AR

il long-drink

GIANNI SASSI

Il «lungo bere» bibita compagna delle insonni notti estive racconta la sua storia a partire dagli anni 20 tra Parigi e Roma Milano e New York Considerato dai più erroneamente, la variante allungata di famosi cocktails rivela invece formule segrete provocatorie e letterarie Servito generalmente nel famoso bicchiere Trambler grande o piccolo (detto anche Delmonico) il «long drink» ha ispirato poeti musicisti pittori e ovviamente romanzieri

Darius Milhaud grande musicista francese del «gruppo dei sei» amico di Cocteau e Satie, è creatore del «Cocktail aux Clarinettes» che per tre quarti è composto da ghiaccio pilè e la cui formula prevede l esecuzione recitata

«Le Barman doit chanter cette ricette très librement comme un récitatif

«Pendant toute la durée de cette melodie les clarinettes devront recommencer leur danse sans souci de mesure

«A la fin les clarinettes attendront sur le point d orgue placè au bout de leur cadence que chacune d elles y parvienne»

Il barman deve cantare questa ricetta molto liberamente come un recitativo (Durante tutta la durata di questa melodia i clarinetti dovranno ricominciare le loro danze senza preoccuparsi della misura Alla fine i clarinetti attendono sul punto d organo raggiunto alla fine della loro cadenza che ciascuno di loro vi pervenga)

L'aeropittore futurista Prampolini fondatore del famoso bar romano «Quisibeve» è autore di «Giostra Amorosa» drink a base di acqua di cedro, bitter Campari e vino bianco secco e da lui definita «polibibita» Farfa dedica la poesia «Newyorkcocktail» a questo tipo di aperitivo definendolo «quella bevanda nazionale jazzband del gusto»

Perfino i detectives «alcolisti» degli anni Trenta dell irriducibile scuola dei duri i tra sgressivi figli del proibizionismo che con Marlowe Spade Charles contrappongono nella letteratura gialla il mito del whisky a quello inglese agatachristiano del te, si fanno sedurre dal fascino discreto del «long drink»

Nella prima pagina dell opera più nota di Chandler «Il grande sonno», Marlowe assapora deliziato un long drink a base di champagne e brandy Da Hamingway a Cipriani (il creatore del mitico Harri s Bar di Venezia), da F S Fitzgerald alla Fifth Avenue, la calura metropolitana è quella del «balneaire chic» vedono così scivolare tra mani e bocche note, un buon long-drink fino a questa nostra (più o meno tradizionalmente afosa) estate

Il mito discreto del long drink si ravviva attraverso piccole manie salutiste ed ecologiste menta e mentucce, fragole e pesche di italiana memoria, confondono i loro freschi e ombrosi profumi decorativi a quelli pieni e saporosi dei frutti e succhi esotici

Lattine e confezioni cartonate dimensione famiglia ingombrano i frigobar di casa e dei migliori bar tra storia e fast food il long drink classico e quello creativo si lasciano così ancora piacevolmente assaporare

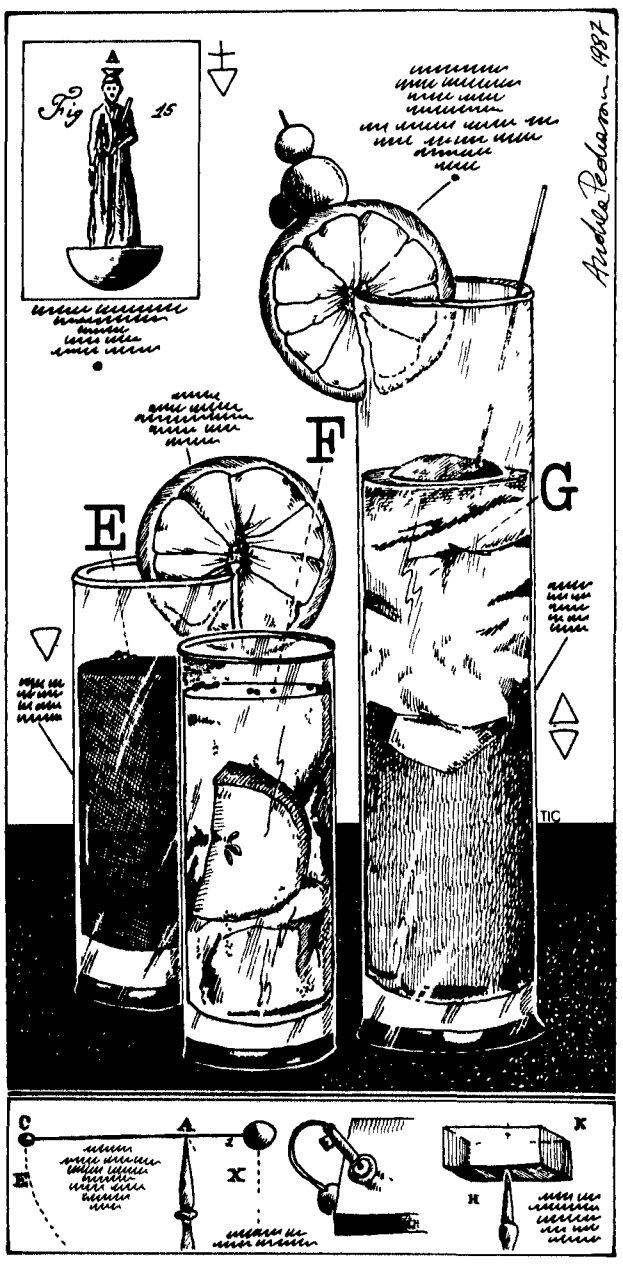
Forse in un turbinio «middle confuso» che vede associare cocktails aperitivi e digestivi il long drink avrà ancora bisogno del soccorso di una penna più o meno inquieta di un attento scrittore o delle nitide immagini di una video clip per riuscire a mantenere quell intatta di gnità e quella fresca peculiarità internazionale che fino ad oggi hanno permesso a questo modo di bere di esprimere significati di autenticità gusto cultura

* * *

Ma qualcosa ancora va aggiunto qualcosa di assai pertinente con le pagine in cui proponiamo queste righe intendiamo il rapporto fra i viaggi e il bere Un rapporto stretto essenziale Forse se i pellegrini che si recavano a Roma ai tempi delle crociate non si fossero fermati nelle abbazie per ristorarsi i frati del medioevo non ci avrebbero dato la birra trappista, il Certosino il liquore dei Benedettini E Marco Polo *fra le moltissime cose che riportò dai suoi* viaggi non recò radici erbe e spezie che sicuramente contribuirono a rendere più profumati e aromatici gli aperitivi e gli «amari» italiani? E si deve alle audaci navigazioni di Cristoforo Colombo primo grande «commesso viaggiatore» di tutti i tempi se la canna da zucchero dalle Indie Occidentali pervenne ai Caraibi i quali ne scoprirono più tardi le virtù distillatorie creando quel grande liquore che è il rum

Insomma chi ama viaggiare ama bere, e viceversa Almeno questa è la nostra soggettivissima opinione Cosa c è di più bello che scolarsi un Pernod allungato con acqua di Vichy in un bistrot parigino? E sperimentare le infinite varietà di un «pub» di Londra o, meglio ancora di Edimburgo? Un segreto del buon viaggiatore poi non è solo quello di bere i liquori i coktail, i long drink di ogni singolo *paese visitato, ma quello di riportarsi a casa,* personalmente alcune delle migliori bottiglie per poi preparare da sè la bevanda preferita Acquisteremo così l Akvavit in Danimarca, la Tequila in Messico, la Vodka a Mosca e così via

Il piacere di predisporre nel nostro Trambler la giusta mistura di ghiaccio, liquori erbe e spremute di frutta diventerà così ancora più intimo e sottile Centellinando pian piano il nostro long drink, attraverso i giochi di specchio del bicchiere potremo rivivere nella dimensione della nostalgia le emozioni e i ricordi del viaggio compiuto fantasticando sul prossimo che ci accingiamo a fare



In una fresca bevuta sogni di mare lontano

DECIO G.R. CARUGATI

Il long-drink o la bevanda allungata se stempera e rende a volte languida la dominante di sapore è pur vero che concede maggiore appagamento Lunga bevanda! Soddisfa la necessità di idratare il corpo tormentato dalla calura Chi non si è fatto sorprendere nelle sere d estate, a sognare una terrazza ventilata dall'aria che sa di salso e un bicchiere grande che riflette limpido il mare senza orizzonte?

Credo tutti, almeno una volta Più volte dici tu? Allora anche tu resti, come me di agosto in questo grande calderone che muove senza pausa situazioni così lontane dal sogno Siamo noi due tu ed io a questo punto che dobbiamo capire cosa vogliamo da un long drink Soccorso, affetto passione desiderio distacco dimenticanza, oblio Quante cose vogliamo Se è vero però, come è vero che l'uomo trova nel cibo e nelle bevande la possibilità di oggettivare gioie e dolori dell esistenza quanta cura dobbiamo avere nel confezionare il nostro long-drink?

Non spaventiamoci, cerchiamo solo la gioia E perché non dare ad esso doppia funzione nutriente e dissetante? Una lunga, lunga proposta che toglie l'arsura e concede, se pur moderata, la sazietà? Cosa ne pensi tu che condividi le mie pene di mezza estate? Ho aggiustato il tiro? Penso proprio di sì! Ora non resta che la scelta degli ingredienti dei condimenti e del bicchiere adatto Non resta che il grande, grande desiderio di pausa, sia pure solo di un attimo Un attimo lungo e intenso Non abbiamo paura di concentrare sul preparato le nostre speranze del momento Se bene eseguito sarà perfettamente in grado di appagarle tutte

Di frutta e verdura

Procuriamoci un bicchiere da trentatrè centilitri a forma aperta Mettiamolo al freddo prima di usarlo

Facciamo macerare nel succo di mezzo pompelmo un terzo di cestino di fragole di bosco assieme alla medesima quantità di ribes e di lamponi

Aggiungiamo un cucchiaino da tè di zucchero Disponiamo a parte un terzo di cestino di more mezzo cetriolo piccolo affettato a lunette e un cuore di sedano a fettine

Scoliamo la frutta macerata e disponiamola nel bicchiere Sopra sedani more e da ultimo il cetriolo Riempiamo il bicchiere con il fondo di macerazione misto a spumante brut Guarniamo con un rametto di menta fresca e una gamba piccola e tenera di sedano

Al melone e porto

Procuriamoci un bicchiere da trentatrè centilitri a forma larga Mettiamolo al fresco prima di usarlo

Riduciamo a piccoli cubetti tre fette di un melone ben maturo spellate e private dei semi

Poniamo in centrifuga una quarta fetta ed estraiamo il succo Mischiamolo a vino porto rosso

Sul fondo del bicchiere ghiaccio tritato sopra la dadolata di melone e a riempimento il porto misto a succo di melone

Le due ricette propongono colori e contenuti naturali Rispondono all intento si beve mangiando Tanto nella prima come nella seconda la gradazione alcoolica è molto bassa

Palm Beach al gin e l'ironia del barman

GIANLUCA SIGIANI

Gesti morbidi e sguardo sornione al di là *del banco il barman impreziosisce di eleganza* le proprie azioni alchemiche I liquidi giocano a mischiarsi cercando di scoprire le affinità che guizzano nella mente del loro regista Non dappertutto è possibile assistere a questa sobria e intensa rappresentazione la cultura dello shaker si è diffusa e al tempo stesso un po perduta Rari sono gli interpreti che con serietà e rigore, continuano a coltivarla e a trasferirvi la propria passione Uno di questi è Carlo Bozzoni Anni di esperienza al Savini e al Bar Mario di via Montenapoleone a Milano, allo Scafandro di Portofino e all Hotel Des Alpes di Madonna di Campiglio ne hanno affinato l arte pratica e l intelligenza nel porgere Difficile è il mestiere di chi vede attorno a se una professione spesso svalutata e non sufficientemente riconosciuta

Ecco dunque entrare in gioco volontà e acume che hanno consentito a Bozzoni di arricchire progressivamente il proprio lavoro di importanti esperienze Ora il suo Lucky Bar, all angolo tra via Tito Livio e viale Umbria a Milano è un frequentato ritrovo di figure del mondo della cultura, dello spettacolo della moda che costituiscono il partner ideale con cui dialogare e dare vita a iniziative Preziosi dunque il parere e i suggerimenti del nostro interlocutore sul tema estiveggiante e seducente dei *long drinks*

Come avverte Bozzoni il long drink è un prodotto dalle grandi tradizioni ma anche una bevanda che nella grande diffusione ha incontrato molti cattivi custodi Spesso in discoteca o negli american bar di ordine inferiore il «bere lungo» diventa una maniera per somministrare beveroni senza costrutto e alcolici di seconda scelta. Questo naturalmente va a *maggior discapito dei giovani che si accostano* al mondo del bere sofisticato nella maniera più errata possibile Al long drink è necessario riservare intelligenza e cultura in dosi esatte, per far sì che il risultato non sia nè un mixaggio di ignavia e improvvisazione nè un pedante cocktail di nozionismo e imposizioni Se esso nasce come bere leggero e poco alcolico, bisognerà anche prepararlo in modo che conservi le sue caratteristiche di garbo ed equilibrio Il long drink non deve mai venire shakerato ma messo a punto direttamente nel bicchiere Le basi sono abitualmente costituite dai sapori della frutta che comunque va adottata sempre nella sua veste naturale e non liofilizzata Le aggiunte più frequenti sono affidate alla famiglia dei pimms, spiriti eleganti e disponibili al mixaggio

Bozzoni è particolarmente legato al classico Bellini (Champagne e pesca centrifugata) del quale è possibile ottenere una versione «long» molto gradevole e raffinata. Il più richiesto è di solito il Gin tonic, per altro molto consumato in tutte le stagioni dell anno Bozzoni in vista delle alte temperature estive, fa una proposta il Palm Beach Al succo di pompelmo vanno aggiunti gin e bitter Campari, il tutto guarnito con una fetta d arancio Come in genere per gli altri long drinks il servizio andrebbe effettuato in bicchieri di ghiaccio tipo tumbler

Per finire il barman ricorda un aperitivo long drink La Gola, appositamente ideato in onore dell'omonima rivista 3/5 di succo di melagrana 1/5 di vodka Smirnoff e 1/5 di bitter Campari La flûte va colmata con Marone Cinzano Pas Dose e adornata con un bocciolo di rosa antica Possibilmente aggiungere l occhio acuto e ironico di un ottimo barman

AL SAPOR DI VINO

Una signora testarda e il suo bianco dorato

DANIELE CERNILLI

«La vita comincia a cinquant anni» questo potrebbe essere il titolo della biografia di Paola Di Mauro produttrice dei vini di Colle Picchioni da molti esperti ritenuti tra i migliori dei Castelli Romani Di famiglia benestante da sempre commercianti di ferramenta fra i più affermati di Roma Paola Di Mauro non più di quindici anni fa non avrebbe mai pensato che sarebbe potuta divenire una delle più famose vignaiole italiane Il tutto avvenne nel 1974 quando il mezzadro che gestiva la piccola vigna nei pressi di Marino da lei acquistata pochi anni prima le consegnò la solita damigiana di aceto al posto del vino tanto atteso

Donna decisa e forse talvolta impulsiva prima consigliò al contadino di bersela lui quella roba poi iniziò a comprare libri di enologia convinta che nella peggiore delle ipotesi da sola sarebbe riuscita a non far peggio Andò a parlare con il professor Michele Palieri *allora* direttore dell Istituto sperimentale per l enologia di Velletri il quale poco mancò che non chiamasse la neuro quando lei gli raccontò delle sue intenzioni «Cara signora lei è matta se pensa di farsi il vino da sè» Ma Paola Di Mauro non si dissuase anche se non aveva mai visto una pressa anche se era quasi completamente astemia il suo vino se lo sarebbe fatto da sola

Giunse l epoca della vendemmia alla fine di settembre del 74 con la fedele collaboratrice domestica Bianca una mantovana energica e svelta si trasferì in campagna e vendemmiò «La prima notte il rumore del mosto che bolliva non mi fece chiudere occhio sembrava che dovesse esplodere tutto» Intanto suo marito Enrico siciliano molto concreto inizia a temere seriamente per le iniziative della moglie Quando poi cominciò a spendere altri soldi per attrezzare meglio la cantina le perplessità e le tensioni aumentarono

Ci sono voluti anni per riuscire a convincere parenti ed amici che non si trattava di casuali stravaganze ma di una vera e propria passione e della voglia di riuscire nonostante tutto e tutti Alla fine chi aveva tentato di dissuaderla il professor Palieri per primo divenne suo acceso fan ed oggi è lei che quasi deve frenare l entusiasmo che nel frattempo è nato anche in suo marito per i vini che produce Negli ultimi anni sono usciti articoli di famosi esperti su molti giornali e riviste specializzate servizi su quotidiani italiani e stranieri interviste alla televisione

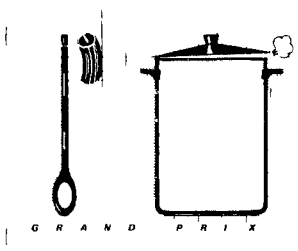
I suoi vini 40 000 bottiglie in tutto sono nei migliori ristoranti d Italia e vengono esportati persino in Germania e negli Usa Attualmente l azienda produce cinque varietà ma i più prestigiosi sono due il Colle Picchioni Oro un Marino doc bianco di buon corpo e capace persino di maturare per qualche anno ed il Vigna del Vassallo rosso un vero fuoriclasse dell enologia nazionale profumato ed elegante come solo alcuni grandi rossi del nord riescono ad essere Sono vini abbastanza costosi dal produttore si pendono 6500 lire per il bianco 9000 per il rosso ma rappresentano sicuramente delle punte di diamante dell enologia regionale e valgono sicuramente quei prezzi

Azienda Vitivinicola Paola Di Mauro, via Colle Picchione 46, 0040 Frattocchie - Marino (Roma), tel 06-9356329

Concorso Feste Unità

Eccovi aggiornata la terza Hit parade dei ristoranti dei festival dell Unità iscritti al grande concorso dell Arci Gola Al primo posto c è sempre Granarolo Faentino in provincia di Ravenna con 425 punti che però è riuscita a conservare la maglia rosa per pochissimo Infatti a soli cinque punti di distanza ecco la sezione di Imperia con i suoi deliziosi brodetti I liguri non ce l hanno fatta soprattutto per colpa dei vini e dei piatti di plastica Al terzo posto resta Savigliano di Cuneo con 400 punti Ricordiamo che i nostri ispettori operano nel completo anonimato e che le singole relazioni verranno inviate per conoscenza ai responsabili del festival L iscrizione al concorso che ovviamente finisce con la data dell ultima festa si effettua scrivendo alla sede nazionale dell Arci Gola via della Mendicità Istruita 14 Bra (Cuneo) Indicando data di svolgimento luogo e orario di apertura del ristorante e allegando un assegno di 50 mila lire come contributo spese Ricordiamo che possono partecipare più ristoranti per festival (ad esempio in occasione di feste provinciali) e che al primo classificato verrà consegnato un premio di due milioni di lire

Ecco la classifica aggiornata ai primi dieci 1° posto sezione Granarolo Faentino (Ravenna) con 425 punti 2 sezione di Imperia con 420 3 sezione di Savigliano (Cuneo) con 400 4 sezione di Taino (Varese) 390 5 sezione P Togliatti di Ambivere (Bergamo) 380 6 sezione San Piero a Sieve 375 7 sezione di Novellara (Reggio Emilia) con 370 8 sezione Ponte della Pietra (Perugia) sezione di Pinerolo (To) 365 9 sezione di Novate Milanese (Milano) 360 10 sezione di Bra (Cuneo) 355



Notizie Arcigola

A metà novembre uscirà in libreria La guida ai vini d Italia edita da Gambero Rosso e Arci Gola la guida curata da Carlo Petrini e Daniele Cernilli si avvale della collaborazione di esperti del settore e segnala oltre 500 cantine con 2400 vini degustati e valutati Il prezzo di libreria sarà di lire 29 mila Chi vuole prenotarla può rivolgersi a Arci Gola via della Mendicità Istruita 14 Bra (Cuneo) inviando un vaglia di 25 mila lire riceverà la guida al proprio domicilio

Dal 29 agosto al 6 settembre Arci Gola di Verbania organizza una mostra enologica dal titolo «Alla ricerca del buon vino» La esposizione alla sua terza edizione si avvale della collaborazione di oltre 50 produttori di vino selezionati e presenterà ogni sera i piatti tipici del Piemonte Mercoledì 2 settembre è prevista una cena di degustazione curata dal ristorante dell Arcangelo di Bra

Il circolo Arci Gola (Cesena Angiolieri) della contrada della Cesenatica organizza dal 9 al 13 settembre il convegno dei circoli Arci Gola per presentare la cucina di territorio italiana

Per ogni informazione e per le prenotazioni rivolgersi a Antonio Bucciarelli ai numeri 0577 285505 oppure 0577 15431

A CENA DA

Pesce alla grande nella Grado bizantina

CESARE GOVI

Grado in mezzo al mare fermata d obbligo per chi va a Trieste

La città vecchia bizantina prevandalica groviglia attorno alle due chiese stupende osterie cortiletti cavedi da pesce da godere in lunghe notti settembrine quando la gente si fa rara e bella E poi le due basiliche bizantine e il battistero aperto e illuminato fino a mezzanotte così diventano meta di passeggio colto

Badateci l arte e aperitiva la fame cresce col dolore dei piedi camminanti Di osterie e trattorie ce se ne sono per così i prezzi più o meno civili qualità media molto buona

Ma noi andiamo alla grande nel posto da pesce fra i più celebrati fimiamo nel meglio ristorante anzi trattoria anzi pizzeria che vergogna Un momento prego Pizzeria San Marco da Luciano Kravanja legami che son la fine del mondo ben suonino le trombe dei giudizio risorgeranno i pesci immolati in effluvi silvani stemperati nel salo amarognolo marino folate di macchia mediterranea anzi meglio adriatica Intanto mezz ora per gli spaghetti colle vongole non alle vongole diciamo piuttosto almeno un paio ogni filo di pasta cotta appena da lasciarla nervosa il timo deciso e un passare di cumino e un fresco di basilico guizzante all aprire delle valve quasi fosse lui pure di mare Carnose poi le seppione candide con solo una macchia bruciaticcia a dare sentore di torrefatto su fascine resinose all incenso un profumo o tutt insieme tutti i profumi? Della soglola vigorosa la polpa appoggiata alla pelle abbrustolita croccante sollevata sotto la spinta del vapore tuttomare un indovinare quali magie ci siano insieme quei spiriti o vini o legni profumati

Senza estorsione gli cavi il segreto al signor Luciano Kravanja d ogni piatto e profumo ci ciamino nelle vongole in un rovello di salvia passita in brandy spagnolo o Bourbon? Ride e arrossisce corpulento *mon chef* «Il pesce va fatto non dopo tre ore dalla pesca E allora il mare gli lascia tutti i sapori profumi sentori immagini in offerta speciale Nelle vongole niente cotte in acqua di mare nel guscio e solo alla fine un pizzico quasi immaginato di origano fiore da pesce sempre»

E la bontà del pesce di qui? Me lo diceva il Kravanja che l Adriatico fa un giro strambo Da Gibilterra vien dentro l Atlantico oceano di non raffinata pescosità Ma quando diventa Mediterraneo prende tutta un altra cera Il color grigio melma si illumina d un blu squillante e si affolla d una quantità di pesci eccellenti che si fanno straordinari nell Adriatico Il quale si forma all altezza dell Egeo si ingorga e sale a corrente lungo Grecia Albania Jugoslavia si insinua in fiordi isole seni poi intorno all Istria svolta a sinistra venendo già lungo la riviera italiana ove si queta e perde vigore e ricchezza Difatti l opulenza pescosa e la vis salutare adriatiche sono d attorno all isola di Krk e l Istria

Ma allora di pizze *piatti di pasta pane ab*brustolita con su chiassaquali *mousse* di pesce e di altre ricette non ne abbiamo parlato? Fate una cosa chiedetele a Luciano del S Marco di Grado dopo mangiato e prima del conto costa meno d una pizzena nostrana a momenti lo pagate con una coccola e vi da il resto

Pizzeria San Marco, Piazza S. Marco 5, tel 0431 / 81570 Giorno di chiusura il lunedì