

Luigi Manzo

Il libro dei COCKTAIL internazionali

IBA



seconda
codificazione

1987-1993

libri
SANDIT

INDICE

Introduzione

ALEXANDER

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

C'era una volta... l'Istituto Alberghiero • Il caso "De Medici" di Ottaviano (NA) • L'Alberghiero oggi con la Gelmini • I cocktail IBA da studiare • Dai barman dei grandi alberghi ad oggi: cosa è cambiato

AMERICANO

L'Angolo delle Curiosità

Tom Cruise e il mito di Top Gun • Avirex e la moda USA • Cocktail • La nascita del flair in Italia • Le prime scuole di flair e i "dissapori" con i "vecchi"

APOTHEKE

L'Angolo delle Curiosità

Gli UFO negli anni Ottanta • I film cult • E.T. l'extraterrestre • La Cosa • Predator • Essi vivono • La lettura politica

BACARDI

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

I gadget più strani degli anni Ottanta • La Same Govj • Le scimmie di mare • La penna radio • La micro macchina fotografica • Spycope secret ed i sexy occhiali • L'incredibile scoperta della sede Same Govj

BANANA BLISS

L'Angolo delle Curiosità

La marcia su Pisa dei paracadutisti • La Naja • Macomer, meglio conosciuta come Forte Apache • Il nonnismo e 365 giorni all'alba

BANANA DAIQUIRI

L'Angolo delle Curiosità

Espana 82 • La 500 lire bimetallica • Nasce Italia 1 • La pubblicità dei dischi "Visto in TV" • Il Commodore 64

B AND B

L'Angolo delle Curiosità

Nightmare (il film) • La scena nale di Venerdì 13 (1980) • I sogni lucidi di Celia Green • Il labirinto dei sogni e la veglia perenne

BELLINI

L'Angolo delle Curiosità

La burla delle teste di Modigliani • Il mito del Black & Decker • Così parlò Bellavista • Il cesso "scassato" o il quadro di Luca Giordano? • Lo spremiagrumi Stark • Il design e la nuova arte digitale

BLACK RUSSIAN

L'Angolo delle Curiosità

Hotel Ukraina (Moscow) • Il quarto protocollo • Kutuzovsky prospect • Il mondo delle spie negli anni Ottanta • The Americans

BLOODY MARY

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

Le stragi di in Italia • Bologna • Ustica • Il mistero del Mig in Calabria

BLUE LAGOON

L'Angolo delle Curiosità

I film esotici • Laguna Blu e Brooke Shields • Paradise e Phoebe Cates

BRONX

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

Il Bronx • I Guerrieri della Notte • Le gang • The Principal • 1997: Fuga da New York

BUCK'S FIZZ (Mimosa)

L'Angolo delle Curiosità

Ricomincio da tre • I complessi di Robertino • Il moderno mito di Perceval • Curiosità sul successo di Ricomincio da tre

BULL SHOT

L'Angolo delle Curiosità

I delitti del mostro di Firenze • Tom Cruise e Dolci colline di sangue

CHAMPAGNE COCKTAIL (Sparkling Cocktail)

L'Angolo delle Curiosità

La coppa Asti e la flûte • Il mistero del Prosecco e dello champagne scomparso nel Barracuda

CHAMPAGNE PICK-ME-UP

L'Angolo delle Curiosità

Orwell e il 1984 • Il romanzo distopico • La stanza 101

COLLINS (Tom Collins)

L'Angolo delle Curiosità

La moda negli anni Ottanta • Dai fuseaux allo stile Yuppie • I paninari e i Pet Shop Boys

COFFEE (Irish coffee)

L'Angolo delle Curiosità

Il problema dell'IRA • Michael Collins

DAIQUIRI

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

*Una estate a Cesena nel 1990 • I clienti di Casal di Principe •
Il mito del Byblos di Riccione • Il sabato italiano*

EGG NOGS (cognac)

L'Angolo delle Curiosità

Il fenomeno Madonna e Like a prayer

FIZZES (Gin Fizz)

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

*Le radio degli anni Ottanta • La nascita di Radio DeeJay •
I fenomeni Jovanotti e Marco Baldini*

FLORIDA

L'Angolo delle Curiosità

*Tutti al mare di Michele Serra • Il mito di Zanza e di Rimini •
Aquatàn di Riccione • Il Cellophane e il Carnaby club*

FRENCH CONNECTION

L'Angolo delle Curiosità

Il tempo delle mele • L'importanza del lento • I lenti più celebri di tutti i tempi

FROZEN DAIQUIRI

L'Angolo delle Curiosità

Il mondo dei videogiochi degli anni Ottanta • Da Burger Time a Dragon's

GARIBALDI

L'Angolo delle Curiosità

Il primo fast food in Italia: il Burghy • Il mito di Drive In

GIBSON

Storico delle ricette

L'Angolo delle Curiosità

Il mondo dei DJ e delle radio • The Nike Beat e la fantasia con un mixer

GIMLET (gin o vodka)

L'Angolo delle Curiosità

Dai predatori dell'Arca perduta al clan Levante di Gomorra 4

GIN AND FRENCH

L'Angolo delle Curiosità

*The Blues Brothers • La missione per conto di Dio •
Nel Guinness dei primati per incidenti d'auto*

GIN AND IT

L'Angolo delle Curiosità

Il mito El Charro, dalla nascita all'apice degli anni Ottanta

GOLDEN CADILLAC

L'Angolo delle Curiosità

Il mito della 164 • La Uno, l'auto del popolo • Il ringhio della Delta integrale

GOLDEN DREAM

L'Angolo delle Curiosità

Il Personal Computer • HP-85 • Nasce Microsoft Windows

GOD FATHER

L'Angolo delle Curiosità

Il Padrino • Il Camorrista di Tornatore • 1983: l'anno dei record della Camorra • Enzo Tortora e i suoi accusatori

GOD MOTHER

L'Angolo delle Curiosità

Il mito di Rocky • La guerra fredda sul ring • Il robot di Paulie

GRASSHOPPER

L'Angolo delle Curiosità

La colonna sonora dell'estate: il Festivalbar • Il voto con il gettone • La fine di un'epoca

HARVEY WALLBANGER

L'Angolo delle Curiosità

I Simpson: una famiglia strampalata • Il Martini Dry e gli altri IBA nel cartoon • il Flaming Homer

HORSE'S NECK

L'Angolo delle Curiosità

La musica con il walkman • Dalle musicassette ai compact disk • Il vinile

KING ALFONSO

L'Angolo delle Curiosità

Excalibur • Il mito • La spada nella roccia di San Galgano Guidotti e Sarzana

KIR

L'Angolo delle Curiosità

Il mito del "chiodo" • I biker e il rock • Il Selvaggio di Marlon Brando • Grease

KIR IMPERIAL

L'Angolo delle Curiosità

Il colpo segreto di Maradona raccontato da Massimo Gramellini

KIR ROYAL

L'Angolo delle Curiosità

Un flash negli Ottanta in un film: Ovosodo

MAI TAI

L'Angolo delle Curiosità

I Gremlins

MANHATTAN

L'Angolo delle Curiosità

La nascita del Transilvania Horror Rock Kafè • Il teschio per il mio Vampiro • I mutoidi

MARGARITA

L'Angolo delle Curiosità

Happy Days • Lo stile fonzarelli • Il salto dello squalo

MARTINI

L'Angolo delle Curiosità

Gli alieni di Space Invaders • La Guerra dei Mondi arriva nel cabinet

NEGRONI

L'Angolo delle Curiosità

La SIP e le cabine telefoniche • Il gettone e l'avvento delle schede prepagate • L'introvabile Torre di Pisa

OLD FASHIONED (whiskey)

L'Angolo delle Curiosità

Il mito di Donkey kong, l'asino gorilla e la nascita dell'idraulico Mario

PARADISE

L'Angolo delle Curiosità

Dario Argento • Phenomena e i Goblin

PIMM'S CUP n.1

L'Angolo delle Curiosità

C'erano una volta gli extra e le stagioni estive • Il club La Torre • Cammise E Cafe'

PIÑA COLADA

L'Angolo delle Curiosità

Quando l'avventura la facevano gli sfigati: i Goonies

PLANTER'S PUNCH

L'Angolo delle Curiosità

Gli Stati di Allucinazione in un film • La vasca di deprivazione sensoriale

PORTO FLIP

L'Angolo delle Curiosità

I tetramini alla conquista dell'URSS • Tetris

PRAIRIE OYSTER (corpse reviver)

L'Angolo delle Curiosità

*C'era una volta la scuola che niva ad Aprile • Le prime stagioni estive •
I VIP di una volta • Quando incrociavi l'inventore della razione K a Pioppi (SA)*

PUSSY FOOT

L'Angolo delle Curiosità

La vecchia brigata di sala che non esiste più • Lunga vita alla Signora

ROB ROY

L'Angolo delle Curiosità

Due cantanti, stessa voce: Tom Hooker e Den Harrow

ROSE

L'Angolo delle Curiosità

La Notte del Mito al Ciclope di Marina di Camerota, tra storia e leggenda

SALTY DOG

L'Angolo delle Curiosità

Mixed by Erry: quando c'era il falso originale

SCREWDRIVER

L'Angolo delle Curiosità

La fantascienza degli anni Ottanta: la saga di Terminator • Tron • Ghostbusters

SHIRLEY TEMPLE (analcolico)

L'Angolo delle Curiosità

La P2 ed i molti misteri di Licio Gelli

SIDECAR

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

L'invasione dei Visitors

SINGAPORE SLING

L'Angolo delle Curiosità

L'enigmatico Giulio Andreotti • La feroce satira di Forattini

SPRITZER

L'Angolo delle Curiosità

Blade runner • Il genio di Philip K. Dick • La civetta e la colomba

SNOWBALL

L'Angolo delle Curiosità

I due disastri italiani dimenticati: il terremoto dell'Irpinia e la tragedia della Val di Stava

SOURS (whiskey)

L'Angolo delle Curiosità

Gianni De Michelis e il PSI da bere • Bettino Craxi e la crisi di Sigonella • L'operazione Margherita

STINGER

Storico delle Ricette

L'Angolo delle Curiosità

Wargames - Giochi di guerra

STRAWBERRY DAIQUIRI

L'Angolo delle Curiosità

Dal mito di Karate Kid a Kung Fu Master

TEQUILA SUNRISE

L'Angolo delle Curiosità

La storia infinita - Le sfingi a guardia della Prima Porta

TEQUINI

L'Angolo delle Curiosità

Il fenomeno dell'italo disco • Gli anni d'oro sino a Diskoteca 80

VELVET HAMMER

L'Angolo delle Curiosità

Le trasmissioni musicali e la battaglia tra Discoring e Popcorn

VODKATINI

L'Angolo delle Curiosità

Martin Mystère e l'esoterismo nei fumetti

WHITE LADY

L'Angolo delle Curiosità

Quando arrivò l'alba dei morti viventi nel 1986 con Dylan Dog

WHITE RUSSIAN

L'Angolo delle Curiosità

Corbaciiov e la pereistroika • La caduta del muro di Berlino

WHITE SPIDER

L'Angolo delle Curiosità

La Macao: parte seconda • Roma vista da militare • Il nostro servizio di informazioni alla mensa • Fine degli anni Ottanta

INTRODUZIONE

Il seguente testo è stato redatto sulla scia de *In principio erano i 50 cocktail mondiali* (sempre curato dalla Sandit Edizioni) ed ovviamente parla di cocktail IBA, quelli ufficiali. Dal **1961** sino al **1986** vi è stato un vuoto nella codificazione; o meglio la lista risalente ai primi anni Sessanta non venne aggiornata. Si arriva appunto al 1986 dove inizieranno le prime consultazioni per redigere il ricettario, che poi sarà ufficialmente presentato l'anno seguente, nel 1987. La stessa cosa è avvenuta per l'ultima codificazione, nel novembre 2011, termine per la redazione dei drink, poi presentato nei primi mesi del 2012.

Ma mentre oggi disponiamo di internet, della posta elettronica, Whatsapp e Telegram, e tante altre cose che agevolano le comunicazioni (e le fughe di notizie), negli anni Ottanta non esisteva nulla di tutto ciò, quindi faticosamente è stata ricostruita tutta la storia, portandola anche sia non addetti ai lavori del mondo del bar, sia alle nuove generazioni futuri barman.

La prima novità fu il numero dei drink. Se 50 rappresentava una cifra tonda perfetta, nel 1987 furono ben 73 i cocktail ufficializzati. In realtà si dovrebbe scrivere 73+7, in quanto 7 furono le varianti "ufficiali" di alcuni di essi, quindi ben 80 drink!

Per la precisione le 7 varianti furono due del **Manhattan** (con vermouth dry e una miscela di dry e rosso), altri due del **Dry Martini** (con vermouth rosso e l'altra con uso del dry e rosso), una del **Blue Lagoon** (con gin), una del **Planter's Punch** (con granatina e rhum scuro) ed infine l'ultima del **Tequila Sunrise** (con sciroppo di granatina, succo di limone, sciroppo di banana e Galliano).

Nel 1987 fecero capolino anche alcuni cocktail che poi sparirono nei successivi ricettari del 1993, 2004 e 2011, precisamente questi: **Apotheke**, **Banana Bliss**, **B&B**, **Champagne pick me up**, **Gimlet**, **King alfonzo**, **Kir Imperial**, **Pimm's Cup n.1**, **Salty Dog**, **Snowball**, **Strawberry Daiquiri**, **Tequini**, **Velvet Hammer**, **Vodkatini**, **White Spider**.

Compaiono invece altri cocktail che resteranno in voga nei successivi, come: **Americano**, **Bellini**, **Black Russian**, **Champagne Cocktail**, **Godfather**, **Godmother**, **Golden Dream**, **Harvey Wallbanger**, **Kir**, **Mai Tai**, **Margarita**, **Pina Colada**, **Porto Flip**, **Rusty Nail**, **Screwdriver** e **Tequila Sunrise**.

Troviamo nella codifica anche alcuni che rappresentano delle categorie di cocktail: ad esempio il **Tom Collins** (Collins), **l'Irish Coffee** (Hot coffee), **Cognac Egg Nogg** (Egg Nogs), **Gin Fizz** (Fizzes) ed il **Whiskey Sour** (Sours). Si aggiunge alla lista anche lo **Spritzer** (5/10 di vino bianco e 5/10 di Soda), che ricorda vagamente lo **Spritz Veneziano** della codifica del 2011.

I cocktail vengono suddivisi in 4 categorie:

- PRE DINNER
- AFTER DINNER
- ANY TIME
- LONG DRINK.

I *pre dinner* sono ovviamente drink aperitivi, come gli *after dinner* a fine pasto (o da dessert). Gli *any time* da tutte le ore ed i *long drink*.

Tuttavia la novità più importante è la scomparsa delle vecchie proporzioni in mezzi, terzi, sestì e così via. I drink vengono presentati in decimi (così come nel 1993, tranne alcune eccezioni) e troviamo anche diverse misurazioni in cucchiaini (*spoonful*), cucchiaini (*teaspoonful- barspoon*), gocce (*dash*), misure (*grammi, centilitri*). Naturalmente la nuova codificazione non porta benefici ovunque: in alcuni casi stravolge i drink. Pensiamo alla ricetta perfetta del **Negroni** (1/3 di ogni ingrediente) che è impossibile quantificare in decimi lasciando inalterato il gusto originale (diventerà 4/10 di gin e 3/10 degli altri due ingredienti). O l'**Alexander** conosciuto in tutto il mondo con 1/3 di cognac, 1/3 crema di cacao scura, 1/3 di crema di latte, anch'esso trasformato in decimi e le proporzioni non sono più equilibrate. Nel 1993 verrà posto rimedio (lo troverete nel testo dedicato).

In ogni caso questo testo intende riprendere le ricette originali degli **anni Ottanta**, con la storia del cocktail; tuttavia ogni drink porta con sé un pezzettino della storia di quel periodo, forse uno dei più interessanti e gioiosi del secolo scorso.

Con ogni drink troviamo in abbinamento **una canzone** di quel tempo; pertanto con un lettore QR gratuito per smartphone o tablet, potrete ascoltare e contemporaneamente leggere non solo il racconto, ma anche episodi, curiosità, aneddoti di quegli anni. Sempre con il lettore QR è possibile anche visionare film e video collegati ai cocktail.



<https://play.google.com/store/apps/details?id=app.qrcode&hl=it>

Non resta che augurarvi buona lettura!



ALEXANDER

- 1 cucchiaio di panna
- 3/10 crema di cacao scura
- 7/10 cognac

Procedimento

Si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta da cocktail.



A come **Alexander**: dal 1987 il cocktail è quello più letto e ripassato nei ricettari e nelle scuole alberghiere. Infatti spodesta i precedenti della vecchia codificazione e viene inserito al primo posto. Verrà riconfermato nel 1993, nel terzo ricettario, mentre nel 2004 sarà chiamato **Brandy Alexander** (pur preparato con cognac). In questa ricetta gli ingredienti variano di proporzioni, ed infatti si rivelerà poco equilibrata.

Due sono le ipotesi sulla sua origine: Alexander ricorda **Alessandro Magno**, il grande condottiero dell'antica Grecia. La seconda leggenda è riferita al maresciallo Alexander, che divenne conte di Tunisi dopo la vittoria ad El Alamein sulle truppe dell'Asse, nel 1943. Per chi ama la storia italiana, la disfatta di El Alamein, seppur disastrosa vista dagli esiti della Seconda Guerra mondiale, regalò una delle pagine più eroiche dei soldati italiani, in particolare della Folgore, la Brigata paracadutisti dell'Esercito Italiano. Purtroppo la seconda ipotesi pare che si debba scartare (seppur apprezzata dagli Inglesi), in quanto fonti storiche attribuiscono la nascita del cocktail molto prima degli anni Quaranta.

Tornando ad Alessandro Magno ci sarebbe poco da aggiungere riguardo al grande condottiero macedone. Tuttavia ci sono alcuni aneddoti interessanti legati a questo personaggio. Iniziamo dal nodo gordiano. La leggenda narra che chiunque fosse riuscito a districare un intricato nodo (detto gordiano dal contadino che lo trovò, Gordo, che poi divenne re) sarebbe diventato signore dell'Asia. Nel 333 avanti Cristo Alessandro Magno tagliò direttamente il nodo a metà con la sua spada. Da quel momento questo tipo di soluzione di recidere con un atto di volontà il problema (la spada



è il simbolo della volontà), viene definita soluzione *Alexandrina*.

Si narra di un incontro con il filosofo cinico **Diogene**, un personaggio alquanto singolare e sapiente, che viveva all'interno di una botte. Alessandro Magno, stupito dalla vita e dalla filosofia di Diogene, lo andò a trovare per premiarlo e gli chiese di esprimere un desiderio che sarebbe stato esaudito. Diogene, per tutta risposta, gli domandò di spostarsi perché la sua ombra gli impediva di prendere il sole.



Vi è infine una terza ipotesi: Alexander Humphreys Woolcott (January 19, 1887 – January 23, 1943), critico e commentatore Americano per il *The New Yorker Magazine*, ha sempre sostenuto che il cocktail fosse stato chiamato "Alexander" in suo onore.

Storico delle ricette

Secondo alcuni è stato creato a Londra nel 1922 da Henry MacElhone al "Ciro's Club" in onore del matrimonio tra la principessa Maria e Lord Lascelles, a Londra, avvenuto appunto nel 1922. Tuttavia già negli anni precedenti lo ritroviamo (come nome almeno) in alcuni ricettari:

Nel 1910 all'interno del *Jack's Manual* di J. A. Grohusko troviamo:
ALEXANDER COCKTAIL
(Use bar glass).

- 75% Rye whiskey
- 25% Bénédictine
- 1 piece of ice

Twist of orange peel.
Stir and serve.

In questo caso si tratta di una miscela di Rye whisky e Bénédictine, e quindi non è chiaro se ha relazione con il cocktail che conosciamo oggi.

Nel 1913 nello *Straub's manual of mixed drinks* di Jacques Straub, troviamo la seguente ricetta:
Alexander Cocktail

- 3/4 jigger Rye whiskey
- 1/4 jigger Benedictine

*Twist orange peel on top.
Stir.*

Nel 1915 lo ritroviamo nel ricettario di Hugo Ensslin, *Recipes for Mixed Drinks*; questa volta però gli ingredienti che si avvicinano a quello che noi conosciamo oggi:

- 1/3 *El Bart gin*
- 1/3 *crème de cacao*
- 1/3 *sweet cream*

Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

Dell'Alexander anche Oscar Haimo nel suo *Cocktail and Wine Digest* (del 1943) ne concede due ricette. La prima: (chiamata no.1) è così composta:

- 1/2 oz *fresh cream*
- 3/4 oz *creme de cacao*
- 1 1/2 oz *gin*

la seconda (no. 2)

- 1/2 oz *fresh cream*
- 3/4 oz *creme de cacao*
- 1 1/2 oz *brandy.*

Entrambe si preparano nello shaker.

Si arriva così al 1961, dove nella prima codificazione IBA la tipologia della crema di cacao non viene specificata. Nel 1987 la crema di cacao diventa scura e viene proposta la doppia coppetta a cocktail ed il brandy prende il posto del cognac. Nella terza codificazione del 1993 il cognac ritornerà ad essere la base alcolica e soprattutto la ricetta viene modificata nuovamente tornando alle proporzioni originali del 1961, ossia in terzi e non più in decimi.



L'ANGOLO delle CURIOSITÀ

C'era una volta... l'Istituto Alberghiero • Il caso "De Medici" di Ottaviano (NA) • L'Alberghiero oggi con la Gelmini • I cocktail IBA da studiare • Dai barman dei grandi alberghi ad oggi: cosa è cambiato

Una volta c'erano gli "istituti alberghieri". Eh già, è stato proprio negli anni Ottanta che è scoppiato il boom di questo tipo di istruzione professionale. Basti pensare quelli storici di Stresa, Alassio, Montecatini che nel tempo hanno aperto (alcuni di essi) varie succursali, che a loro volta sono diventati isti-



tuti autonomi. Montecatini Terme ad esempio nel 1968 pur essendo in provincia di Pistoia, aprì la succursale a Lerici (La Spezia), che dopo alcuni anni divenne autonoma. L'aumento delle iscrizioni andava di pari passo alla richiesta di cuochi, camerieri, receptionist (un tempo si chiamava "segreteria d'albergo", oggi "accoglienza turistica") ed apprendisti barman.

Caso eclatante, tanto per fare un esempio, l'Istituto "De Medici" di Ottaviano (NA), che a metà anni Ottanta si trasferì dal centro della cittadina vesuviana in un nuovo edificio che ospitò persino una suite per simulare l'arrivo di ospiti importanti. Quando l'edificio era in fase di fine costruzione, prendemmo comunque possesso di diverse aule. La mattina i bidelli (oggi si chiamano collaboratori scolastici, ma noi li chiamiamo ancora così) ci aspettavano al piano terra. Ci affidavano un mattone a testa, con l'incarico di trasportarlo al secondo piano (insieme allo zaino di libri che avevamo con noi). Ma arrivati alla fine della prima rampa di scala, lasciavamo il nostro mattone lì e scappavamo in classe. Il giorno successivo il bidello sostava al piano dove avevamo lasciato i mattoni, e ci toccava riprendere il mattone fino al piano successivo. In soli 3 giorni centinaia di mattoni erano arrivati al terzo piano ed i lavori procedevano spediti. Studenti, collaboratori scolastici, docenti tutti si lavorava per terminare l'edificio. Oggi se le mamme avessero saputo di quel trasporto abusivo, avrebbero quanto meno denunciato la scuola. Ma tant'è: a noi non ce ne importava, era tutto esercizio fisico. In compenso l'Istituto, diretto all'epoca dal preside Vittorio Capotorto, divenne un fiore all'occhiello per la Campania.



La Hall era come quella dei grandi alberghi (un altro tipico esempio è l'Istituto di Fiuggi, "M. Buonarroti", ospitato davvero in un ex grande albergo, il Grand Hotel Girani), così anche il bar, ancora oggi piccola chicca che ricorda, nel suo arredamento, quello tipico dei grandi alberghi. Si trova proprio all'entrata della scuola e funziona per gli ospiti e per il personale interno. È curato ancora oggi da un collega in gamba, Giuseppe Fattorusso e raccoglie una pregiata selezione di bottiglie. Negli anni molti di questi istituti, come si diceva, hanno aperto delle succursali, che a loro volta sono diventate autonome. Ed ecco qui il caso che nella sola Campania, per restare sul posto, sono almeno 25 gli Istituti "alberghieri" presenti, senza contare i parificati.



Alberghieri è oramai un modo di dire, poiché oggi hanno mutato nome con la riforma Gelmini (2010). Si chiamano infatti "istituti per i servizi di

enogastronomia e ospitalità alberghiera” (Ipsseoa). Il vecchio **Ipas** (acronimo di Istituto Professionale Alberghiero di Stato) non esiste più. Come non esiste più il concetto che chi viene all'alberghiero faccia tante ore di pratica. Non è più così: sono poche ore di pratica a settimana in confronto alle 18 ore degli anni Ottanta. In compenso altre materie (o discipline) hanno conquistato gli Ipsseoa, (chimica, fisica, matematica ecc.). Un bene o un male? Ai posteri l'ardua sentenza.

E la pratica che riguardava il bar? 3 ore a settimana (sulle vecchie 18 ore), tutto qui. È anche vero che in quegli anni (sino ai Novanta), ci fosse tutto questo bisogno di “barman”: chi voleva lavorare in un locale medio, occorreva solo buona volontà, poi ti insegnavano sul campo. I cocktail? Quelli si facevano nei pochi American bar in giro per la penisola. Oggi è l'inverso: quasi ogni bar che si rispetti ha una lista di drink (oltre al solito **Spritz**). Ma torniamo agli anni Ottanta. Appena entravamo nell'aula dedicata alle esercitazioni del bar, il docente ci faceva sistemare le bottiglie. Dovevamo ricordare le categorie (distillati, liquori, amari ecc.) e disporle in quel modo. Era un esercizio di attenzione e concentrazione, e per chi aveva la memoria debole, c'era sempre il quaderno dove erano state appuntate le posizioni esatte. Ci seguiva, all'epoca, un prof. scomparso recentemente, Luigi Sannino. Uno in gamba, conosceva a memoria i drink lba e voleva che li imparassimo a nostra volta. A memoria. Quando io ero in terza (1986), la nuova codificazione ancora non si era diffusa ufficialmente, quindi ci ritrovavamo a preparare anche cocktail come **Apotheke** e **Gimlet**, adesso scomparsi dalle liste ufficiali. All'esame di qualifica estrassi a sorte il **Bacardi**, che ha una dote più unica che rara: il colore sempre diverso a seconda della marca dello sciroppo di granatina che usi. Dal rosa antico, al fucsia brillante. Era incredibile quanti esperimenti abbiamo fatto in un tempo dove vi erano molti fondi e soldi da spendere per le esercitazioni.

Negli anni Ottanta dopo aver terminato la scuola la maggior parte di noi puntava a lavorare in alberghi e ristoranti. Il bar, all'epoca, era poco ambito. Forse erano anche pochi i posti, in confronto a quelli disponibili in sala. Vi erano però i barman dei grandi alberghi. Se volevi fare carriera dovevi puntare in quel settore. Quasi d'obbligo la partecipazione ad Associazione barmen (in quel periodo vi era solo l'Aibes) e potevi così iniziare la gavetta e la tua carriera. Tanto per fare un esempio, alcuni di queste figure le vediamo nei film come *Grand Hotel Excelsior* (film del 1982, con Adriano Celentano). Il film è ambientato all'interno del *Grand Hotel Excelsior* (per la location era stato scelto l'Hotel Regina Palace di Stresa).



Altri alberghi celebri sono l'*Overlook Hotel* in realtà inesistente, in quan-



to partorito dalla fantasia di Stephen King per *Shining*, il film del 1980. Memorabile la scena con Jack Torrance (interpretato da Jack Nicholson) presso il bar dell'albergo, con Lloyd, il barman.



O come non ricordare *Fantozzi va in Paradiso* (1993) dove il celebre ragioniere Ugo Fantozzi (Paolo Villaggio), dietro consiglio del barman, beve una bevanda afrodisiaca, riuscendo a consumare finalmente l'agognato amplesso con la signorina Silvani (interpretata da Anna Mazzamauro). La scena fu girata nell'albergo Miramonti Majestic di Cortina d'Ampezzo. Con la comparsa dei primi american bar in Italia (soprattutto nelle province), l'espansione del fenomeno dell'happy hour in Italia, i barman iniziano ad uscire dagli alberghi e si propongono al pubblico anche di strada. Poi venne il fenomeno *Cocktail* (1988) con Tom Cruise e qualcosa cambiò davvero. Ma su questo ritorneremo.



AMERICANO

- 5/10 vermouth rosso
- 5/10 bitter Campari

Procedimento

Si prepara nel tumbler con spruzzata di soda, si guarnisce con 1/2 fetta d'arancia e scorza di limone.



La ricetta dell'Americano è relativamente semplice da preparare: si versano gli ingredienti direttamente tumbler basso (oggi sostituito dall'old fashioned) con alcuni cubetti di ghiaccio e si mescolano con lo stirrer. Si colma con soda water e si decora con mezza fetta d'arancia e scorza di limone. Diversi autori sostengono che si tratti di un cocktail creato in Italia negli anni Trenta. Il suo nome, forse dovuto alla moda di americanizzare tutto, è fuori luogo in quanto tra gli ingredienti non c'è nulla ... di americano! Difatti il vermouth è piemontese, mentre il Bitter Campari è milanese; così anche la soda water (letteralmente acqua di soda) fu inventata a Milano: non parliamo poi delle arance e limo-



Guarda la scheda
online

ni, anche questi prodotti tipicamente mediterranei.

Esiste anche un'altra versione che racconta che il primo Americano abbia fatto comparsa nel 1860, presso il Gaspare Campari's bar a Milano. Nella cinematografia mondiale l'Americano diventa celebre anche perché è uno dei cocktail preferiti da James Bond (ed anche il primo ordinato nel film *James Bond 007 - Casino Royale* con David Niven).

Un altro racconto invece fa risalire il cocktail al periodo del fascismo e collega il suo nome a quello di **Primo Carnera**, un colosso di 1,97 m., che ha affrontato la carriera di pugilato. Venne chiamato "L'Americano", dopo una vittoria conseguita a New York.

La storia di Primo Carnera

Primo Carnera approda in America nel 1930. Qui è sotto contratto con il Madison Square Garden di New York e si ritrova poi in Italia a combattere contro il re-match Paulino Uzcudun, a Roma. Al match è presente anche Mussolini.

Primo Carnera combatte rifiutando il compenso e indossando una camicia nera, al fine di esprimere la propria vicinanza al regime fascista. Il match ben combattuto da entrambi gli sportivi, vede il pugile italiano vincere ai punti. Il pubblico esprime il proprio entusiasmo, ora più che mai. Le istituzioni, allora, lo accolgono e lo omaggiano. Carnera rappresenta

un modello utile al regime fascista. Benito Mussolini lo fa affacciare dal balcone di Piazza Venezia e fa di Carnera un modello da imitare. Il Miniculpop (ministero della cultura popolare) lo addita come modello ideale dell'italiano. Attraverso lui, si invogliano i balilla, si rende più popolare l'ideologia fascista. E, alla fine, gli viene dedicato anche il cocktail.

Come si accennava, l'Americano è il primo cocktail ordinato da James Bond nel romanzo di Ian Fleming, *Casino Royale*. Nel racconto *From a View to a Kill*, Bond sceglie un Americano al posto del semplice caffè, suggerendo anche di utilizzare la Perrier come soda. Nel 1985 il racconto viene trasformato in un film *007 - Bersaglio mobile (A View to a Kill)* diretto da John Glen con Roger Moore nei panni dell'agente 007 e Lois Maxwell in quelli di Miss Money Penny, segretaria di M.

Una parte della colonna sonora sarà affidata ai **Duran ► Duran**.



Primo Carnera stringe la mano a Charlie Chaplin



Ascolta
"A view to a kill"

Classificazione IBA negli anni

L'Americano entra per la prima volta nel 1987, sarà confermato anche nel 1993 sino all'ultima del 2011. Curiosamente però nell'ultima ricetta codificata IBA viene eliminata la scorzetta di limone. Il Bitter Campari viene abbreviato semplicemente in Campari, uno dei pochi marchi citati nei ricettari IBA.

Varianti

Il cocktail **Americano** è considerato il "padre" del **Negroni** e del **Negroni Sbagliato** (chiamato semplicemente "Sbagliato"): difatti il Negroni è una versione nettamente più alcolica rispetto le altre due e si presenta così: 3 cl vermouth rosso, 3 cl Campari bitter, 3 cl gin (vecchia ricetta: 1/3 vermouth rosso, 1/3 Campari bitter 1/3 gin); mentre invece lo **Sbagliato**, è preparato nel seguente modo: 3 cl vermouth rosso, 3 cl Campari bitter, 3 cl Spumante brut o prosecco.



Guarda la scheda del
Negroni Sbagliato

A Milano è conosciuto anche come **Milano-Torino**, a causa dei prodotti tipici regionali utilizzati (3 cl di Bitter Campari e 3 cl di Punt e mes Carpano, miscelati nel mixing glass).

Il cocktail compare per la prima volta nel 1934 dove nel libro *The Artistry of Mixing Drinks* di Frank Meier, con la seguente ricetta:

AMERICANO

In tumbler, or large wineglass: a piece of ice, one glass each of Campari and italian vermouth.

Add lemon peel and squirt of Schweppes soda water or syphon, stir and serve.

Nel 1937 (dal testo *Café Royal Cocktail Book* di William J. Tarling) lo troviamo con la seguente ricetta:

AMERICANO



1/4 Campari Bitters.
3/4 Martini Sweet Vermouth.
Use medium size glass. Fill with syphon. Serve with slice of lemon.
Do not shake or mix.



Sempre nel 1937 da *Approved Cocktails* di Ukgb:

AMERICANO.

25% Campari Bitters.
75% Italian Vermouth.
Use medium size glass. Fill with syphon. Serve with slice of lemon. **Do not shake or mix.**



L'ANGOLO delle CURIOSITÀ

Tom Cruise e il mito di Top Gun • Avirex e la moda USA • Cocktail • La nascita del flair in Italia • Le prime scuole di flair e i “dissapori” con i “vecchi”



Nel 1986 esce sui grandi schermi *Top Gun*, un film d'azione diretto da Tony Scott. Il protagonista principale è Tom Cruise (accanto a lui Kelly McGillis, Anthony Edwards, Val Kilmer e Tom Skerritt). Prima di questo lavoro, Tom Cruise aveva girato anche altre pellicole, tra cui *Taps- Squilli di rivolta* (1981) ma la consacrazione arriverà proprio con *Top Gun* prima e *Cocktail* (1988) dopo. Cruise veste i panni del tenente Pete “Maverick” Mitchell, un giovane aviatore della marina militare americana (US Navy). A lui ed al suo Navigatore Nick “Goose” Bradshaw (Anthony Edwards) gli viene offerta la possibilità di partecipare alla prestigiosa scuola **Top Gun**.

Il film prosegue raccontando i progressi di Maverick attraverso la formazione militare, la sua storia d'amore con l'istruttrice interpretata da Kelly McGillis, il suo superamento di una crisi di fiducia a seguito di un incidente fatale durante le esercitazioni, e l'abbattimento di aerei nemici in *dogfight*¹. Tra gli aerei citati vi è il **MiG**, per la precisione il MiG-28. Ma in realtà non è mai esistito: infatti per girare le scene è stato usato F-5 Tiger II statunitense della pattuglia “Aggressor” (una pattuglia addestrata a simulare le manovre degli aerei sovietici). *Dulcis in fundo*, il film vinse un Oscar per la miglior canzone con *Take My Breath Away*, prodotta da **Giorgio Moroder** per i **Berlin**.



Si può dire che Tom Cruise lanciò una moda: quella militare. Infatti marche sconosciute al grande pubblico di allora, come **Avirex** e **Ray Ban** divennero ben presto famose. Avirex nacque come azienda per produrre giubbotti per i piloti dell'Aviazione Militare Americana (USAAF) nella Seconda guerra mondiale. Dopo la promozione grazie al film, si espande anche alla moda “civile”, arrivando persino a produrre scarpe.

Così come i giubbotti, anche gli occhiali non poterono mancare in dotazione ai piloti Usa. È il caso dei Ray-Ban, un marchio di occhiali da sole e da vista progettati per gli aviatori dalla Bausch & Lomb. Da americana

1 - Letteralmente “combattimento tra cani”, in ambito militare è una sfida tra due aeromobili.



nel tempo i Ray Ban sono stati acquisiti dal gruppo italiano Luxottica. Negli anni Ottanta proprio grazie al film, gli occhiali subirono un aumento delle vendite del 40%, in particolare del modello "Ray Ban Aviator" e "Caravan".

Due anni dopo, nel 1988, esce *Cocktail*, il film con Tom Cruise, dove interpreta un giovane e ambizioso in cerca di un impiego, che dopo aver lasciato l'esercito ed aver tentato la fortuna nella finanza e nella pubblicità accetta un posto in un locale di New York come bartender. Questa commedia è stata molto amata dal grande pubblico, soprattutto per gli addetti ai lavori (giovani in primis). Si inizia a parlare dei barman "acrobatici", e non sempre questa cosa viene vista bene dai "vecchi" del mestiere.



Guarda una scena del film

Il primo bartender che ha realizzato a questo tipo d'intrattenimento è stato il celebre barman Jerry Thomas, detto Il Professore, che ideò un cocktail chiamato Blue Blazer, a metà dell'Ottocento.



Una vecchia stampa che promuoveva le serate del professor Jerry Thomas.

Stranamente fino agli anni Ottanta non si parlò di flair, fino al 1985 quando alcuni barman californiani si accorsero che far volteggiare le bottiglie non solo era spettacolare, ma attirava le ragazze e faceva aumentare le mance. Poi appunto nel 1988 uscì appunto *Cocktail* con Tom Cruise che consacrò il flair definitivamente.

Le prime competizioni nacquero nel 1985 grazie alla catena TGI Friday's che adottò come stile di servizio il flair bartending, organizzando anche delle gare tra i suoi dipendenti. Tra i primi divi vi è **John Bandy**, che addestrerà Tom Cruise, Brian Brown e le protagoniste de *Le ragazze del Coyote Ugly* (2000) per i rispettivi film. Oggi tra i principali eventi internazionali vi sono il **Legends of Bartending** (Las Vegas), il **Roadhouse** di Londra e tante gare nazionali (in Italia, tra gli altri, il **Volcano's Flair Competition**). Durante le competizioni si usano bottiglie con poco liquido (solitamente meno di 2 once), adatte più per la coreografia e lo spettacolo con musica.

Vi sono anche dei concorsi particolari, come il **Blue Blazer** e **Flair Independent League (IFL)** in Polonia, che premiano non solo l'estro, ma anche l'arte della miscelazione insieme.

Il primo concorso

Il primo concorso per flair bartending fu quello proposto da Tgi Friday's a Marina del Rey, in California, nel 1985. Fu John Mescall, bartender, a organizzare la competizione e si ritrovò anche a essere malvisto dai suoi colleghi che vedevano il flair più come un fastidio che come una vera arte (d'altronde avviene anche oggi). Nel 1987 la competizione fu poi vinta da John JB



Bandy, divenuto come dicevamo personal trainer di Tom Cruise e Bryan Brown per il film Cocktail. Nel corso degli anni Tgi Friday's è divenuto centro accreditato per la diffusione del flair bartending, che ha conosciuto celebrità anche fuori dagli States. Oggi i Paesi che sfornano piccoli campioni di flaitending sono: Uruguay, Argentina, Ucraina, Italia, Stati Uniti, Regno Unito e Giappone.

In Italia si inizia a parlare di flair bartending nel 1992 quando cominciano ad arrivare le prime attrezzature per i bar dagli Stati Uniti per opera di **Stefano Talice** e **Gianluca Pomati**, titolari della "Varpo" i quali durante un incontro ad una fiera incontrano un talentuoso bartender portoghese, **Paulo Ramos**, il quale dopo alcuni mesi di trattative verrà in Italia, aprendo la prima scuola italiana di flair.

Di conseguenza nel nostro Paese il flair conosce un periodo di grande popolarità ed iniziano ad emergere i primi talenti nostrani: **Lorenzo Bianchi** e **Marco Sumerano**. Dal circuito internazionale arriveranno bartender dai Paesi dell'Est, dall'Asia e dal Sud America, portando con loro stili diversi e nuove tecniche sempre più spettacolari.

Dopo questi primi anni brillanti però con il passare degli anni il flair è divenuta anche per certi versi la tecnica di lavoro più controversa, più discussa e più incompresa e per questo motivo anche criticata, molto spesso con poca cognizione di causa.

Nelle vecchie Associazioni barman ancora oggi è malvisto il flair. Io stesso ne ebbi occasioni di constatarlo nel lontano 1996, quando due esperti di una nota Associazione barman vennero a fare da commissari esterni ad un esame di qualifica. Alla mia domanda cosa ne pensassero del flair, uno di loro mi rispose che era roba da pagliacci. Devo ammettere che ci mise tanta enfasi e tanta saccenza nel dirlo, che la cosa mi diede fastidio. Va bene la novità o il fatto che in effetti il flair all'inizio fosse fin troppo scenografico e poco pratico, ma chiudersi a riccio a prescindere fu un errore che poi in diversi pagarono nel tempo. Oggi in Italia, dal lontano 1992, sono nate diverse scuole di flair bartending, anche se molte insistono solo sull'aspetto dell'esibizione e poco nella didattica. Molto interessante invece è quello che viene definito **working flair**, che permette di miscelare (è il caso di dirlo) un poco di esibizione, con tecniche di versaggio per preparare più cocktail contemporaneamente.

DOVE ACQUISTARE il libro

www.sanditlibri.it

Gioca con il CRUCIVERBA

<http://crossword.info/luigimanzo/crucianni80>

IL LIBRO DEI COCKTAIL INTERNAZIONALI IBA

Seconda codificazione • 1987 - 1993

Luigi Manzo

Correva l'anno **1987** quando decisero di aggiornare la codificazione IBA ferma oramai da 26 anni. Questo testo segue *In principio erano i 50 cocktail mondiali* (sempre curato dalla Sandit Edizioni) ed ovviamente parla di **cocktail IBA**, quelli ufficiali, con ricette e curiosità. Dal 1961 sino al 1986 vi è stato un vuoto nella codificazione; o meglio la lista risalente ai primi anni Sessanta non venne aggiornata. La lista era quella e tale restava. Si arriva appunto al 1986 dove inizieranno le prime consultazioni per redigere il ricettario, che poi sarà ufficialmente presentato l'anno seguente, nel 1987. Dal quella data vi sono state successive codificazioni (altre tre per la precisione), ma questa è un'altra storia...

Ma mentre oggi disponiamo di internet, della posta elettronica, Whatsapp e Telegram, e tante altre cose che agevolano le comunicazioni (e le fughe di notizie), negli **anni Ottanta** non esisteva nulla di tutto ciò, quindi faticosamente è stata ricostruita tutta la storia, portandola sia agli addetti ai lavori, sia ai semplici lettori curiosi.

La prima novità fu il numero dei drink. Se 50 rappresentava una cifra tonda perfetta, nel 1987 furono ben 73 i cocktail ufficializzati. In realtà si dovrebbe scrivere 73+7, in quanto 7 furono le varianti "ufficiali" di alcuni di essi, quindi ben 80 drink!

Nel 1987 fecero capolino anche alcuni cocktail che poi sparirono nei successivi ricettari del 1993, 2004 e 2011, precisamente questi: **Apotheke, Banana Bliss, B&B, Champagne pick me up, Gimlet, King alfonzo, Kir Imperial, Pimms no 1, salty Dog, Snowball, Strawberry Daiquiri, Tequini, Velvet Hammer, Vodkatini, White Spider.**

Il resto lo leggerete nel libro 😊