

Come si realizza una relazione tecnica

Luigi Manzo

Nota autore

La presente relazione tecnica è presente anche nel Club dei Docenti di Sala, su

FB, ed è stata realizzata per il concorso 2020

La traccia è la seguente: il candidato realizzi un cocktail **Americano** con la corretta tecnica di miscelazione, descrivendo brevemente la storia, la ricetta, i prodotti usati, la tecnica, eventuali guarnizioni e collegamenti interdisciplinari che saranno esposti durante l'esecuzione del drink.

L'Americano

Il cocktail estratto per la mia traccia pratica è un *evergreen*: l'Americano. Secondo diverse fonti storiche, la versione che più si avvicina a questo drink è il **Milano-Torino**, apparso in Italia in *Mille Misture* di Elvezio Grassi¹, ma presente anche in altri ricettari. A ritroso nel tempo lo troviamo anche ne *Il barista. Guida del barman* di Ferruccio Mazzon (1920). E questa la traccia più “antica” dell'Americano: le altre verranno tutte dopo. Sul nome sono diverse le ipotesi: secondo alcuni il suo appellativo deriverebbe dal pugile Primo Carnera, detto l'Americano ed un suo famoso incontro negli Stati Uniti. In ogni caso tra gli ingredienti non vi è nemmeno un ingrediente d'oltreoceano, anzi si può dire che questo drink è tipicamente italiano.

La ricetta ufficiale IBA, dell'ultima codificazione, è la seguente:

30 ml Campari

30 ml Vermouth rosso

Una spruzzata di soda water

Procedimento: si miscelano gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned riempito di ghiaccio. Si aggiunge una spruzzata di soda, guarnendo con mezza fetta d'arancia e scorza di limone.

Partendo dai due ingredienti, equilibrati, possiamo sostanzialmente affermare che si tratti di un *before dinner*, ossia un cocktail con caratteristiche tipiche di un aperitivo, grazie al Campari ed al vermouth rosso. La ricetta è comparsa per la prima volta nella codifica ufficiale solo negli anni Ottanta e tranne qualche variazione alla guarnizione ed all'uso del bicchiere (in alcuni casi il tumbler anziché l'old fashioned), è rimasta identica con il passare del tempo.

Il Campari, o meglio bitter Campari, è un prodotto tipicamente italiano, nato negli anni sessanta dell'Ottocento a Milano; il vermouth rosso, tipico vino aromatizzato, è anch'esso italiano, nato a Torino diversi decenni prima, nel 1786. Al drink, si aggiunge la soda e lo si completa.

¹ *Mille Misture*, Elvezio Grassi, Sandit Libri 2020.

Come tecnica di preparazione ho usato quella definita *build* (o in alcuni casi *over the ice*, ossia tradotto in maniera semplice come “costruito sul ghiaccio”, poiché il cocktail viene preparato direttamente in un bicchiere, l’old fashioned, aiutandosi con uno stirrer o bar spoon).

Una volta scelto il bicchiere, l’ho riempito per $\frac{3}{4}$ di ghiaccio, ho raffreddato per una decina di secondi e versato gli ingredienti. Una volta non vi erano le misure precise espresse in centilitri o millilitri (è la stessa cosa), ma in decimi o altre misure. Nei ricettari americani del dopoguerra vi erano le once e si utilizzava un apposito jigger. Anche in questo caso per rispettare la ricetta ho usato un apposito jigger in millilitri.

Una volta versati gli ingredienti principali, vermouth e Campari, ho completato con la soda water e guarnito il cocktail. Il drink è stato servito.

L’Americano, dal punto di vista didattico, si presta ad essere un argomento multidisciplinare. Quindi non solo una bevanda alcolica da sorseggiare prima dei pasti, accompagnata da stuzzichini, bensì un oggetto di discussione e di ricerca in classe. Se volessimo partire dalla sua comparsa nei ricettari (anni Venti) allora si collegherebbe a tutto il **periodo storico** degli anni Ruggenti, alla fine della Prima Guerra mondiale ed all’inizio della Seconda Guerra mondiale. Se lo volessimo collegare ad **Italiano**, la letteratura ci porta a D’Annunzio, ma soprattutto al Futurismo che proprio in quegli anni vide la sua nascita. Lo stesso Elvezio Grassi, nel suo Mille Misture, ha utilizzato diversi termini in auge di quel tempo.

Per non parlare di **Scienze dell’alimentazione**: bisognerà discutere dell’uso (e l’abuso) dell’alcol. L’Americano resta comunque un drink mediamente alcolico, anche se l’assenza di un distillato lo rende relativamente “leggero”. Quindi con Scienze dell’Alimentazione si può affrontare il tema del bere consapevole. Tra l’altro si potrebbe anche studiare l’etichetta in classe di un Americano *ready to drink*, in bottiglia o in lattina.

Per **DTA** ad esempio si collega ad un brand ben preciso: quello del Campari e quello del Vermouth rosso. Quest’ultimo, tipicamente piemontese, è registrato come marchio IGP. Pertanto questo apre tutto un mondo sui marchi di qualità e sui disciplinari. Con **Inglese**, nelle mie lezioni spiego la ricetta direttamente in questa lingua, mentre invece con **Enogastronomia** si può discutere dell’uso degli alcolici in cucina: dai liquori dolci all’Alchermes.

Pertanto come si vede questo drink si presta sia ad essere oggetto di una UDA, sia ad essere affrontato insieme ad altre discipline.

Per concludere è interessante conoscere anche il costo dell’Americano grazie al drink cost. Una volta esaminati gli ingredienti e le quantità, possiamo dedurre una cifra simile alla seguente:

0,75 euro. Ovviamente questo è il costo per l' esercente: a questi vanno aggiunti anche gli altri costi per stabilire un giusto prezzo di vendita, analizzando tutti i fattori (ad esempio un bar situato in un centro storico avrà un contratto di locazione diverso da un bar di periferia).

Ingrediente	Quantità	Prezzo bottiglia tipo 75cl (in euro) e 1000 per la Soda	Costo quantità usata
Vermouth rosso	3 cl	7,30 E	0,29 E
Bitter Campari	3 cl	7,30 E	0,29 E
Soda water	3 cl	4	0,12
Costo forfettario guarnizione	X	X	0,05
			Totale 0,75 Euro

Riferimenti

Grassi Elvezio, *Mille misture*, Sandit Libri.

Manzo Luigi, *Il grande libro del cocktail*, Sandit Libri, voce Americano.

Manzo Luigi, *Tecniche avanzate di sala bar*, Bulgarini editore, voce Americano.