

OLIO
Un mondo
che deve
rinnovarsi

TENDENZE
Il nuovo
food pairing
con i cocktail

Foto Federica Santeusonio



Il nuovo food pairing ama i cocktail

Alex Pietrogiaconi

TENDENZE

DA GO
Gian
un a



Salvatore Calabrese, detto anche **The Maestro**, uno dei barman italiani più conosciuti al mondo. Diverse sono le abitudini dell'happy hour: se gli americani sono dei drink lover, amano sperimentare e accompagnano i cocktail con la pizza, gli italiani sono abituati ad abbinamenti classici a base di patatine

sto hanno a disposizione moltissimi negozi che vendono prodotti ad hoc, in più amano sperimentare: tanti bevono cocktail soprattutto con la pizza, ma anche con gli altri piatti. Forse la differenza con l'Italia è la tipologia di drink consumata a cena o al lunch (soprattutto al brunch con il *Bloody Mary*) e che vede protagonisti Martini, *Manhattan*, ma anche Vodka, Gin o Agave on the rocks insieme a quelli che vengono scelti dal menu (che cerco di cambiare una volta ogni mese e mezzo per essere

pronto con nuove proposte anche per i clienti abituali". Anche per l'happy hour la proposta è diversa da quella a cui siamo abituati in Italia con buffet o abbinamenti classici a base di patatine, olive e poco altro: "L'happy hour prevede un menu specifico a dei prezzi short sia per il cibo che per i cocktail e io lo propongo con classici come *Gin tonic*, *Spritz*, *Negroni* a cui affiancare pizza alla napoletana, fiori di zucca fritti con la ricotta piuttosto che la 'n pepata di cozze... Ovviamente non esiste il buffet,

no con il cibo sono l'eterno ciclo di ricerca in tutto -da tempo immemore- viene abbinato gamme sensoriali più impensabili, utilizzando tipologia di pietanza, spezia, gusto possibile offrire un'esaltazione del calice o del prodotto economico di moda, un gioco di contrasti o di danze che deve condurre in un sentiero che sia regalare un'esperienza indimenticabile, nata ovviamente dalle diverse annate, dalle etichette più pregiate o dal lavoro in tandem tra chef e sommelier. Un'area in cui tra vini fermi, bianchi ecc..., il vino sembra essere ben radicato, pronto per il pasto al dolce.

Ma il cocktail ha saputo ritagliarsi da subito il suo spazio -e anche importante- nel mondo food, passando dai *sides* (cioè dal cibo che si abbina ai cocktail), minimali o meno, a seconda del locale, a piatti serviti durante aperitivi o after dinner fino a frontiere che prevedono pietanze o pasti veri e propri. Basti pensare che, ormai qualche anno fa, non erano stati alcuni chef pasticceri e bartender di New York e di Los Angeles (vere e proprie patrie del food pairing) a indagare per primi su questa nuova frontiera di ricerca nell'ambito del bere miscelato, ma a farlo lanciando il *pastry pairing*, dedicato al mondo della pasticceria, con un bilancio più che positivo. Da qui è facile immaginare come siamo passati ad avere pranzi o cene a base di cocktail oppure bilanciati su un'alternanza tra cocktail e vino, piuttosto che un'attenzione più maniacale nella fase aperitivo.

Partendo proprio dagli Stati Uniti il trend ci viene spiegato da Massimo Stronati, bar manager di *Vina Enoteca* a Palo Alto, in California: "Negli Stati Uniti la situazione legata al cocktail in pairing con la cena è molto eterogenea e comunque in generale gli americani sono grandi cocktail lovers, preparano i drink anche a casa e per que-

BITTER

Amaro Nonino Quintessentia, per cocktail creativi

Famosa per la grappa, Nonino ha una lunga storia anche con l'Amaro. Una storia che parte nel 1933 quando Antonio Nonino elabora infusi a base di grappa ed erbe di Carnia. Nasce l'Amaro Carnia. Poi, nel 1984 Giannola e Benito Nonino creano l'Acquavite d'Uva. Nel 1987 inizia l'invecchiamento di l'Acquavite d'Uva in barrique di essenze di legni diversi e, infine, nel 1992 la grappa di Giannola e Benito si fonde con l'esperienza di Antonio Nonino. Nasce Amaro Nonino Quintessentia nobilitato da l'Uve invecchiata in barrique e in piccole botti dallo straordinario sentore di erbe e arricchito dal profumo di l'Uve: liscio o con ghiaccio è ormai un classico. Ma trova un suo spazio anche come ingrediente base e di tendenza nella mixologia internazionale, grazie anche al mitico bartender Salvatore Calabrese ne l'*Aperitivo de Il Maestro*. L'Amaro Quintessentia entra anche nelle ricette di cocktail diventati Classic new modern come il *Paper Plane* di Sam Ross (4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 4,5 cl Aperol, 4,5 cl Bourbon, 4,5 cl limone fresco; mescolare Amaro Nonino Quintessentia, Aperol e Bourbon in ugual misura con succo di limone appena spremuto e filtrato; shakerare con ghiaccio e filtrare in un bicchiere ballon). "Una delle più eleganti espressioni dell'Amaro", così lo definisce Brad Thomas Parson, tra i massimi esperti di bitters che proprio con l'Amaro Nonino apre il suo libro *The Spiritied World of Bitterness, Herbal Liqueurs*. È un bitter elegante ottimo anche come aperitivo con qualche cubetto di ghiaccio e una fetta d'arancia, ancora meglio nella versione Giannola Style con bollicine a piacere (5 cl Amaro Nonino Quintessentia, ghiaccio a cubetti, 1 fetta di arancia bionda, 4 cl di spumante). Da provare anche fresco in purezza con fogliolina di menta abbinandolo al cioccolato fondente: una sorpresa inattesa. È perfetto servito a temperatura ambiente, a completamento di un pranzo, come digestivo, ma anche servito caldo come *NoninoPunch*.





Das neue Food Pairing liebt Cocktails

September 2018, Alex Pietrogiacomì

BITTER

Amaro Nonino Quintessentia - für kreative Cocktails

Nonino ist für seinen Grappa bekannt, verzeichnet aber auch eine Erfolgsgeschichte beim Kräuterbitter Amaro. Eine Geschichte, die 1933 beginnt, als Antonio Nonino Kräuter aus Karnien mit Grappa ansetzt. Es ist die Geburtsstunde des Amaro Carnia. 1984 kreieren Giannola und Benito Nonino den Traubenbrand ÙE. 1987 beginnt man mit dem Ausbau des Traubenbrandes ÙE in Barriques aus verschiedenen Hölzern und schließlich verbindet sich 1992 der Grappa von Giannola und Benito mit den Erkenntnissen von Antonio Nonino. Es entsteht der Amaro Nonino Quintessentia, der mit dem in Barriques und kleinen Fässern ausgereiften ÙE Traubenbrand veredelt wird. Er überzeugt mit seinem feinen Kräutergeschmack und dem Duft des ÙE: pur oder mit Eis ist er bereits ein Klassiker. Doch auch als Grundzutat und Trendsetter in der internationalen Mixology-Szene findet der Amaro Zuspruch. Zu verdanken hat er das nicht zuletzt auch dem renommierten Bartender Salvatore Calabrese und seinem Aperitif Il Maestro. Amaro Quintessentia wird auch bei den Rezepten der Classic New Modern Cocktails zum Protagonisten, so z. B. beim Paper Plane von Sam Ross (4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 4,5 cl Aperol, 4,5 cl Bourbon, 4,5 cl frische Zitrone; Amaro Nonino Quintessentia, Aperol und Bourbon in gleicher Menge miteinander mischen, den frisch gepressten, gefilterten Zitronensaft dazugeben, in einem Shaker mit Eis schütteln und in ein Ballonglas abseihen). "Eine der elegantesten Versionen des Amaro", so definiert ihn Brad Thomas Parsons, einer der größten Experten von Bitterlikören, der den Amaro Nonino an den Anfang seines Handbuches The Spirited World of Bitterness, Herbal Liqueurs stellt. Der Amaro ist ein eleganter Bitterlikör, der sich mit einigen Eiswürfeln und einer Orangenscheibe auch bestens als Aperitif eignet. Noch besser ist er in der Version Giannola Style mit Sekt oder anderen Bubbles (5 cl Amaro Nonino Quintessentia, Eiswürfel, 1 Orangenscheibe, 4 cl Schaumwein). Hervorragend schmeckt er auch kühl und pur mit einem Minzeblatt und dazu Zartbitterschokolade: ein völlig überraschendes Genusserlebnis. Bei Zimmertemperatur genossen ist er perfekt als Digestif nach dem Essen, aber auch heiß serviert als NoninoPunch.