



Paper Plane il cocktail estivo che fa volare alto l'amaro italiano

La ricetta creata da Sam Ross nel 2008 è diventato un'icona globale grazie al delicato bilanciamento degli ingredienti e alla complessità dell'Amaro Nonino

Di Giuliana Di Paola

Quest'estate il Paper Plane diventa maggiorenne. Compie 18 anni il cocktail che ha fatto prendere il volo all'amaro italiano facendolo atterrare sui banconi dei più noti cocktail bar internazionali. La sua storia inizia proprio nel 2008, all'interno del Violet Hour lussuoso bar di Chicago, ispirato all'era del pre-poibizionismo sia negli arredi sia nelle ricette dei cocktail. Da questo indirizzo è partita la rinascita della mixology della città ventosa con un piccolo aiuto da parte degli amici newyorkesi del Milk & Honey, come Sam Ross. Alla leggenda del bancone che all'epoca lavorava proprio nel mitico speakeasy di Manhattan che, a cavallo del Terzo Millennio, ha rivoluzionato la scena del bere miscelato era stato chiesto un aiuto per costruire la drink list del nuovo locale.

Coincidenza volle che Sam Ross proprio in quel momento aveva assaggiato un nuovo prodotto e ne era stato subito conquistato: l'Amaro Nonino Quintessentia®. Così penso subito a un inserirlo in una ricetta. «Volevo che la gente lo scoprisse», aveva spiegato il bar tender. «Era così ricco, profondo, muschiato, con un corpo che nessun altro amaro aveva. Dovevo trovare un modo per farlo assaggiare alle persone». Nasce così la ricetta del Paper Plane, diventato subito un modern classic e inserita dalla International Bartender Association nella loro sezione «New Era drinks» dell'Iba.

La ricetta originale che vola alto

Facile da replicare, ma difficile da realizzare, come tutte le ricette equal parts, Paper Plane è diventato un'icona globale grazie al delicato bilanciamento di quattro ingredienti in parti uguali. La ricetta è semplice, immediata e perfettamente bilanciata. Unisce dolcezza, freschezza agrumata e una nota amaricante ed erbacea del liquore creato secondo l'antica ricetta di Antonio Nonino, trasmessa poi di generazione in generazione. Questo delicato equilibrio si raggiunge utilizzando gli ingredienti della ricetta originale.



Nel cocktail Paper Plane è l'amaro Nonino a dare il distintivo color corallo.

Ingredienti

30 ml Amaro Nonino Quintessentia

30 ml Bourbon Whiskey

30 ml Aperol

30 ml Succo fresco di limone

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Agitare energicamente e filtrare in una coppa raffreddata in precedenza.

L'intuizione di Sam Ross

Inizialmente, nel menù del Violet Hour la ricetta compare come The Paper Airplane, prendendo ispirazione dal brano della cantante M.I.A. che risuonava ovunque in quell'estate del 2008. Poi l'allitterazione dell'abbreviazione ha preso il sopravvento e l'ha fatto decollare in tutte le drink list facendogli fare il giro del mondo fino ad arrivare in Italia. Da dove, tra l'altro, vengono gli ingredienti. Inizialmente non solo il nome ma anche la composizione era diversa: Sam Ross aveva utilizzato il Campari ma, notando una prevalenza delle note amaricanti, aveva poi optato per l'Aperol, aperitivo dolce sempre parte del Gruppo di Sesto San Giovanni. L'idea di Ross era creare una struttura simile a un grande classico come il Last Word, basato anche questo sul perfetto bilanciamento di quattro ingredienti in parti uguali, dov'è protagonista un altro famoso liquore di grande carattere, la Chartreuse, creata dai monaci certosini dell'omonima certosa francese.

L'ingrediente che fa decollare il Paper Plane

Come nel Last Word, anche in questo twist al centro della costruzione c'è la complessità l'amaro italiano che regge tutto l'impianto della ricetta. Il segreto del sorso unico dell'amaro Nonino che lo rende diverso da ogni altro è l'essere creato a partire da Acquavite d'Uva invecchiata poi in barriques. Ed è proprio quest'elemento di base che lo rende ingrediente ideale per la miscelazione.



Francesca Bardelli Nonino, sesta generazione della distilleria friulana durante la Paper Plane Week a New York.

L'Amaro Nonino Quintessentia®, come spiegano dalla distilleria friulana internazionalmente nota per la grappa, aggiunge tre elementi unici al Paper Plane: «l'inconfondibile colore corallo, una magnifica schiuma generata in superficie dalla shakerata e una struttura aromatica che lo rende indimenticabile fin dal primo sorso».

La ricetta ha avuto un tale successo oltreoceano da ispirare la #NoninoPaperPlaneWeek, una settimana intera dedicata a shakerare il cocktail che ha rivoluzionato la mixology contemporanea diventando uno dei modern classic più amati di sempre. *(Riproduzione riservata)*