



**\*\*\* a cura di Gianni IWOEAJ \*\*\***

***Ma cosa c'è di più dissetante, tra un QSO estivo e l'altro, di un bel cocktail bevuto sotto l'ombrellone o mentre siamo impegnati in un contest?***

**\*\*\***

Ultimo appuntamento con voi prima delle vacanze estive, miei cari lettori e per l'occasione non potevo che congedarmi nei panni del *sommelier-radioamatore* (sarebbe stato più indicato il *barman-radiomatore*) redigendo un articolo “effervescente” e “frizzante” che stimolerà sicuramente il vostro palato e la vostra curiosità.

Sì, sto parlando proprio di loro, i *cocktails*, dominio e materia dei più grandi *barman* mondiali ed argomento che da sempre ha stimolato interesse in tutti noi.

Anche qui, non starò ad annoiarvi con la storia di queste stupende bevande ed il loro evolversi negli anni, ma ve ne proporrò **4**, di semplice realizzazione, che secondo me sono tra le più gettonate ed ammirate in tutti i locali e bar internazionali.

Vediamo quali strumenti occorre avere in casa ed utilizzare con molta maestria:

### \*\*\* Gli strumenti del mestiere \*\*\*

- **Lo shaker:** Questo è uno degli "arnesi" indispensabili e che ogni buon *barman* che si rispetti deve avere (addirittura alcuni barman sono dotati di shaker personalizzati). Il suo nome deriva dall'inglese del verbo "agitare" -*to shake*- e può essere di vetro o di metallo (io li posseggo entrambi) come potete vedere nella foto qui sotto:



E' formato da tre parti: *il cappello* che assolve la funzione di tappo, *il filtro* che serve a non far passare il ghiaccio ed *il contenitore* ove riporremo gli ingredienti per il cocktail;

- **Il bicchiere:** Useremo solo il tipo *old fashioned* che ha la caratteristica di essere abbastanza ampio per contenere una buona quantità di ghiaccio (vedi foto qui sotto):



Questo bicchiere deve essere rigorosamente trasparente per poter ammirare l'effetto visivo della bevanda e le proprietà organolettiche.

\*\*\*

E' utile ricordare che esistono tre categorie di cocktails:

1. **Long drink:** sono tutte le bevande che vengono preparate e servite con abbondante ghiaccio ed hanno spesso una base c.d. *Alcoolica*. Alcune vengono preparate addirittura con dei vini fermi o spumanti;
2. **Pre dinner:** sono dei "cocktails aperitivi" e come dice lo stesso nome vengono consumati "prima del pasto";
3. **After dinner;** sono dei "cocktails digestivi" e come dice lo stesso nome vengono consumati "dopo il pasto";

\*\*\*

Dopo queste doverose precisazioni, passiamo a descrivere ed a preparare i 4 cocktails di cui vi parlavo:

### --- AMERICANO ---

Che spettacolo ragazzi questo cocktail!!! E' un classico!!! E chi non lo conosce? Forse proprio perchè è stato il primo che ho studiato durante il corso per sommelier (e come si dice "*il primo amore non si scorda mai*") posso affermare senza dubbio che questa bevanda è veramente un qualcosa di eccezionale sia per la vista che per il palato.



Pensate che fu imposto come drink nazionale già negli anni trenta dal regime fascista proprio perchè i suoi ingredienti sono di produzione esclusivamente italiana. Infatti è composto per metà di **Vermut rosso** (Torino) e per metà di **Bitter Campari** (Milano).

Il suo nome lo deve al pugile italiano Primo Carnera che al *Madison Square Garden di New York* nel lontano 1933 strappò il mondiale dei pesi massimi al pugile Jack Sharkey portando il titolo in Italia. Tutti gli italiani festeggiarono l'evento con questo cocktail e da allora venne chiamato appunto "*Americano*".

La preparazione è relativamente semplice: si pongono nell'*old fashioned*, già riempito di cubetti di ghiaccio cristallino, il Vermut rosso ed il Bitter Campari e dopo due o tre giri di cucchiaino si aggiunge della *soda water*. Il tutto viene rifinito con una fetta di arancia ed una scorzetta di limone. In base alla classificazione di cui sopra, l'*Americano* appartiene alla categoria dei *Long Drink* e precisamente nella famiglia dei *Pre Dinner*.

### --- NEGRONI ---

E' un "*Americano camuffato*" anche se questo cocktail è nato prima e precisamente a Firenze intorno al 1920. Infatti gli ingredienti sono gli stessi con la sola aggiunta di **Gin** (distillato prodotto in tutto il mondo), che ne rappresenta la **base alcolica** (1/3 di Vermut rosso, 1/3 di Bitter Campari ed 1/3 di Gin). Fu il conte Negroni (e da qui il nome) che involontariamente inventò questo cocktail aggiungendo del gin agli altri ingredienti ormai noti. Fu allora che il barman personale del conte, tale Luigi Scarselli, fece sua la ricetta e la esportò in tutto il mondo. La preparazione ed il bicchiere sono simili a quelli descritti per l'*Americano*. Appartiene, anche questo, alla famiglia dei *pre dinner*, ma ricordiamo che la differenza fondamentale dall'*Americano* è che il Negroni ha una **base alcolica**, formata dal **Gin**.

### --- B 52 ---

E' un cocktail statunitense e deve il suo nome al famoso borbaniere americano B 52, meglio conosciuto come la *fortezza volante*, in quanto questa bevanda ha un "effetto bomba" sulla mente e sul corpo di chi lo beve! E' il tipico cocktail da *discoteca* o da *Night club* poichè ha lo stesso effetto che avevano gli spinaci sul noto marinaio "Braccio di ferro" Hi!. Ricordo infatti che in una lontana estate del 1991 in una discoteca sita nella località turistica di Saliceto di Gioiosa Marea in provincia di Messina molti ragazzi, compreso il sottoscritto (devo confessarlo), per fare le "ore piccole" si sostenevano a forza di B52 e devo dire che l'effetto esplosivo si avvertiva veramente. Ma voi non fatelo soprattutto perchè dopo una serata in discoteca occorre ritornare a casa con l'automobile e soprattutto molto sobri (io tornavo a piedi).

Gli ingredienti principali sono: il **Kahlua** che è un tipico liquore messicano al caffè e che possiamo benissimo sostituire con l'italianissimo **Caffè Sport Borghetti**, il famosissimo liquore **Bailey's**

ed il **Grand Marnier**, tutti in proporzione 1/3 (come il Negroni). Gli ingredienti si pongono nella coppetta cocktail o nella coppa Martini facendoli scivolare direttamente sulle pareti dello stesso senza mescolarli. L'effetto visivo è particolare (purtroppo non ho una foto). Si può dar fuoco anche al Grand Marnier ma attenzione che la cannuccia si squaglia! (quante risate con gli amici ...).

### --- BANANA DAIQUIRI---

Ultimo cocktail, ma non in ordine di importanza, è il Banana Daiquiri. Quanti ricordi con questo cocktail!! E' stata la bevanda del mio viaggio di nozze nel lontano anno giubilare (maggio 2000).

Infatti mi recai nel Mar dei Caraibi e precisamente all'Isola di S. Thomas (rifugio di numerosi pirati) nelle Isole Vergini Americane dove i cocktails venivano serviti come l'acqua fresca. Il più blasonato era senz'altro il Banana Daiquiri, tipico di quei meravigliosi posti, ove un "omone" di colore amava prepararlo direttamente sulla spiaggia con il suo frullatore ed il suo carico di frutta fresca.

Tutto quello che occorre fare è mettere nel frullatore del ghiaccio cristallino, una banana fresca, del rum bianco, del succo di limone e una porzione di crema di banana. Frullare il tutto per una ventina di secondi e servire nel nostro bicchiere *old fashioned* con una cannuccia. Noterete sicuramente le sue proprietà dissetanti e rinfrescanti.

\*\*\*

Cari affezionati lettori a questo punto non mi resta che darvi appuntamento sul nostro sito a Settembre con un'altro articolo che molto probabilmente penserò e scriverò tra un biberon e l'altro sotto l'ombrellone ... Auguro a voi tutti un buon ferragosto e spero di sentirvi su qualche ponte radio del Link Nazionale (sub. 88,5) o sul mitico R0 del Monte Circeo (ricordate il sub. 118,8).

Ciao, arrivederci a Settembre....

Gianni IW0EAJ

**Buone Vacanze**