



«LE MIE (ANTICHE) RICETTE ITALIANE»

Da Bordeaux a Torino con la macchina colma di bambini e il necessario per cominciare una nuova vita oltre le Alpi. Dove scoprire che i piatti del cuore sono quelli capaci di offrire la migliore versione di ciò che esiste già.

di **Mimi Thorisson**
foto di
Oddur Thorisson

18

COOK.CO

CORRIERE DELLA SERA

16.09.2020

MERCOLEDÌ

SCUOLA DI COCKTAIL

COOK 45

COOK.CORRIERE.IT

È il drink che ha rilanciato nel mondo l'uso dell'amaro italiano, entrato a febbraio nella lista delle 26 bibite di riferimento dei prossimi anni secondo l'Iba. Inventato nel 2007 da Sam Ross, è il perfetto equilibrio tra note amare, aspre ed erbacee.

PAPER PLANE

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicità Sala

QUINTESSENTIA
L'AMARO DELLA FAMIGLIA
NONINO È UN MUST.
ECCELLENTE ANCHE
IN ALTRI DRINK

TWIST
NELLA SUA PRIMA
VERSIONE, SAM ROSS
USAVA IL CAMPARI.
DA PROVARE

I Paper plane è una gioia: massima semplicità per il massimo risultato, quello che tutti nella vita vorremmo. Ne è convinto anche Mario Farulla, il bartender dal tocco magico che ha portato il «Baccano» di Roma nelle classifiche dei 50 Best Bar e ora ha appena aperto il bar dell'hotel «The Chapter». Anche lui appassionato del drink, lo descrive con quella concentrazione e quell'energia sue tipiche: «Il Paper plane ti stupisce ogni volta per quello stupefacente equilibrio tra le note amare, aspre ed erbacee». E, diciamolo pure, il Paper plane è una gioia anche per la presenza di due prodotti italiani di cui siamo orgogliosi, l'amaro Quintessentia Nonino e l'Aperol. Anzi, Farulla è convinto che il drink abbia «rilanciato a livello mondiale l'uso dell'amaro italiano»: lo scorso febbraio, infatti, questo giovane cocktail è entrato tra i *New era drinks* dell'International bartender association (Iba), 26 bibite più o meno note, ma tutte da studiare, che entrano nel patrimonio globale e saranno un riferimento per i prossimi anni. Infine, a completare la gioia, il fatto che sia un drink dagli ingredienti in parti uguali, un godere per noi bartender da cucina a cui piace vincere facile. Il Paper plane è stato inventato nel 2007 da un maestro dei nostri giorni: Sam Ross. Australiano trapiantato negli Usa dove ha lavorato al leggendario «Milk&Honey» di New York prima di rilevarne i locali per il suo «Attaboy». È anche il creatore di un altro classico dell'oggi, il Penicillin. Sotto la supervisione del grande Sasha Petraske, Ross lavorava a un drink per il menù del «Violet hour» di Chicago. Mentre provava, aveva nelle orecchie il grande successo di M.I.A., Paper plane appunto. Che dire: l'ispirazione ha funzionato. Per preparare il drink, si mettono in uno shaker con molto ghiaccio parti uguali (20 ml) di amaro Quintessentia Nonino, Aperol, succo di limone e bourbon: Mario Farulla usa il Michter's o anche il Maker's Mark. Si shakerà il tutto con energia e si scola in una coppa freddissima: «Ma io non uso il colino — spiega Farulla — perché trovo che ci stia bene qualche microscaglia di ghiaccio ad aggiungere freschezza». Altro trucco di Mario è «aggiungere nello shaker scorze di limone e di pompelmo per dare al drink ancora più naturalezza e profondità». La guarnizione? Ovvio: un aeroplanino di carta. All'inizio, Sam Ross preparava il Paper plane con il Campari. Con l'Aperol ha reso il sorso più semplice. Ma fate l'esperimento: perché l'aeroplanino decolla anche con il Campari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL BARTENDER
MARIO FARULLA
AGGIUNGE NELLO SHAKER
SCORZE DI LIMONE
E POMPELMO

IL BOURBON
CON IL MICTER'S
O IL MAKER'S MARK
SI VA SUL SICURO

MINIBAR
LE TONICHE
D'AUTORE
a cura di
Gabriele Principato



ALTOATESINA

Tonica organica altoatesina di Limestone. Oltre alla versione classica, dal gusto leggermente aspro e con un rinfrescante sentore di limone, ne esistono altre tre versioni: herbal, ginger beer e alla mela.



STELLATA

Contiene chinino naturale ed è disponibile in versione Classic Dry Bitter e Mediterranean, con l'aggiunta di limone, lime ed erbe. Dialogue è la nuova tonica ideata, insieme a Fructal, dallo chef stellato sloveno Tomaž Kavcic.



IN SEI VERSIONI

Alpex è la nuova tonica prodotta a Bolzano da Acqua Plose e realizzata in sei versioni: dalla Bitter Lemon (ottima in purezza on the rocks), alla Indian Dry, che il gusto amaro della corteccia di china rende perfetta per miscelare cocktail singolari.

CORRIERE DELLA SERA **COOK**

COCKTAIL SCHOOL

It is the drink that relaunched the use of Italian bitter in the world, in February it joined the list of the 26 reference drinks of the next years according to Iba.
Created in 2007 by San Ross, it is the perfect balance between bitter, sour and herbaceous notes

PAPER PLANE

by Marco Cremonesi
illustrations by Felicita Sala

QUINTESENTIA

THE AMARO OF THE NONINO FAMILY IS A MUST.
EXCELLENT ALSO IN OTHER DRINKS

TWIST
IN ITS FIRST VERSION,
SAM ROSS USED CAMPARI. TO BE TASTED

THE BARTENDER
MARIO FARULLA ADDS IN THE SHAKER LEMON AND GRAPEFRUIT PEEL

BOURBON
WITH MICTER'S OR MAKER'S MARK YOU ARE ON TH SAFE SIDE

The Paper plane is a joy: the maximum simplicity for the maximum result, what everyone in life would like. Also Mario Farulla, the bartender with the magic touch that brought the "Baccano" of Rome in the ranking of the 50 Best Bars, and who now has just opened the hotel bar "The Chapter". Fond of drinks himself, he describes it with his typical concentration and energy: "The Paper plane amazes you every time for that astonishing balance between bitter, sour and herbaceous notes". And, let's say it, the Paper plane is also a joy for the presence of two Italian products of which we are proud, the Amaro **Nonino** Quintessentia and Aperol. Better, Farulla is convinced that the drink has "relaunched the use of Italian bitter worldwide": last February, in fact, this young cocktail entered among the New-era drinks of the International bartender association (Iba), 26 drinks more or less known, but all to be studied, which are part of the global heritage and will be a reference for the coming years. Finally, to complete the joy, the fact that it

is a drink with ingredients in equal parts, an enjoyment for us, kitchen bartenders, who like to win easy. The Paper plane was invented in 2007 by a master of our times: Sam Ross.

Australian transplanted to the USA where he worked at the legendary "Milk&Honey" in New York before taking over the premises for his "Attaboy". He is also the creator of another classic of today, Penicillin. Under the supervision of the great Sasha Petraske, Ross worked on a drink for the menu of the "Violet hour" in Chicago. While rehearsing, he had in his ears the great success of M.I.A., Paper plane precisely. What to say: the inspiration worked. To prepare the drink, put in a shaker with lots of ice equal parts (20 ml) of Amaro **Nonino** Quintessentia, Aperol, lemon juice and bourbon: Mario Farulla uses Michter's or even Maker's Mark. Shakes it with energy and drain it in a very cold cup: "But I don't use the strainer - explains Farulla - because I find that some micro flakes of ice are good for adding freshness". Another trick Mario does is "add lemon and grapefruit peel to the shaker to give the drink even more naturalness and depth". The garnish? Of course: a paper airplane. In the beginning, Sam Ross prepared the Paper plane with Campari. With Aperol he made the sip easier. But make the experiment: because the airplane takes off also with Campari.

© ALL RIGHTS RESERVED