

13 OTTOBRE 2017 | di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi

Salvatore Calabrese e la grazia semplice di un dopocena italiano



Salvatore Calabrese

Si prende l'Amaro Quintessentia Nonino e lo si versa sul ghiaccio (4 cl). Ci si aggiunge del vino passito (3 cl) e un po' di acqua tonica o soda (4cl). Importante come tutti i dettagli, la scorza di limone finale. Nulla di più facile, eppure questa semplicità è grazia, in un drink inventato da Salvatore Calabrese «The Maestro»: il simbolo dei grandi bartender italiani nel mondo. Il cocktail unisce due classici del dopocena (così vi levate il pensiero della scelta) in una miscela resa più stuzzicante (ma anche aperitiva) dal profumo di limone. In un drink che può essere personalizzato sul territorio: ciascuno ci mette il passito della zona. L'amaro Nonino, dal canto suo, continua la marcia: ha trovato il suo posto sui banconi che contano, anche oltreoceano. Tra l'altro, è a base di Quintessentia anche uno di quei drink amici in cui gli ingredienti sono in parti uguali. Il Paper Plane si fa shakerando bourbon, Aperol, Quintessentia, succo di limone. La ricetta è di un altro maestro, Sam Ross, che l'ha inventata una decina d'anni fa. La storia dell'amaro Nonino è invece assai più antica. La formula originale è del capostipite della dinastia, Antonio, ma alla fine degli anni Sessanta l'amaro era uscito di produzione. Negli anni Ottanta, Giannola e Benito Nonino l'hanno sottratta all'oblio con una modifica significativa: al posto della grappa, hanno cominciato a mettere nell'amaro la Ue, l'acquavite di uva che è uno dei simboli della casa. Più ricca e rotonda, e soprattutto eccellente nel lavoro difficile di legare i sapori.

