



Il “drink dell'anno” del 2025 che prende il nome da una canzone di successo – dal proprietario del bar di New York che lo ha inventato: “Molto unico e diverso”

Di [Nicole Rosenthal](#)

Pubblicato il 12 giugno 2025

Ecco qualcosa che merita un brindisi.

Il cocktail a base di bourbon incoronato "drink dell'anno" dalla rivista Food 52 sta finalmente vivendo il suo momento di gloria, due decenni dopo che il suo creatore lo ha preparato per la prima volta in un bar della Grande Mela.

Il "Paper Plane" di colore rosa, creato per la prima volta in quello che oggi è Attaboy nel Lower East Side, ha raggiunto nuove vette grazie alla sua capacità di bilanciare "la Santissima Trinità di amaro, dolce e aspro", ha detto al Post il suo creatore, Sam Ross, 42 anni.

"Se si riesce a bilanciare tutto questo, si ottiene una piacevolezza strana e sorprendente."



The Paper Plane, a bourbon-based concoction crowned Food 52's "drink of the year" for 2025, hails from none other than New York City – and is finally getting its moment in the spotlight after nearly two decades, according to the drink's creator Sam Ross.

Tamara Beckwith

Il Paper Plane, un cocktail a base di bourbon incoronato da Food 52 “drink dell'anno” per il 2025, proviene nientemeno che da New York e - finalmente sta ottenendo il suo momento di gloria dopo quasi due decenni, secondo il creatore del drink, Sam Ross.

Tamara Beckwith

"È la somma delle sue parti, non ha il sapore di alcun ingrediente preso singolarmente", ha detto il bartender newyorkese di origine australiana. "Una volta versato nel bicchiere, ci si rende conto che si sta assaporando qualcosa di davvero unico e diverso".

Ross ha creato per la prima volta questo cocktail nel 2007 nel suo bar Tucked-Away, in precedenza chiamato Milk & Honey, mentre aveva l'incarico di creare un drink esclusivo per un bar di Chicago chiamato The Violet Hour.



Aside from bourbon, the cocktail also features equal parts aperol, amaro and lemon juice, which Ross describes as "the Holy Trinity of bitter, sweet and sour."

Tamara Beckwith

Tamara Beckwith

Il drink è stato ispirato da una bottiglia di Amaro Nonino regalata a Ross da un amico, ha detto, e ha giustamente intitolato la sua creazione alla hit indie-rap di MIA, "Paper Planes". Oltre a parti uguali di bourbon e dell'amaro italiano, questo cocktail alcolico contiene anche Aperol e succo di limone.

"Me ne sono innamorato subito", ha detto Ross. "Ho creato questo drink perché volevo che la gente provasse l'Amaro Nonino".

Nonostante sia apparso per la prima volta nel menù di un bar di Chicago, il drink "detiene sicuramente un permesso di immigrazione di New York", ha affermato il bartender.

Il cocktail risultante ha aiutato Ross, noto anche per aver inventato il Penicillin, ad affermarsi fra gli esperti di cocktail moderni, ma ha anche aiutato il marchio dell'Amaro, che ha 127 anni, ad affermarsi sulla scena dei cocktail di tutto il mondo, secondo Francesca Bardelli Nonino, distillatrice di sesta generazione.

Assieme al bourbon, il cocktail prevede anche parti uguali di aperol, amaro e succo di limone, che Ross descrive come la Santissima Trinità di amaro, dolce e aspro.



"The United States sets the trend for [not only] movies and TV shows, but also for cocktails," Bardelli Nonino, 35, said.

Tamara Beckwith

"*Gli Stati Uniti dettano tendenza (non solo) per film e programmi TV, ma anche per i cocktail*", ha detto Bardelli Nonino, 35 (anni).

Tamara Beckwith

"Gli Stati Uniti dettano tendenza non solo per film e programmi TV, ma anche per i cocktail", ha detto Bardelli Nonino, 35 anni, aggiungendo di aver brindato con gli estimatori dell'amaro in Giappone, Spagna, Italia e Regno Unito grazie al successo del Paper Plane. "In Italia, il più delle volte si inizia ad apprezzare un prodotto prima da solo e poi in un cocktail, ma negli Stati Uniti lo si apprezza prima in un cocktail".

Per Bardelli Nonino si tratta di una celebrazione personale, poiché le radici del liquore a base di Grappa risalgono alla ricetta del suo bisnonno friulano [*corretto: Acquavite d'Uva, n.d.r.*].

"Il Paper Plane ha unito la cultura italiana e quella americana, e credo che la gente lo abbia capito: 'È delizioso, voglio saperne di più sugli altri ingredienti'", ha affermato, alzando un bicchiere in occasione dell'evento inaugurale della Paper Plane Week presso Attaboy.



Paper Plane Week at Attaboy in the Lower East Side, Manhattan.

Tamara Beckwith

La Settimana del Paper Plane presso Attaboy, Lower East Side, Manhattan

Tamara Beckwith

Ross ha aggiunto che il drink piace a tutti perché è facile da preparare, dato che la ricetta prevede solo quattro ingredienti in parti uguali, ed è "autoregolante", nel senso che è subito evidente se è stato preparato in modo errato, grazie alla sua caratteristica tonalità rosa e all'abbondante spuma. "Tutti i 'classici moderni' devono essere abbastanza semplici da preparare: non stiamo parlando di infusi strani o tecniche folli che richiedono molto tempo", ha detto Ross. "Se si vuole realizzarli, soprattutto nei bar casalinghi, devono essere molto accessibili... e penso che siano semplicemente deliziosi."

Ross attribuisce l'iniziale popolarità del Paper Plane tra i bartender alla fine degli anni Duemila all'avvento di Facebook, ma ritiene che la versatilità del drink sia riuscita a mantenere il suo modesto profilo in costante ascesa nel corso degli anni.

Il proprietario dell'Attaboy dice che sta promuovendo una nuova versione del cocktail, chiamata Mosquito con mescal, Campari, zenzero fresco e limone, e spera che sia accolto con altrettanto entusiasmo.

"Mi sorprende un po', ogni anno sembra diventare sempre più popolare", ha detto Ross del suo Paper Plane. "Non ha un mercato specifico. Quando si pensa a un cocktail al whisky, si pensa automaticamente ai whiskey sour, ai Manhattan, agli Old Fashioned", ha aggiunto. "Questi sono drink potenti, potentissimi, e questo non lo è".