



MIXOLOGY

Martini & co., il fascino dei cocktail classici nei bar dei grandi hotel

Non esiste altro luogo letterario, mitologico e seducente come il bancone bar di un grande albergo. Ci si imbatte in curiosi tipi umani, gossip, barman filosofi, e si scoprono un'infinità di storie liquide, come quella sulle origini del Gimlet, (apparentemente) semplice cocktail a base di gin e lime cordial. La versione più accreditata racconta di un'intuizione di Sir Thomas Desmond Gimlette, ufficiale medico della marina britannica che fra Otto e Novecento lo usava per somministrare succo di limone ai marinai contro lo scorbuto. Provatelo (con il gin Plymouth Navy Strength) al Principe Bar del Principe di Savoia – immarcescibile indirizzo milanese che ha dato una bella spinta alla qualità della drink list – e al Bar del Bulgari Hotel Roma, preparato con un lime cordial poco dolce (come dovrebbe essere), seduti allo spettacolare bancone in marmo nero. Ora che sapete dove degustare il drink preferito da Philip Marlowe, vi consigliamo tutti gli altri hotel in Italia per veri cultori di classici (e twist on classic) del bere miscelato.

Al Bar Canova di Villa d'Este, sul Lago di Como, la tradizione è più viva che mai, grazie a una clientela colta di *aficionados*. Per ogni drink nel menu è indicato l'anno di creazione: si va dal Tom Collins al Mary Pickford, al Last Word. Una sezione è dedicata ai cocktail invecchiati in anfore, come il Martinez o il Boulevardier, ricetta inventata nel 1920 e qui preparata magistralmente con Bulleit bourbon whiskey, Mancino vermouth rosso e Campari bitter. Sulla terrazza del Pellicano a Porto Ercole le siepi di rosmarino sembrano patate da Edward mani di forbice: è una delle botaniche che la distilleria Cillario&Marazzi usa per creare il Pellicano Gin, con cui l'esperto bartender Federico Morosi miscela un Bramble o un Basil Smash, amati dai tanti personaggi del jet set che qui sono di casa.

È a Firenze che il Conte Camillo Negroni inventò tra il 1918 e il 1920 il cocktail che porta il suo nome: la miglior versione filologica da provare in città è ancora quella di Edoardo Sandri, head bartender dell'Atrium Bar del Four Seasons. A Milano si va a colpo sicuro al Mandarin Garden del Mandarin Oriental, dove Guglielmo Miriello firma un raffinato Negroni Vintage con Tanqueray N° Ten, Campari bitter, Cocchi Storico e Cocchi Barolo Chinato. Dici Bloody Mary e pensi al St. Regis: è in quello di New York, al King Cole Bar, che il drink di vodka e succo

di pomodoro nacque infatti nel 1934 (ma fu rinominato Red Snapper per non turbare i clienti più sensibili) per mano del barman Fernand Petiot. Oggi ogni hotel del gruppo vanta il suo signature: il Red Admiral al St. Regis Rome o il Bloody Brunello al St. Regis Florence, ad esempio.

Se è vero che non esiste il Martini perfetto, c'è però un Martini per ognuno di noi, basta scoprire quale. Il bestseller del momento pare sia il Breakfast Martini, modern classic preparato con gin, marmellata di arance amare, Cointreau e succo di limone. Provate l'originale, inventato da Salvatore "The Maestro" Calabrese, che oggi firma la carta dei cocktail dell'Ignea Terrazza Bar di Villa Ignea a Palermo. Sul rooftop del Grand Hotel Parker's di Napoli la drink list del Bidder Bar – Bond Point 0025 è ispirata all'agente 007 e comprende il Vesper – «*shaken and not stirred, please*» – ma anche il Pussy Galore, lo Spectre e il Moneypenny, tra gli altri nomi evocativi. Il Bar Longhi del Gritti Palace di Venezia (e la sua versione en plein air, il Riva Lounge sul Canal Grande) è un altro rifugio per appassionati della materia: qui i Martini sono preparati davanti al tavolo su uno scenografico trolley. Poco distante, al bar dell'Aman Venice, potreste incontrare il Conte Giberto Arrivabene, proprietario del Palazzo che ospita l'hotel e anch'egli *Martini lover*: l'head barman Antonio Ferrara gli ha dedicato una versione signature "nobile" con Tanqueray Malacca, Vermouth Mulassano extra dry infuso alla menta e semi di finocchio. È il Martini del Conte, *ça va sans dire*.

— **Federico De Cesare Viola**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 9 giugno 2024



Su misura. Il Martini del Conte all'Aman Venice

