

R

Food

N° 33

la Repubblica

Giovedì
2 agosto
2018

IL MIO B

GIORGIO ARMANI: SIAMO STATI
NEL CUORE PORTO I TORT



© COURTESY OF ARMANI ARCHIVES

Al bar

Non solo liscia ora la grappa vuole lo shaker

Considerato un distillato "anziano"
l'ambizione è il mondo dei cocktail

di MAURIZIO TREZZI



Esterno giorno, largo su tavolo di legno sotto una pergola, sedie impagliate. Primo piano: capelli bianchi, folti, il volto segnato dagli anni, dal sole, dal lavoro. In mano un bicchierino. Sul tavolo una bottiglia, quasi colma, di un distillato. Bianco. Immagini perfette, qualche anno fa, per uno spot sulla grappa. Stereotipi che ingabbiano tutt'oggi il distillato nazionale, da molti interpretato come prodotto buono solo per correggere il caffè o per scaldarsi nelle fredde serate invernali. Superare questo limite è l'obiettivo di chi esalta e ama questo prodotto. I *chiringuitos* di Formetera o i bar di Miami – dove i ragazzi inseguono gin, mezcal e rum – sono ancora miraggi. Ma il rinascimento del distillato di vinaccia, buccia e semi d'uva, scarto della vinificazione, è iniziato. Imperativo è ringiovanire un'immagine per i più datata e démodé. E uno dei mezzi per farlo sono i cocktail. La mixology è arte. Tra coloro che hanno intuito la strada e deciso di percorrerla ci sono sicuramente i friulani Nonino. «Da anni proponiamo i nostri distillati – racconta con trasporto e passione Antonella Nonino, seconda generazione di un'azienda pionieristica – tutti ottenuti da vinacce fresche, distillate cento per cento con metodo artigianale, ai più grandi barman del mondo. Siamo convinti che questo sia un modo per far conoscere e apprezzare la grappa e le acquaviti a un pubblico giovane e attento alla qualità. Abbiamo avviato dal 2008 collaborazioni con diversi bartender, fra i quali Davide Girardi e Mirko Falconi, che realizzano cocktail premiati in tutto il mondo».

Come il Nonino Tonic Amazzo-

nico. La ricetta: 3,5 cl Grappa Nonino 43°, 1,5 cl Cordiale Amazzonico, 12,5 cl acqua tonica, limone e ghiaccio. A svilupparlo Simone Caporale, per anni all'Artesian Bar di Londra, oggi bartender di fama internazionale: «La grappa è un prodotto perfetto per la mixologia a patto che sia di grande qualità. Occorre superare il cliché che molti colleghi hanno su questo distillato. Solo con un lavoro di squadra sarà possibile portarla nelle ricette di grandi cocktail dove la grappa può tranquillamente rappresentare la parte alcolica del mix di ingredienti».

Per rompere il ghiaccio e vincere la diffidenza dei consumatori, soprattutto quella dei giovani, servono dunque prodotti di pregio. Gianni Vittorio Capovilla, ovviamente di Bassano del Grappa, è oggi riconosciuto come uno dei migliori mastri distillatori del pianeta.

«Per sostenere e rilanciare la grappa è fondamentale la qualità che, in Italia purtroppo, è assicurata solo da pochi produttori illuminati – spiega –. E il metodo di distillazione non è affatto secondario. Per esempio i nostri alambicchi discontinui lavorano a bagnomaria per tenere bassa la temperatura consentendo agli alcoli superiori, le code, di non essere trascinati dai vapori e conferendo maggior pregio, morbidezza e qualità al prodotto finale». Il contrario di quello che avviene nella distillazione industriale.

Insiste Capovilla: «In quel caso la temperatura è alta perché bisogna far presto e distillare il più possibile. A discapito della qualità. Così, però, non si aiuta il lavoro a sostegno di un brand e di una nuova immagine per un distillato che invece avrebbe caratteristiche e mercato per crescere, e tanto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fragolappa

di Cristian Camnasio
Daiquiri Cocktail Bar
di Cormano (Mi)



Ingredienti:

3 fragole;
1 fetta di lime;
1 cucchiaino di zucchero
demerara;
2 cl bitter campari;
4 cl grappa
prosecco q.b.
bicchiere:
renano
metodo:
stir&strain
guarnizione:
alkekengi,
fragola e arancio