BarTales
ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Il Nonino Paper Plane è atterrato in Italia: direttamente dagli Stati Uniti, Sam Ross in esclusiva in tour!

By Redazione Bartales – 19 Novembre 2026 – Updated: 20 Novembre 2026



The Original Paper Plane by Sam Ross

Sam Ross, il creatore del celebre Paper Plane, il Modern Classic che ha conquistato i cocktail bar degli Stati Uniti e poi del mondo, è arrivato in esclusiva in Italia. Tre masterclass a Roma, Napoli e Venezia, nei locali più iconici, sono state dedicate al cocktail ispirato da Amaro Nonino Quintessentia®, che ha aperto alla categoria degli amari le porte della mixology internazionale.

Ingredienti eccellenti, semplicità e un perfetto equilibrio tra dolcezza, acidità e amarezza. È la formula del Paper Plane che dagli Stati Uniti ha conquistato la mixology mondiale. A novembre la sua storia ha compiuto il viaggio inverso ed è atterrata in Italia insieme al suo creatore.

La famiglia Nonino – Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca – ha portato in tour Sam Ross in tre location di riferimento della cultura del cocktail italiano, dove ha incontrato la community dei bartender attraverso tre masterclass e altrettanti guest shift (serate evento con bartender ospite):

- 9 novembre a Roma al Jerry Thomas Speakeasy
- 11 novembre a Napoli a L'Antiquario
- 13 novembre a Venezia all'Arts Bar di The St. Regis Venice

Tre appuntamenti che hanno permesso di ascoltare, direttamente dalla voce di Ross, la storia di un cocktail diventato un Modern Classic e, soprattutto, quella dell'incontro con Amaro Nonino Quintessentia®: l'Amaro italiano che lo ha ispirato.

UN COCKTAIL NATO PER FAR SCOPRIRE AMARO NONINO QUINTESSENTIA®

La storia del Paper Plane nasce da un amore a prima vista. O, forse, da un "amaro a prima vista".

Sam Ross scopre Amaro Nonino Quintessentia® negli Stati Uniti grazie a un suo cliente che rimane affascinato dalla sua morbida complessità e dalla sua personalità unica. Vuole trovare un modo per farlo conoscere, per permettere a più persone di assaggiarlo. È da questa intuizione che, nel 2007,



nasce 'The Original' PAPER PLANE: 2,5 cl Amaro Nonino Quintessentia®, 2,5 cl Bourbon, 2,5 cl Aperol e succo fresco di limone in parti uguali – shakera con ghiaccio e filtra in una coppa.

«Volevo che la gente scoprisse l'Amaro Nonino. Era così ricco, profondo, muschiato, con un corpo che nessun altro amaro aveva. Dovevo trovare un modo per farlo assaggiare alle persone.»
Sam Ross, creatore del Paper Plane

L'IDEA DIETRO? UN INNO ALLA SEMPLICITÀ

Il più iconico Equal-parts cocktail! Quattro ingredienti, in parti uguali, e nessuna complicazione superflua.

Il Paper Plane unisce la trinità del gusto – dolcezza, acidità e amarezza – in un'armonia immediata e riconoscibile. Nel 2020 è entrato nella lista IBA New Era Drinks, consacrando un percorso che lo ha portato dai cocktail bar americani ai banconi di tutto il mondo.

Nella ricetta originale non serve neppure una garnish: a decorare il drink bastano il suo inconfondibile colore rosa-aranciato e la delicata schiuma che si forma durante la shakerata, entrambi dati dall'utilizzo di Amaro Nonino. Solo successivamente, si è aggiunto l'iconico aeroplanino in carta.

Per questo, anche se la ricetta è semplice, sugli ingredienti non si transige: senza Amaro Nonino Quintessentia® non è il vero Paper Plane!

DALL'AMARO DIGESTIVO ALLA MIXOLOGY INTERNAZIONALE

Il successo del Paper Plane non ha cambiato soltanto la storia di un cocktail.

Per lungo tempo l'Amaro italiano è stato associato principalmente al rito del fine pasto e alla sua funzione di digestivo. Il Paper Plane ha mostrato a un'intera generazione di bartender americani che l'Amaro poteva diventare protagonista della miscelazione contemporanea.



Amaro Nonino Quintessentia® ha così aperto alla categoria degli amari le porte della mixology internazionale, diventando, grazie al successo del Paper Plane, un vero must-have dei back bar americani e di tutto il mondo. Nel mondo dei bartender si è diffusa una sorta di regola non scritta: un grande cocktail bar non può dirsi completo senza una bottiglia di Amaro Nonino.

Il Paper Plane rappresenta anche l'incontro tra due grandi culture del bere, quella italiana e quella statunitense. Da una parte il Bourbon, emblema della tradizione americana; dall'altra Amaro Nonino Quintessentia® e Aperol, espressioni della cultura italiana degli amari e dell'aperitivo.

Due culture, quattro ingredienti, un cocktail diventato internazionale.

AMARO NONINO QUINTESSENTIA®: DAL 1933, UNA STORIA DI FAMIGLIA

Dietro il suo successo contemporaneo c'è quasi un secolo di storia familiare.

Tutto inizia nel 1933, quando Antonio Nonino, distillatore per tradizione, crea l'Amaro Carnia, elaborando infusi a base di Grappa ed erbe della Carnia. Negli anni Quaranta e Cinquanta Silvia Nonino evolve la ricetta, arricchendone le botaniche e dando vita all'Amaro del Friuli.

Nel 1992 arriva una nuova svolta: dall'Antica ricetta di Famiglia nasce Amaro Nonino Quintessentia®, che Cristina, Antonella ed Elisabetta nobilitano con ÙE® Acquavite d'Uva invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti. È proprio questa componente di ÙE® invecchiata a contribuire alla sua inconfondibile morbida complessità, alla struttura vellutata e all'equilibrio tra dolcezza, note agrumate ed erbacee ed elegante nota amaricante.





Una personalità che lo rende particolarmente adatto anche alla miscelazione: Quintessentia® si colloca tra i potable bitters e gli amari amaricanti, con una componente citrica presente e ben bilanciata, particolarmente importante nella creazione dei cocktail.

UN AMARO, TANTI MODI DI BERLO

Il Paper Plane ha rivelato al mondo la vocazione di Amaro Nonino per la mixology, ma Quintessentia® non ha abbandonato la tradizione del digestivo: ne ha ampliato i confini. Può essere gustato liscio o on the rocks a fine pasto, fresco come aperitivo oppure come ingrediente da cocktail. Una versatilità che permette a un'unica bottiglia di accompagnare momenti di consumo completamente diversi.

Ed è proprio questa evoluzione – da liquore d'erbe della tradizione italiana a protagonista della mixology mondiale – che Sam Ross ha raccontato alla community italiana dei bartender.

SAM ROSS, L'UOMO DIETRO IL PAPER PLANE

Australiano di nascita e newyorkese d'adozione, Sam Ross è uno dei protagonisti della moderna craft cocktail culture. Dopo gli esordi a Melbourne, nel 2004 si trasferisce a New York ed entra nel team di Sasha Petraske al leggendario Milk & Honey, uno dei locali che hanno segnato la rinascita della cultura contemporanea del cocktail.

Ross è il creatore di due dei Modern Classic più conosciuti della mixology contemporanea: Penicillin e Paper Plane.

Nel 2013, insieme al socio Michael McIlroy, prende in gestione lo spazio originale di Milk & Honey nel Lower East Side e apre Attaboy, entrato più volte nella Top 10 di The World's 50 Best Bars e arrivato al primo posto nella classifica inaugurale di North America's 50 Best Bars nel 2022.

A novembre Ross ha portato questa storia direttamente in Italia insieme a Nonino.