



«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, diciamo 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 «Attaboys». 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 MICHTER'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-SCHULE

Das ist der Drink, der dem italienischen Kräuterbitter, dem Amaro, weltweit zu neuem Ruhm verhalf. Im Februar gelangte er in die von der IBA ausgewählten 26 Top-Drinks der nächsten Jahre. 2007 von Sam Ross kreiert verkörpert er die optimale Balance zwischen bitteren, herben und grasigen Geschmacksnoten.

PAPER PLANE

von Marco Cremonesi
Illustration: Felicita Sala

QUINTESENTIA

- DER AMARO VON FAMILIE NONINO IST EIN ABSOLUTES MUSS.
HERVORRAGEND AUCH IN ANDEREN DRINKS.

TWIST
IN SEINER ERSTEN VERSION VERWENDETE SAM ROSS CAMPARI.
DEN MUSS MAN EINFACH PROBIEREN.

BARKEEPER

MARIO FARULLA GIBT AUCH ZITRONE- UND GRAPEFRUITSCHALE IN DEN SHAKER.

BOURBON
MIT MICTER'S ODER MAKER'S MARK GEHT MAN AUF NUMMER SICHER

Der Paper Plane bereitet große Freude, denn größte Einfachheit führt hier zu größtem Ergebnis: das ist es ja, was wir alle im Leben anstreben.

Auch Mario Farulla, der Barkeeper mit dem magischen Touch, ist davon überzeugt. Ihm ist es zu verdanken, dass die Baccano Bar in Rom in die Liste der 50 besten Bars aufsteigen konnte, und mehr noch, Farulla hat gerade ein neues Lokal im Hotel The Chapter eröffnet. Er selbst ist auch dem Drink verfallen; in der ihm typischen konzentrierten, doch energiegeladenen Art beschreibt er ihn wie folgt: „Der Paper Plane überrascht dich jedes Mal aufs Neue aufgrund der fantastischen Balance von bitteren, herben und grasigen Geschmacksnoten.“ Und ehrlich gesagt, der Paper Plane erfreut uns umso mehr, enthält er doch gleich zwei italienische Produkte, auf die

wir besonders stolz sind: Amaro **Nonino** Quintessentia und Aperol. Mehr noch, Farulla ist überzeugt davon, dass der Paper Plane „weltweit die Verwendung von italienischem Kräuterbitter angekurbelt hat". Letzten Februar schaffte es dieser junge Cocktail in die Liste der New Era Drinks der IBA (International Bar Association), die 26 mehr oder weniger bekannte Drinks umfasst. Sie alle verdienen große Aufmerksamkeit, da sie zum globalen Erbe der Trinkkultur gehören und im Fokus der nächsten Jahre stehen werden.

Die Freude wird dann noch größer, wenn man bedenkt, dass es sich um einen Equal-Parts-Drink handelt, bei dem alle Zutaten in gleicher Menge vorhanden sind. Für uns Amateur-Barkeeper ist das super, da haben wir leichtes Spiel und das mögen wir.

Der Paper Plane wurde 2007 von Sam Ross, einem Meister unserer Zeit, erfunden. Ross, gebürtiger Australier, war in die USA übersiedelt und arbeitete in der legendären New Yorker Milk&Honey Bar, bevor er die Räumlichkeiten zur Gründung seiner Bar Attaboy übernahm. Er ist auch der Erfinder eines weiteren zeitgenössischen Cocktails mit dem Namen Penicillin. Unter der Aufsicht des großen Sasha Petraske tüftelte Ross an einem Drink für das Menü der Chicagoer Bar Violet Hour. Während er mehrere Dinge ausprobierte, hatte er noch den erfolgreichen Song von M.I.A. Paper Planes im Ohr. Was soll man dazu noch sagen? Die Inspiration hat funktioniert.

Zur Zubereitung des Drinks nimmt man einen mit viel Eis gefüllten Shaker und gibt zu gleichen Teilen (20 ml) Amaro **Nonino** Quintessentia, Aperol, Zitronensaft und Bourbon hinein. Mario Farulla verwendet Michter's oder auch Maker's Mark. Alles gut durchschütteln und in eine eiskalte Schale füllen. „Ich verwende kein Barsieb", erklärt Farulla, „weil ich kleine Eissplitter im Drink gut finde, das verleiht noch mehr Frische." Ein weiterer Trick von Mario besteht darin, „Zitrone- und Grapefruitschale in den Shaker zu geben, das macht den Drink noch natürlicher und gibt ihm mehr Tiefe." Und zum Garnieren? Ein kleiner Papierflieger natürlich. Zu Anfang bereitete Sam Ross den Paper Plane mit Campari zu. Mit Aperol wird jeder Schluck noch einfacher. Doch man kann gern ein Experiment machen: der Papierflieger schwingt sich auch mit Campari in die Lüfte.