

Caldo

Quando il cocktail diventa multietnico

Estate 2008 sotto il segno dei cocktail multietnici e della salute con un basso concentrato di zuccheri e grassi. Creati con ingredienti provenienti da India, Asia, Brasile, Israele o coltivati in giardini terrazzati e serre domestiche, gli ultimi must. Particolarmente gradite anche le sperimentazioni. Come i cocktail al tartufo e alla cannella, allo yogurt indiano (il celebre kefir), antiossidante e depurante o quelli realizzati con il sale rosa dell'Himalaya che il barman dell'Hotel De Russie, Massimo Daddezio, va a cercare direttamente a Londra, a Portobello, offerto con soda e ghiaccio tritato. 'Un'alternativa meravigliosa al caldo e alla sete -spiega- Bevanda particolarmente gradita da una delle star di Hollywood di passaggio recentemente a Roma, Silvester Stallone'. Nella corte un tempo abitata da Diaghilev, Nijinskij, Cocteau e Picasso, si può degustare un Bloody Mary, rivisitato e corretto con pomodorini crudi, semi di cardamomo, succo di limone e sale, o il Bloody Mary 'Nuovo Mondo', pomodoro, cacao e porto. Rinfrescante, vitaminico, servito naturalmente con molto ghiaccio. Nello storico hotel, un tempo appartenuto ai principi Torlonia, i fratelli Vanzina stanno girando il loro ultimo film 'Vip'. Per l'occasione Massimo Daddezio ha creato il 'Ferrarista'. 'Succo di fragola, mojito, e tequila -spiega- Un rosso intenso e vincente come le Ferrari'. Lo chef romano Antonello Colonna ha realizzato nel terrazzo del suo Open space di via Milano una sorta di vera e propria serra. Coltiva piante aromatiche e spezie con le quali prepara cocktail personalizzati, a scelta del cliente. Menta, coriandolo, liquirizia, melissa, basilico, pomodori. 'Perché il mio obiettivo -spiega il noto chef- è quelli di far rivivere la tradizione della cucina romana, i suoi odori, i suoi profumi per creare associazioni, soprattutto sentimentali, cortocircuiti tra il cervello e il palato, reinterpretando ricette storiche'.

'Come il Blood Mary con aggiunta di aneto -ricorda- il Mojito speziato alla menta glaciale o il Martini cocktail alla cedronella. Per gli ultimi gentlemem rimane comunque il Kir Royale, champagne ghiacciato e creme de cassis -aggiunge scherzando Colonna- Senza dimenticare che si possono ideare e sperimentare cocktail con gli ingredienti utilizzati nella cucina. Pepe rosa, sedano, finocchio, zenzero, noce moscata, dragoncello e coriandolo. Cocktail nutrienti. Molti turisti americani lo richiedono come aperitivo pre serale'. Ma il cocktail dell'estate 2008 dovrà essere assolutamente atipico, controtendenza rispetto al passato. Dietetico e salutare. E soprattutto 'salato'. Utilizzati in molti drink i sali 'affumicati' provenienti dall'Oceano Pacifico o sali neri di Washington e di Cipro 'cotti' nel legno o sulle pietre. Dal sapore croccante. Utilizzati anche per frullati e centrifughe. Di gran moda anche l'italianissimo sale di Cervia, da servire shakerato con miele e basilico. Dai locali di san Teodoro, Ambradei, La luna, Balharbour, Nausica Ramati lancia la sfida del cocktail -sushi, scomponibile secondo i gusti dei clienti, accanto ai cocktail



agli aromi di vaniglia, accompagnati da petali di fiori commestibili, provenienti direttamente da Israele, allo zenzero, alle bacche di mirto (in onore della Sardegna) ai frutti brasiliani, aserola e gojaba, afrodisiaci. 'Nelle top ten dei cocktail dell'estate anche i centrifugati di verdure -spiega Nausica Ramati- Carote e cetrioli vanno per la maggiore'. Fedele alla tradizione La Capannina di Forte dei Marmi.

'Dal 1929 anno di nascita della Capannina - racconta Alessandro Benucci, consulente dello storico locale - pochi i cambiamenti nel locale. Anche i nostri clienti sono degli abitudinari. Persino nella scelta degli aperitivi. Il negroni (campari, gin, scorza di arancio e limone) è sempre il più gradito accanto al mojito, allo spritz rivisitato e corretto con lo champagne'. Dal Caffè Pedrocchi di Padova il barman, Sandra Civieri, confessa che gli aficionados del mojito e della caipirinha sono sempre più numerosi. Ma per l'estate gli ospiti dello storico caffè letterario potranno gustare un cocktail appena nato, il 'Majita' -anticipa Sandra Civieri- che parteciperà, a settembre nel Veneto, al concorso a tappe 'Cocktail consapevole'. Si tratta di una ricetta di origine caraibica -anticipa- a base di lime, zucchero di canna alla vaniglia, ghiaccio tritato grosso, vodka 'Absolut raspberri', liquore al lici, ginger ale e schweppes. Un cocktail a bassa gradazione alcolica per muovere un bere sano e consapevole'. Accanto al celebre Bellini (succo di pesca e champagne), al caffè Pedrocchi particolarmente graditi gli storici 'Puccini' al mandarino e il 'Giorgione' al succo d'uva e prosecco. Carmine La Morte, capo barman dell'Hotel Cristallo di Cortina, ha creato per l'estate 2008 i primi cocktail ai tartufi e alla polvere di perle e champagne, assolutamente rinfrescanti. 'Gusto intenso - spiega - aromatizzato anche se i nostri clienti, piuttosto tradizionalisti, soprattutto nei mesi estivi amano cocktail più freschi, dietetici, a basso contenuto alcolico (meno di 100 calorie) come quelli realizzati con rafano, sedano, carote, basilico, aromatizzati al gusto di peperoncino. Sino ad uno degli ultimi nati, il 'Montecarlo', dedicato alla principessa Grace. Champagne e estratto di rose, i fiori che lei amava'.

Sempre a Cortina. Antonio Di Franco, da oltre 45 anni, capo barman dell'Hotel Posta e autore del volume 'L'arte nel bicchiere', confessa che i suoi clienti amano soprattutto la tradizione, anche nella scelta dei cocktail. 'Soprattutto cocktail dissetanti con un retrogusto di frutta come il Bellini, alla pesca, o il Puccini al mandarino -spiega- O delle new entry. 'Notte parigina', vodka, cointreau, lime, gocce di mandarino o il 'Quirinale', vodka, vermouth dry, succo di pompelmo'.