

Cocktail. Dall'Ernest Hemingway Special al Cuba Libre, storia, leggende e polemiche sui più celebri long drink

Non sparate sull'Aperol Spritz!

Francesca Milano

«Volevo assaggiare questo nuovo drink. È tutto quello che facciamo, no? Guardare cose e assaggiare nuovi drink», fa dire Ernest Hemingway al protagonista del racconto *Colline come elefanti bianchi*, anche se forse parlava di se stesso. Perché è difficile resistere alla sirena dei cocktail, sempre nuovi, sempre in evoluzione, sempre magici. Se ci riflettete bene, l'alcol ha a che fare con la magia, e non solo per il suo potere inebriante. La vera "magia" è quella di creare, attraverso la sapiente arte della *mixology*, qualcosa che sia molto di più della somma dei singoli ingredienti.

Per gli addetti ai lavori, però, non è questione di magia ma di competenza: quello dei *bartender* è mestiere che va affinato, studiato, allenato. Gestì (come lo *shakerare*), strumenti (immanicabile il cucchiaino miscelatore) e ingredienti (il più banale, ma fondamentale, è il ghiaccio) fanno della *mixology* un'arte affascinante, raccontata nel volume *Old Fashioned Cocktails* in cui Maria Teresa Di Marco e Walter Bonaventura ripercorrono la storia (e le storie) dei cocktail più famosi e le loro «ricette».

Sono storie ricche di aneddoti e leggende, e nessuno si chiede più se siano vere o meno, quello che conta è il risultato finale. Si narra, ad esempio, che l'Ernest Hemingway special sia nato grazie al suggerimento dello scrittore americano che, un giorno imprecisato del 1935, dopo aver bevuto un Daiquiri al bancone di Costantino Ribalagua Vert («mito di ogni bartender e creatore della miscelazione caraibica»), sentenziò: «Buon drink, però sarebbe meglio senza zucchero e con rum doppio». Detto fatto: Ribalagua Vert prese nota, aggiungendo però un suo tocco personale, un po' di succo di pompelmo.

Sfogliando il ricettario si scopre

poi che il Cuba Libre deve il suo nome al grido dei soldati americani guidati da Theodore Roosevelt a supportare gli isolani nella Guerra d'indipendenza cubana del 1895-98 contro la Spagna. «Por Cuba Libre!» urlavano i *rough riders* per brindare con un mix di rum e cola. Questo semplice miscuglio è in realtà «un grado zero della miscelazione», si legge nel volume, dove però si fa un passo ulteriore: per raccogliere la sfida di ridare dignità a un drink che a molti ricorda «immondici beveroni in bicchieri di plastica con la Coca Cola alla spina sorbiti nelle discoteche e alle feste», i due autori suggeriscono una versione leggermente più elaborata, che parte da un Daiquiri arricchito con l'Angostura e sposato con la Coca Cola «rigorosamente in bottiglietta di vetro».

Se è vero che i nomi di alcuni cocktail evocano i luoghi in cui sono stati creati per la prima volta, è altrettanto vero che certe denominazioni possono trarre in inganno. È il caso dell'Americano, il drink a base di Bitter, Vermouth e Soda. Molti sostengono che il nome non abbia nulla a che fare con la geografia, ma col gusto: Americano verrebbe da «amaricare» in quanto sia Vermouth sia Bitter sono prodotti con botaniche amaricanti tra cui l'assenzio, la china e la genziana.

Lo stesso - o giù di lì - vale per il Moscow Mule, definito «ciò che il Mojito fu tra la fine degli anni Novanta e l'inizio del nuovo millennio». Il Moscow Mule va molto di moda tra i giovanissimi (il duo Benji & Fede gli ha intitolato il tormentone estivo del

La vera magia è creare attraverso l'arte della mixology che non è la somma degli ingredienti



Doppio rum nel Daiquiri. Ernest Hemingway nella sua casa di Cuba (U.S. National Archives and Records Administration)

VIVISSIME CONDOGLIANZE

SPETTEGOLARE SU SANREMO

«Dobbiamo a Roberto D'Agostino la più bella battuta sul Festival di Sanremo (apparsa su «Il Tempo» dell'8 gennaio) che anche quest'anno, come l'influenza e il record del deficit italiano, arriva puntuale. L'intervistatore, Pietro De Leo, parla con il celebre Dago, tra l'altro, della partecipazione di Rula Jebreal e di Rita Pavone. Dopo aver posto la questione se il Festival sia un rito laico, ottiene questa risposta: «No, è la sostituzione dello struscio di paese, quando additavi la gente di passaggio. Allo stesso modo, oggi ci mettiamo davanti alla televisione per fare il tiro a segno. Io non vedo l'ora di guardare Sanremo con i miei amici per fare battutacce. "Guarda quello com'è vestito"... "guarda quest'altra com'è rifatta"... "senti questo come stona"... Per questo più c'è casino e più sono contento. Ne chiamassero pure 20,

30 di Rula. Anzi, per me possono invitare pure i Casamonica, mi diverto ancora di più». Che dire allora di questa kermesse le cui canzoni ormai si dimenticano velocemente? Nel nostro tempo, politicamente corretto sino all'ossessione, anzi instupidito da tale tendenza, potrebbe essere una rivoluzione riportare al Festival alcune canzoni degli anni '60 per gettare nel panico tutti i moralisti alla buona. Per esempio: «Angeli negri» interpretata da Fausto Leali (eseguita per tutto il '68), oppure «Arrivano i cinesi» di Bruno Lauzi (1969), o «Cocaina» di Gianna (1965). A tali canzoni seguirebbero indignazione, vibrate proteste e ferme condanne. Almeno si ricorderebbe per qualche giorno in più Sanremo. (Modesto Michelangelo Scrofeo)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2018, tanto per dire) ma forse pochissimi sanno che questo drink non ha nulla a che fare con la Russia, se non per la presenza di vodka. È un cocktail nato nel 1941 negli Stati Uniti, e lì è diventato famoso anche grazie alle campagne pubblicitarie con Woody Allen (e ai suoi film, in cui qua e là compare la tipica tazza di rame in cui viene servito il Moscow Mule).

A proposito di cinema, anche un altro cocktail deve la sua fama al piccolo schermo: è il Cosmopolitan, reso un'icona di stile dalle protagoniste della serie tv *Sex & The City*. Esattamente come le scarpe di Carrie Bradshaw (interpretata da Sarah Jessica Parker), però, anche i cocktail passano di moda: provate oggi a ordinare un Tequila Sunrise e poi fateci sapere se non vi sembra di essere stati catapultati indietro nel tempo. Negli anni '70, per la precisione, quando questo drink era il re incontrastato tra i «disco cocktail», prima di finire nel «meritato limbo di quella che ora viene considerata la dark age della mixology», scrivono Di Marco e Bonaventura.

Qualcosa di simile è probabilmente accaduta anche al Dry Martini, così «storico» da risultare «antico». Il Dry Martini ha 150 anni di storia e migliaia di varianti, sebbene sia realizzato con due soli ingredienti (60 ml di London dry gin e 10 ml di dry Vermouth, secondo la ricetta proposta nel volume).

Per il Martini, così come per decine di altri cocktail, gli ingredienti liquidi non sono tutto: contano anche le guarnizioni (nel Martini non può mancare l'oliva, nel Margarita non può mancare il sale sul bordo del calice, nel Pimm's Cup non può mancare il cetriolo). Ma a contare sono anche i bicchieri: ogni cocktail ha il suo, ed è forse proprio a quella iconica forma che si deve il successo estetico del bere. «Dimmi che cosa bevi e ti dirò chi sei», insomma, ma qui non c'è nemmeno bisogno di dirselo: basta guardare il bicchiere che ha il mano e il colore del suo contenuto per indovinare chi si ha davanti. Un tipo da Negrini o da Long Island, una tipa da Mint Julep o da Rossini.

Tra i drink che non conoscono crisi (o quasi) c'è lo Spritz. Il «quasi» si riferisce a un polemico articolo apparso nel maggio del 2019 sul *New York Times*: «The Aperol Spritz is not a good drink», titolava senza mezzi termini il quotidiano americano. Il giornalista Rebekah Pepler lo paragonava a «un succo di frutta dopo un allenamento di football in una calda giornata», scatenando le ire degli italiani bartender. «Tutta invidia», si vociferò dietro i banconi dei bar nostrani, tra una fetta d'arancia e una spruzzata di Soda. Nessuno tocchi lo Spritz, insomma. Almeno fino a quando non ci sarà un nuovo cocktail di moda.

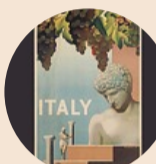
f.milano@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

OLD FASHIONED COCKTAILS

Maria Teresa Di Marco e Walter Bonaventura Guido Tommasi Editore, Milano, pagg. 143, € 20

L'INVENZIONE DEL TURISMO NEGLI ANNI 30 IN ITALIA



Ricostruzione.

Durante gli anni '30 nel Belpaese il turismo divenne un comparto dello Stato

imperiato su un'organizzazione istituzionale.

Ester Capuzzo (ordinario di Storia contemporanea alla Sapienza) ha scritto *Italiani, visitate l'Italia* (Luni Editrice,

pagg. 416, € 24), un saggio su politiche

ed dinamiche turistiche nel nostro Paese

tra le guerre mondiali. Il libro esamina fatti come lo sviluppo

delle Pro Loco o la nascita delle aziende

autonome di cura, soggiorno e turismo, l'Opera

Nazionale Dopolavoro o le colonie di vacanza.

Un paragrafo è dedicato ai treni popolari e alle riduzioni ferroviarie,

un capitolo ai viaggi e alle organizzazioni turistiche nei territori

d'oltremare. Non soltanto in Libia, ma a Rodi e nel Dodecaneso

(anche ai tentativi in Africa Orientale)

Atlante dei paesaggi letterari

Va' dove ti porta lo scrittore

Paolo Albani

Negli ultimi anni sono usciti, anche in traduzione italiana, una serie di atlanti di luoghi immaginari, o di luoghi strani e inconsueti. Ne cito alcuni: *L'Atlante dei paesi che non esistono* di Nick Middleton (Rizzoli, 2015), *L'Atlante immaginario. Quando le mappe raccontavano sogni, miti e invenzioni* di Edward Brooke-Hitching (Mondadori, 2017), *Atlante dei luoghi letterari. Terre leggendarie, mitologiche, fantastiche in 99 capolavori dall'antichità a oggi*, a cura di Laura Miller (Mondadori, 2018), *Atlante dei luoghi inaspettati. Scoperte inattese, città misteriose e leggende, mete improbabili* di Travis Elborough (Rizzoli, 2019).

L'insieme di questi libri costituisce una sorta di scienza anomala, che si potrebbe definire «atlantologia fantastica» o «geografia immaginaria», il cui illustre antesignano, sebbene la parola «atlante» non figurò nel titolo, è il *Manuale dei luoghi fantastici* di Gianni Guadalupi e Alberto Manguel (ed. Lester & Orpen Dennys, 1980 e Rizzoli, 1982), che Italo Calvino considerava un'opera di consultazione indispensabile, suggerendo dovesse trovare posto negli scaffali di una salutare Biblioteca del Superfluo.

Ora, a fianco di questi testi che rappresentano lo «spaesamento geografico» (l'espressione è di Calvino), esce per Rizzoli, nella traduzione di Stefano Chiappello, un *Atlante dei paesaggi letterari*, curato da John Sutherland, scrittore, giornalista e accademico inglese, che - come recita il sottotitolo: *Alla scoperta dei luoghi in cui sono ambientati i grandi romanzi* - si occupa, non di luoghi fantastici, ma di paesaggi realistici, veri, descritti da scrittori famosi.

Il volume, ricco di illustrazioni molto belle (copertine di prime edizioni di libri, mappe, foto, locandine, quadri, ecc.), per lo più a colori, si avvale di una schiera di collaboratori qualificati che hanno redatto uno o più voci (74 in tutto) di questo splendido atlante: fra gli altri ci sono Mariarosa Bricchi, linguista e *editor freelance*, l'unica italiana del gruppo, e Tim Parks, scrittore e traduttore.

Dal punto di vista cronologico, l'*Atlante* è diviso in quattro sezioni: 1. *Panorami romantici* (che analizza alcuni romanzi del XIX secolo, arrivando fino al 1914); 2. *Vedute moderniste* (1915-1945); 3. *Panorami postbellici* (1946-1974); 4. *Geografie contemporanee* (dal 1975 fino a oggi). Le singole voci (circa tre pagine



Mosca. Una mappa realizzata da Jamie Whyte che mostra i luoghi più importanti del *Maestro e Margherita* di Bulgakov

di testo ciascuna) contengono una breve nota biografica dello scrittore antologizzato, accompagnata da una sua foto e dalla riproduzione a colori della copertina della prima edizione del libro esaminato, un romanzo o un racconto in cui si mettono in luce gli aspetti architettonici, culturali, emotivi, ecc., di un certo paesaggio, città o spazio, di una caratteristica affascinante della letteratura è quella di farci vedere le cose, attraverso le parole, di darci l'illusione di essere proprio lì, in quel luogo descritto nella narrazione, di vedere una scena - come

dice Calvino nella lezione americana sulla «visibilità» - quasi si svolgesse davanti ai nostri occhi.

Nell'*Atlante* vediamo, attraverso gli occhi (compreso il terzo, quello cosiddetto «interiore») e le parole di grandi scrittori, i paesaggi che fanno da sfondo ai racconti scelti. Così ci immergiamo visivamente nelle descrizioni che coinvolgono la Milano manzoniana come appare al giovane Renzo ne *I Promessi Sposi* (1827), romanzo non a caso sottotitolato: *Storia milanese del secolo XVII*; la Parigi postrivoluzionaria de *La commedia umana* (1829-48) di Balzac e quella dei bassi fondi de *I miserabili* (1862) di Hugo; la Londra vittoriana del racconto *Casa desolata* (1852-53) di Dickens o l'oblast' di Tula, regione posizionata quasi al centro della Russia europea, in cui è ambientato *Anna Karenina* (1857-77) di Tolstoj.

Un cenno particolare - per una mia affezione personale - meritano due città. Da un lato la Dublino dell'*Ulisse* (1922), considerata da Joyce «l'ultima delle città intime». Nella relativa scheda si dice che il vagabondare del protagonista, Leopold Bloom, tracciato su una mappa, descriverebbe un punto interrogativo, simbolo della perplessità di Bloom

di fronte al tradimento della moglie, la cantante Marion "Molly" Tweedy. Dall'altro la Mosca che fa da scenario alle diaboliche stamberie che accadono ne *Il Maestro e Margherita* (1966) di Bulgakov.

Gli scrittori italiani presenti nell'*Atlante*, oltre a Manzoni, sono Alberto Moravia, Elsa Morante e Elena Ferrante. Da parte mia avrei aggiunto il più paesaggistico dei nostri scrittori contemporanei, narratore di storie recuperate viaggiando, con un gruppo di fotografi, fra cui l'amico Luigi Ghirri, nella campagna inquinata e maleodorante della valle del Po. Mi riferisco a Gianni Celati che ha chiamato i suoi diari di viaggio «racconti d'osservazione».

L'*Atlante* si chiude con una scheda dedicata allo scrittore Miguel Bonnefoy, autore di *Zucchero nero* (2017), romanzo che intende restituire lo spirito della foresta pluviale sudamericana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ATLANTE DEI PAESAGGI LETTERARI. ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI IN CUI SONO AMBIENTATI I GRANDI ROMANZI John Sutherland Rizzoli, Milano, pagg. 245, € 29

A ME MI PIACE

CAMPARINO, IL PAN'COT DI MAMMA OLDANI

Davide Paolini

«Spesso si usa la metafora «mangiare da re», in realtà sarebbe più giusto affermare «un aperitivo da re».

Questo perché la storia dell'aperitivo in Italia prende vita con il re Vittorio Emanuele II, che apprezzò così tanto una cassetta di vermouth (prodotta da Carpano) da affermare, secondo la leggenda, che si trattava di un vino un «punt e mes» (un punto e mezzo) di amaro in più rispetto ai simili. Il vermouth Carpano fu così battezzato e divenne l'aperitivo ufficiale di corte.

Da Torino l'aperitivo approdò ben presto anche a Milano, dove, già a metà '800 si cominciarono a produrre bevande affini (prima Ausonio Ramazzotti, poi Alessandro Martini che assieme al liquorista Luigi Rossi fonda un marchio, divenuto poi mondiale nel tempo).

La svolta arrivò sul finire del 1860, quando Gaspare Campari, dopo aver inventato, a Novara, un nuovo liquore chiamato Rosa Campari, riesce ad ottenere a Milano una licenza per aprire un locale, nella prestigiosa e nascente Galleria Vittorio Emanuele II, chiamato Caffè Campari.

Qui nel retrobottega, Campari, allestì un laboratorio in cui sono nati il Bitter all'uso d'Hollandia e il Cordiale, ma la vera intuizione è stata quella di proporre l'amaro prima di pranzo e non dopo, creando così il rito dell'aperitivo.

Dal 1867 il Caffè Campari, (a cui nel 1915 venne affiancato, il Camparino), ha avuto diversi cambiamenti, pur rimanendo un punto di ritrovo dei milanesi; un chiaro cambio di rotta, contemporaneo, dove aperitivo, cena e dopo cena sono possibili, ha preso il via sul finire del 2019.

Il locale è stato completamente trasformato: si respira un'aria elegante, di classe, direi futurista, non a caso Tommaso Marinetti era un frequentatore, che riprende lo stile (Fortunato Depero) delle straordinarie campagne di manifesti pubblicitari del passato.

Oggi il Camparino è il sigillo dell'aperitivo milanese, fa dimenticare termini rozzi come «apericena» o da abbuffata come *happy hour*.

La carta degli aperitivi è immensa, ricca di apporti di Casa Campari ma anche *around the Globe*, inoltre la novità è la Sala Spiritello, al primo piano, dove viene proposto l'inedito abbinamento tra cocktail (a cura di Tommaso Cecca) e cibo, ideato dallo chef Davide Oldani con una sorprendente e sfiziosa proposta il Pan'cot, in cui c'è qualcosa di nuovo, anzi di antico milanese.

L'idea infatti è nata dal ricordo di una ricetta della mamma di Davide che consisteva di pane ammorbidente in acqua e latte, poi arrostito in padella, ora riproposta dallo chef con una lavorazione alleggerita, più moderna; si tratta sempre di pane ricotto a forma di ciambella dove il buco centrale viene riempito di voglie della tradizione italiana (Pan'cot alla carbonara; zafferano alla milanese, con vitello tonnato, con gorgonzola, composta di pere e pinoli; capasanta arrostita zenzero e bietole ecc.). Non manca la lista di dolci. *Sine qua non!*

© RIPRODUZIONE RISERVATA