

# PUNCH



## Come il Paper Plane è Diventato un Modern Classic

***Il cocktail bittersweet di Sam Ross è la rara ricetta contemporanea in parti uguali (equal parts) che ha dato vita a una famiglia di drink mixati.***

Se vi è capitato di frequentare The Violet Hour di Chicago durante l'estate del 2008 e vi siete impadroniti di un menu, potreste avere tra le mani un raro oggetto da collezione. Lì, nella sezione dei whisky, c'è una bevanda fatta con bourbon, succo di limone, Amaro Nonino e Campari. Si chiamava The Paper Airplane.

Se quella specifica vi ricorda una bevanda più conosciuta chiamata Paper Plane, fatta con Aperol al posto del Campari, c'è un motivo.

Toby Maloney, che ha aiutato ad aprire The Violet Hour, chiese al bartender Sam Ross, con il quale aveva lavorato al Milk & Honey di New York, di creare un cocktail originale per il bar di Chicago. Ross creò un drink che chiamò Paper Plane, da una canzone dei M.I.A. (il nome della canzone è in realtà "Paper Planes"). Ross, che ha sede a New York, ha trasmesso la sua ricetta tramite una "segreteria telefonica con un leggero ronzio alle 3 del mattino". Quando Maloney ha sentito il messaggio, ha compreso male il nome come "The Paper Airplane".

La bevanda servita per la prima volta a The Violet Hour conteneva Campari; non era un malinteso. L'aperitivo italiano era quello originale per il drink che Ross concepì come un riff in parti uguali basato su The Last Word, il cocktail ante-Proibizionismo che fu resuscitato nella prima decade del secolo dal bartender di Seattle Murray Stenson. Ross combinava il Campari con il succo di limone

come elemento agrumato, il bourbon come liquore e l'Amaro **Nonino**, che Ross aveva recentemente scoperto, come parte erboristica dell'equazione. Due giorni dopo, tuttavia, ci ha ripensato.

"Ho provato di nuovo e il drink non era ben equilibrato", ricorda Ross. "Era un po' troppo amaro e la dolcezza non si sentiva. Ho inserito l'Aperol e sono rimasto subito soddisfatto del risultato".

Così è nato il drink arancione brillante che è andato a conquistare il mondo (e una città canadese in particolare) mentre ispirava i suoi riff, una maglietta e persino il nome di un bar.

Il Paper Plane ha avuto la sua spinta iniziale perché è stato promosso contemporaneamente nei cocktail bar più importanti di due città. A The Violet Hour è diventato rapidamente uno dei preferiti. "La gente lo ordina ancora oggi", dice Maloney, "alcuni anche con l'originale Campari". (Per la cronaca, Maloney preferisce la versione originale con il Campari, che considera "una partita di calcio Australiano trasformata in un cocktail: caotica, ma strutturata"). Nel frattempo, Ross ha iniziato subito a servirlo al Milk & Honey e al Little Branch di New York.

Ben presto, Toronto si unì al fan club.

"La maggior parte dei bartender di cocktail in Canada ha sicuramente colto il vento del Paper Plane intorno al 2009-2012", dice Robin Goodfellow, che ha lavorato al Czehoski di Toronto quando ha mixato il drink per la prima volta nel 2010. Nel giro di pochi anni, ha fatto il salto di qualità arrivando nei ristoranti. Secondo Goodfellow, le persone che avevano familiarità con la bevanda per la sua reputazione hanno iniziato a ordinarla - senza nemmeno sapere cosa conteneva. "Chi non vorrebbe un Cosmo al bourbon?" Chiede Goodfellow, riferendosi alla tonalità rosata della bevanda.

Ross è venuto a sapere dell'affetto del Canada per la bevanda nel 2014, quando usciva con una donna di Toronto. "Ogni volta che venivano ordinate le scelte del barista", ricorda, "uscivano i Paper Plane".

Che il Paper Plane prendesse il volo era prevedibile. Ross l'aveva creato parzialmente con questo scopo in mente. Voleva inventare una bevanda che non fosse solo equilibrata e deliziosa, ma anche semplice, basandosi su quattro ingredienti facilmente reperibili, e che non richiedesse sciroppi o infusi speciali. In altre parole, un cocktail che potesse essere preparato in qualsiasi posto con un backbar (retro-bar) decente o in casa. La bevanda non ha nemmeno una guarnizione. (Per quanto riguarda il più oscuro dei quattro ingredienti, l'Amaro **Nonino**, il Paper Plane ha contribuito a farlo conoscere. "Grazie a Sam Ross, ora l'Amaro Nonino è un must in ogni cocktail bar", dice Elisabetta Nonino).

Così come il Last Word ha ispirato un centinaio di riff, il Paper Plane ha generato la sua parte di cocktail in parti uguali, tra cui l'Amen Corner di Nick Brown (bourbon, Aperol, Amaro **Nonino** e menta) e, forse il più famoso, Naked and Famous di Joaquín Simó (mescal, Chartreuse giallo, Aperol e succo di lime), che è diventato un cocktail classico moderno a pieno titolo.

Simó stava già arrembiando con una variazione del Last Word quando si è imbattuto per la prima volta in un Paper Plane al Milk & Honey. "Provare il Paper Plane per la prima volta mi ha fatto ripensare i possibili candidati per un sostituto del maraschino, dato che ero rimasto bloccato in una routine iniziale di liquori monodose - Curaçao, genziana, ecc.", spiega Simó. "Ho rivolto la mia

attenzione a liquori più complessi come l'Aperol, il Campari, il Pimm's, il Cynar e il Montenegro. Il matrimonio Aperol - Chartreuse giallo è stato un grande successo, ho dovuto solo trovare il giusto mescal".

Le variazioni vanno tutte bene e sono buone, ma si sa che il proprio drink ha avuto un grande successo quando un bar prende il suo nome. Questo è successo quando i soci George Lahlouh, Dan Phan e Johnny Wang hanno aperto il Paper Plane a San Jose nel 2014. L'ispirazione ha colpito durante un viaggio di ricognizione sul concetto di bar a New York, che comprendeva un giro di Paper Plane al cocktail bar Raines Law Room di Manhattan.

"Il cocktail è piaciuto a tutti noi", ha detto Lahlouh, "e il nome si adattava al progetto essendo oscuro, foneticamente divertente da pronunciare e aveva un certo fascino". Inoltre, era un nome adatto per un bar che intendeva concentrarsi sui cocktail classico moderno.

Attaboy, il bar del Lower East Side che è si è sviluppato dal Milk & Honey, è andato oltre il mixaggio del drink per rafforzare la notorietà del cocktail. Nel 2019, il bar ha collaborato con il produttore di abbigliamento Ambsn per la realizzazione di una maglietta Paper Plane. Il risultato - a maniche corte, rosa, con un design fatto di piccoli cocktail e aeroplanini di carta - è stato offerto tramite l'account Instagram Attaboy durante le prime settimane della pandemia. Lo stock si è esaurito in una settimana.

Oggi, il Paper Plane ha raggiunto un livello tale di popolarità che, 13 anni dopo la sua creazione, ha iniziato a sollevare la domanda: È ora più popolare dell'altro cocktail classico moderno di Ross, il Penicillin?

"Penso ancora che il Penicillin sia più popolare, ma in realtà sono più orgoglioso del Paper Plane per la sua semplicità, squisitezza e unicità", dice Ross. "Non avevo mai bevuto niente che avesse un sapore simile prima di questo drink".

## Robert Simonson, Contributing Editor

Robert Simonson writes about cocktails, spirits and bars for the *New York Times*. He is the author of [\*The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail\*](#) (2014), [\*A Proper Drink\*](#) (2016) and [\*3-Ingredient Cocktails: An Opinionated Guide to the Most Enduring Drinks in the Cocktail Canon\*](#) (2017).

