

Il Giudice sarà uno Chef della F.I.C. oppure un esperto di gastronomia e intaglio abbinato ad un Barman (esclusivamente per il Concorso Nazionale). Valuteranno l'aspetto della decorazione unitamente alla creatività, proporzionalità e difficoltà di esecuzione nonché l'abbinamento del finger food con il cocktail e alla sua esecuzione.

GIURIA DI DEGUSTAZIONE:

AROMA E GUSTO: punteggio da 5 a 15

EQUILIBRIO TRA GLI INGREDIENTI: punteggio da 1 a 5

Massimo punteggio dei tre giudici 60

La Giuria di Degustazione sarà composta da 3 membri scelti tra Sommelier A.I.S., Maitre

A.M.I.R.A., Direttori d'Albergo A.D.A., Giornalisti del settore, Barman e rappresentanti del pubblico che giudicheranno con 3 punteggi sommati il gusto e l'equilibrio. I 3 Giudici potranno consultarsi tra di loro. Un Consigliere dovrà formare la Giuria sul funzionamento della scheda e l'espressione dei giudizi. Nella fase nazionale tale presenza è obbligatoria durante tutta la fase.

GIURIA TECNICA:

RISPETTO DEI DOSAGGI: punteggio da 1 a 5

ORDINE E PULIZIA, RISPETTO NORME

HACCP: punteggio da 1 a 5

SPEACH INERENTE ALLE CONOSCENZE TECNICHE, MERCEOLOGICHE E CULTURALI DELLA RICETTA PROPOSTA: punteggio da 1 a 5

UNIFORMITA' E SICUREZZA TECNICA, POSTURA, APPROCCIO, CONTATTO VISIVO, MANUALITA', STILE E CLASSE: punteggio da 1 a 10

Massimo punteggio Giuria Tecnica 25

PENALIZZAZIONI (PUNTEGGIO A DETRARRE):

EXTRA TIME OLTRE I 7 MINUTI PER L'ESECUZIONE DI 4 DRINK: 2 punti di penalità entro 1 minuto, squalifica oltre questo tempo

PENALITA' DI OFFICE: 5 punti

NON CORRETTA FORMULAZIONE MODULO RICETTA E ETICHETTA DEL COCKTAIL: 5 punti

La Giuria Tecnica sarà composta da Consiglieri nazionali durante la fase finale mentre nei Concorsi regionali potranno partecipare anche membri del Centro Formazione incaricati. Ogni concorrente avrà un Giudice, il quale potrà interloquire in un "Role playing".

La somma del punteggio di decorazione insieme a quelli del gusto ed equilibrio e a quello della tecnica determineranno il punteggio finale:

Punteggio massimo drink: 100 punti (60% gusto, 25% tecnica, 15% decorazione)

Punteggio massimo "Pairing Drink & Food": 100 punti (indipendente dal cocktail)

Per ogni competizione sarà nominato un Direttore di gara che nominerà a sua volta 3 membri dal Comitato Esecutivo che collaboreranno allo svolgimento della gara e controlleranno la corretta modalità di esecuzione dell'office, banco gara, bottigliera.

NON SONO ACCETTATI I MEZZI PUNTI

Nel caso in cui ci fossero dei pari-meriti, passa in classifica il concorrente che avrà ricevuto il punteggio più alto sul gusto del cocktail e a seguire il più alto nella tecnica. Al perdurato pareggio si procederà allo spareggio.

PREMI

In occasione dei Concorsi regionali, A.B.I. Professional premierà il primo, il secondo e il terzo classificato con uno shaker Parisienne con indicazione del 1°, 2° e 3° classificato A.B.I. Professional. I vincitori assoluti saranno automaticamente Finalisti Nazionali. Le Sezioni che porteranno da 10 a 20 concorrenti potranno portare alla finale un secondo concorrente, così dicasi per le regioni con più di 20 concorrenti che potranno portare il terzo concorrente.

Verranno altresì premiati il 1° classificato per la decorazione e presentazione del drink e il 1° classificato per la tecnica di lavoro. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione. Per la finale Nazionale verranno premiati i primi tre classificati con premi da definire. Un premio speciale sarà offerto al vincitore del "Pairing Drink & Food", cui sarà dedicato anche un articolo sulle nostre riviste ufficiali

A tutti i vincitori e alle loro ricette saranno dedicate molte attenzioni in fase promozione social media e riviste. In particolar modo La foto della ricetta vincente il Concorso Nazionale rappresenterà la grafica della Tessera dei Soci per un anno.

"UN BRAVO BARMAN PROMUOVE L'OSPITALITA', L'ACCOGLIENZA, L'IMPEGNO E LA PASSIONE. PRINCIPI CARDINE DI UN'INDISCUSSA PROFESSIONALITA'"

(UMBERTO CASELLI)

The Bar .doc

Regolamento concorso Umberto Caselli

CARATTERISTICHE DEI PARTECIPANTI:

aperto a tutti i professionisti e gestori di locali di qualsiasi associazione o non associati. Le aziende Sponsor hanno la possibilità di invitare Bartender o gestori di locali, loro clienti.

OBIETTIVO DEL CONCORSO: misurare le capacità di miscelare, di creatività e di esperienza del barman, a creare un drink estemporaneamente tenendo conto esclusivamente dell'aspetto, del gusto olfattivo ed organolettico, del bilanciamento dei prodotti di qualità messi in palio dalle aziende Sponsor. Per questo motivo non vengono presi in considerazione l'aspetto tecnico di preparazione e la decorazione. In altre parole si misura la capacità del professionista a creare un drink su un prodotto particolare quando richiesto. In questo modo si premia la capacità di conoscenza dei prodotti, la sensibilità al gusto e la creatività, caratteristiche peculiari di un bravo professionista.

La difficoltà è valutata nei tempi ristretti di elaborazione della ricetta e di esecuzione.

REGOLAMENTO CONCORRENTI

Il Concorso Umberto Caselli avrà inizio successivamente al Concorso A.B.I. Professional.

Iscrizione presso il desk A.B.I. Professional all'ora di inizio del concorso regionale o nazionale, quello riservato ai soci, dove verrà consegnato un modulo ricetta da compilare. I tempi di iscrizione avranno durata di 60 minuti al termine dei quali si effettuerà il sorteggio dei prodotti delle aziende messi in palio con l'abbinamento ai vari concorrenti.

Ad ogni concorrente verrà estratto a sorte un prodotto del paniere delle aziende Sponsor e

dovrà elaborare una ricetta che ne esalti le sue peculiarità. A partire dall'estrazione egli potrà creare la ricetta visitando i vari desk espositivi delle aziende, chiedendo informazioni e degustando il prodotto selezionato così come tutti gli altri messi a disposizione dagli Sponsor per completare la ricetta. Dovranno essere utilizzati unicamente i prodotti delle aziende Sponsor partecipanti che saranno esposti negli appositi desk.

Il numero di uscita da posizionare sul bicchiere sarà attribuito prima dell'ingresso in pedana e il concorrente troverà sulla bottigliera tutti i prodotti degli Sponsor.

La ricetta dovrà essere un Fancy drink con un massimo di 6 ingredienti comprese le gocce e ingredienti solidi posti all'interno del drink.

Ogni concorrente dovrà munirsi di proprie attrezzature di miscelazione e di 2 bicchieri Fancy. Hanno la possibilità di portarsi Bitters aromatizzanti qualora non fossero presenti negli Sponsor e ingredienti alimentari solidi da poter inserire come ingredienti nel drink.

Succhi di frutta e bibite saranno messi a disposizione dall'organizzazione qualora non fossero presenti come Sponsor.

L'organizzazione metterà a disposizione anche lime, limoni, arance, pompelmi per poterli utilizzare spremuti, nonché zucchero semolato e in sciroppo.

Gli Sponsor saranno suddivisi in modo paritetico con i concorrenti iscritti.

Il concorrente dovrà preparare 2 cocktail nel tempo di 3 minuti.

Al Concorso Umberto Caselli non potranno partecipare i finalisti del Concorso nazionale A.B.I. Professional.

Il numero dei concorrenti partecipanti sarà deciso dal Direttore del Concorso in merito alla disponibilità dell'evento. Il numero massimo sarà di 50 concorrenti. Saranno accettati in ordine cronologico i primi iscritti.

I concorrenti dovranno presentarsi con la propria divisa di lavoro oppure divisa Sociale Associativa e in modo decoroso, per via delle norme H.A.C.C.P. igienico sanitarie, avere capelli, barba e mani ben curate. Il Direttore del Concorso potrà rifiutare, per questi motivi, la partecipazione alla gara a coloro che non saranno in linea.

PREMIAZIONI

Sarà premiata la ricetta che riceverà il massimo punteggio (premio Istituzionale)

Saranno anche premiati dalle aziende i concorrenti che otterranno i migliori punteggi per ogni Sponsor. (il numero dipenderà dai premi messi a disposizione dagli Sponsor)

Il 1° classificato al Concorso Nazionale Umberto Caselli verrà invitato e ospitato da A.B.I. Professional al Convegno Nazionale dell'anno successivo.

GIURIA

Sarà composta da Barman e membri del pubblico selezionati. Sarà posta in una sala nascosta e composta da 4 persone che assaggeranno con una cannuccia.

Ognuno dei 4 giudici potrà dare un punteggio sul gusto/aroma/profumo/equilibrio da 5 a 20.

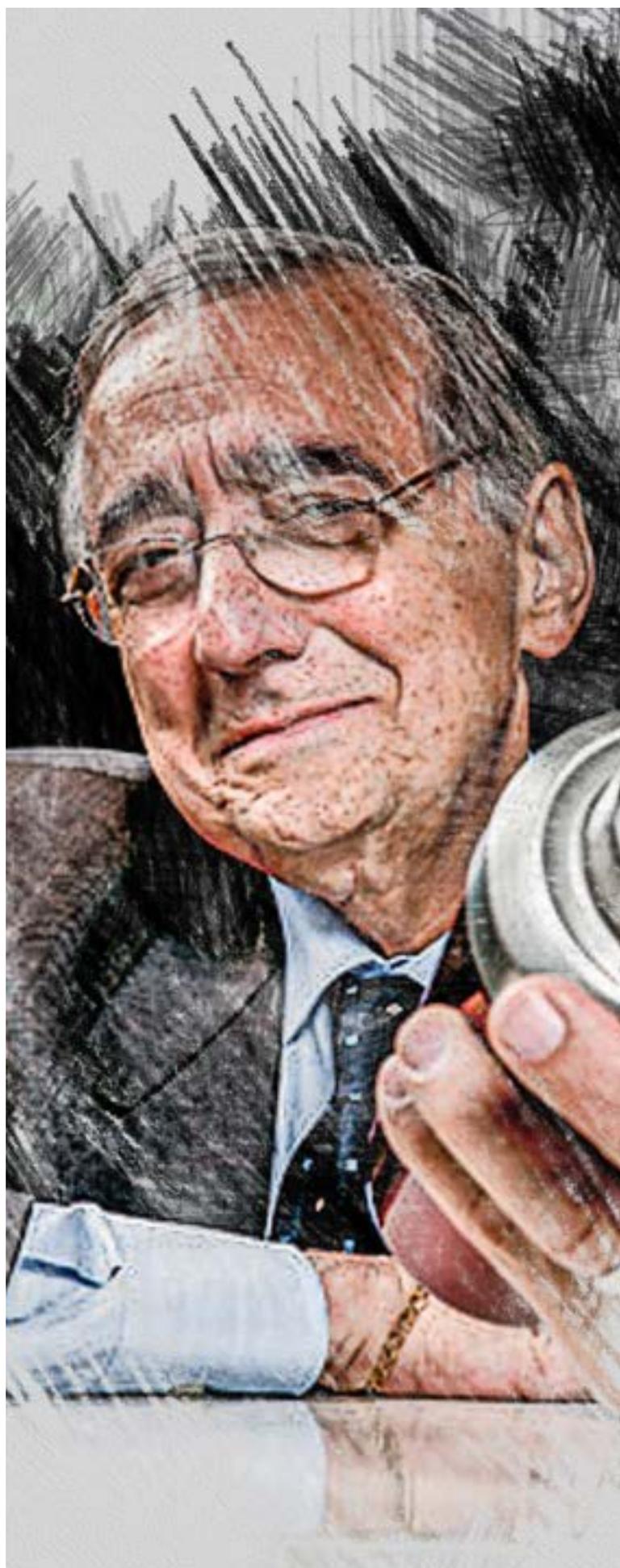
Non vi sarà Giuria tecnica e di decorazione, ma solo assistenza in pedana.

La Giuria di degustazione verrà cambiata ogni 25 concorrenti.

Al Concorso Nazionale sarà presente per tutta la durata un Consigliere nazionale o incaricato per istruire la giuria all'uniformità di giudizio.

NOTE FINALI

L'organizzazione A.B.I. Professional dovrà tenere pronto un elenco degli Sponsor presenti e dei loro prodotti esposti e, in eventuale accordo con le aziende, effettuare il sorteggio di prodotti particolari che le aziende vogliono promuovere per inserirli come obbligatori durante il sorteggio.





BONAVENTURA
MASCHIO

CAMPARI
GROUP

Ceado

Italia a Tavola

MARTINI



MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

S. Bernardo

STOCK
ITALIA

