

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

Il 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.



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 amaricante della corteccia di china rende perfetta per miscelare cocktail singolari