

AL CAFFÈ SALOTTO DI ROSETO È L'ORA DELL'AMERICANO: IL PRIMO COCKTAIL D'ITALIA IN UN LIBRO

30 Giugno 2021



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Accostamento di liquori, colori, emozioni, tutto in un cocktail e nelle sue tante variazioni sul tema. Al Caffè Salotto di Roseto degli Abruzzi (Teramo), nella serata di lunedì 28 giugno, si è celebrata “l’Ora dell’Americano”. Che non è solo uno spazio temporale a indicare il momento speciale del gusto e dell’aperitivo, ma uno stile di vita, una filosofia. E un libro.

Un viaggio a ritroso compiuto dagli autori **Mauro Mahjoub** e **Lucio Tucci**, due bartender professionisti di fama internazionale, alla ricerca di ogni minimo indizio che potesse suffragare la teoria secondo cui l’Americano è il primo cocktail italiano, con ingredienti italiani

(Vermouth torinese, Bitter Campari milanese con aggiunta di soda).

Da tale **Antonio Benedetto Carpano** che a Torino nel 1786 inventò il Vermut unendo al vino moscato un miscuglio di 30 erbe ed essenze botaniche, passando per **Gaspare Campari** inventore a Milano nel 1867 del “bitter alla maniera di Hollanda” detto poi Bitter Campari, si arriva fino in America con **Primo Carnera**, grande pugile italiano campione del mondo pesi massimi a New York nel 1933.

In occasione della sua vittoria, si legge tra le pagine ricche di ricette, aneddoti, storie e personaggi di questo libro da bere tutto d'un fiato, uno sconosciuto barman servì per la prima volta il mix di Vermouth, Bitter Campari e soda, chiamandolo l'Americano, in onore al pugile che era così soprannominato.

Una lista infinita e nemmeno completa, di titoli e archivi consultati per rendere giustizia al cocktail più bevuto al mondo, al drink preferito da quel James Bond di **Ian Fleming** che lo bistratta e critica ma alla fine sceglie sempre.

Riscoprire il significato più profondo, dell'aperitivo, la convivialità, il gusto del tempo che scorre lento nell'attesa della preparazione, del mescolarsi dei sapori e degli ingredienti senza perderne l'unicità e il loro essere sempre riconoscibili al palato seppur amalgamati.

“Ci tenevamo ad esaltare il primo cocktail italiano – ha spiegato Mauro Mahjoub a *Virtù Quotidiane* – a poterne parlare senza dubbi né perplessità sulla sua origine e sulla ricetta. Noi ascoltiamo tutte le leggende che nascono nei bar, ma fino a quando non abbiamo una notizia certa, non ne parliamo, non confermiamo”.

In una calda serata rosetana, mentre risuonano le parole degli autori e partecipanti, tra i tavoli del Caffè Salotto girano i bicchieri lucidi colmi di tre diverse preparazioni: il classico Americano, l'Americanotto in cui la soda è sostituita da una parte di chinotto, e l'Americano Fidel, cocktail preferito del leader cubano che era solito aggiungervi birra. Immane ghiaccio e scorza di arancia.

L'americano perfetto va bevuto in tre sorsi, si dice, se la sua ricetta rispetta le giuste proporzioni: 2 parti di bitter Campari, 2 parti di vermouth, uno splash di soda.

“Anche questa è una cultura da portare avanti, portarla nel mondo, celebrare l'aperitivo così come a Milano c'era l'ora del Campari, a Torino l'ora del Vermouth, a Parigi l'ora dell'assenzio – sottolinea ancora Mahjoub – in passato questo era una prerogativa per pochi. Oggi si può apprezzare la storia che c'è dietro ogni preparazione, il percorso, la ricerca, la formazione che

rende un bartender un artista capace di unire manualità, creatività, gusto e passione”.

Per Lucio Tucci invece ” è l’attesa tra la preparazione e la degustazione, la ricompensa del barman. La soddisfazione nel vedere il cliente che apprezza e chiede di nuovo. Significa andare oltre, superare la linea che rende il rapporto tra l’avventore e il suo barista, così speciale”.

“Importantissimo non smettere mai di fare formazione, di conoscere, scoprire, essere curiosi – continua Tucci – per creare poi qualcosa che dia voce al proprio estro”.

L’Americano è “una consumazione sofisticata ed elegante da desiderare con devozione” come lo definisce **David Wondrich**, storico e guru in materia di mixage, cocktail e bar, nella prefazione al libro ” il drink perfetto per i nostri tempi. Gli italiani sorseggiano vermouth, bitter e soda da quasi 150 anni. Torniamo a seguire il loro esempio”.

L’Ora dell’Americano di Mauro Mahjoub e Lucio Tucci è edito da Hoepli.

LE FOTO



