

BarTales

A vibrant, stylized botanical illustration in shades of green and teal. It features various elements like leaves, citrus slices (lemons and limes), and abstract shapes. Some elements have a stippled texture. The background is a mix of solid colors and patterns, creating a lively, organic feel.

ANNO X | N. 8 | APRILE 2023

BAR STORY
IL CAFFÈ DELLA STORIA

TREND
TECNO BAR

ZOOM
IL BUSINESS ANALCOLICO

HOT SPIRIT
**AMBASCIATORE
DI CALABRIA**

LA FORZA DEL VERMOUTH

Il Vermouth di Torino continua a registrare il trend positivo iniziato nel 2018. Nei cinque anni che portano all'inizio del 2023, i volumi della produzione sono più che raddoppiati, arrivando a 4,4 milioni di litri, con un aumento medio annuale del +23%. In aumento il numero dei soci del Consorzio, che fa registrare importanti nuovi ingressi: Antica Casa Vinicola Scarpa, Bosca-Cora, Distilleria F.lli Revel Chion, Isolabella della Croce, Mancino Vermouth, Opificio Gaio-Karminia.

Arrivano quindi a 34 i soci iscritti al Consorzio, che diventa così ancora più rappresentativo di questa Indicazione Geografica Protetta. I soci del Consorzio commercializzano il Vermouth di Torino in 82 Paesi nei cinque continenti.



SIRENE NEL MONDO

Giunta alla 5ª edizione, la Sirene Competition varca i confini nazionali e arriva a Parigi. “Liquori delle Sirene”, guidato da Elisa Carta, porta la Sirene Competition all'estero rispecchiando l'internazionalità del brand che attualmente è distribuito nelle Americhe, in Asia ed Oceania. Un'inclinazione che porterà la Sirene Competition ad anni alterni in Italia e all'estero. Quest'anno il tema è “Aperitivo, Naturally”. I concorrenti sono invitati a creare un cocktail che sposi questa visione di naturalità: un appuntamento di consumo che accomuna la cultura francese e italiana e che ha piacevolmente conquistato il mondo.

NEW STYLE

Underberg rilancia l'immagine del brand con una nuova veste grafica dal design moderno e decisa che evoca il dna di Underberg: le erbe utilizzate nella secolare ricetta, provenienti da 43 Paesi al mondo. Underberg ha il fascino degli amari di antica tradizione, con un complesso corpo botanico di pregiate erbe, senza zuccheri aggiunti, ideale anche per vegani e certificato kosher. Con l'inconfondibile prerogativa del suo esclusivo e iconico packaging: il formato pocket da 2 cl da portare con sé per il dopo pranzo.





Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

SEMPLICEMENTE NATURALE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957



AMORE, PAZIENZA E RUM

Storia di un distillato speciale Tra misticismo e perfezione

DI ALEC SUTHERLAND

A Falla, calda città al centro di Cuba, tre donne perseguono lunghe tradizioni per produrre uno dei migliori Rum del mondo. I loro ingredienti chiave: amore e pazienza.

C'è stato un tempo in cui ogni giorno, alle 7 del mattino, un colpo di pistola echeggiava nell'aria nebbiosa della città arroventata dal sole. Sui gradini dello zuccherificio Central Adelaide, Miguel "Miguelito" Falla stava in piedi con in mano una pistola ancora fumante. «Chiunque fosse arrivato dopo quel colpo non avrebbe lavorato quel giorno», dice Aurora Elgis Villares Núñez, il cui marito Ernesto iniziò a lavorare come contabile del mulino nel 1953.

Aurora ricorda quei giorni mentre guarda dalla sua casa con giardino, una delle circa venti case che fiancheggiano un ampio viale che conduce all'ingresso del mulino. La casa di Aurora è ben curata, un giardino di agavi, verbena e altre piante. Oltre la fabbrica si trova la **distilleria La Progresiva** dove oggi vengono prodotti i migliori Rum cubani.

La zafra è la raccolta della canna da zucchero le cui coltivazioni si estendono in tutte le direzioni. Alla fine di novembre la canna da zucchero è alta 3 metri ed è sormontata da fiori piumati. A Cuba ci sono 120 varietà di canna. La melassa, il prodotto collaterale alla lavorazione dello zucchero viene poi distillata e invecchia-



ta in rovere americano fino a diventare La Progresiva, tra i più celebri Rum di Cuba e del mondo.

Nel salotto di Aurora la vernice sui muri è sbiadita ma i ricordi sono potenti. Mostrano momenti di vita personale che si intrecciano con la storia di un'isola intrisa di poesia ed eroismo, lotta e trionfo. Ci sono Aurora ed Ernesto nel giorno del loro matrimonio, belli e fieri. C'è Ernesto in tenuta da baseball. Gli era stato offerto un contratto per giocare negli Stati Uniti, ma ha scelto di non accettarlo. «Sentiva che lavorare qui era più stabile», dice Aurora.

Ernesto e Aurora si sono conosciuti a uno dei balli organizzati dalla compagnia

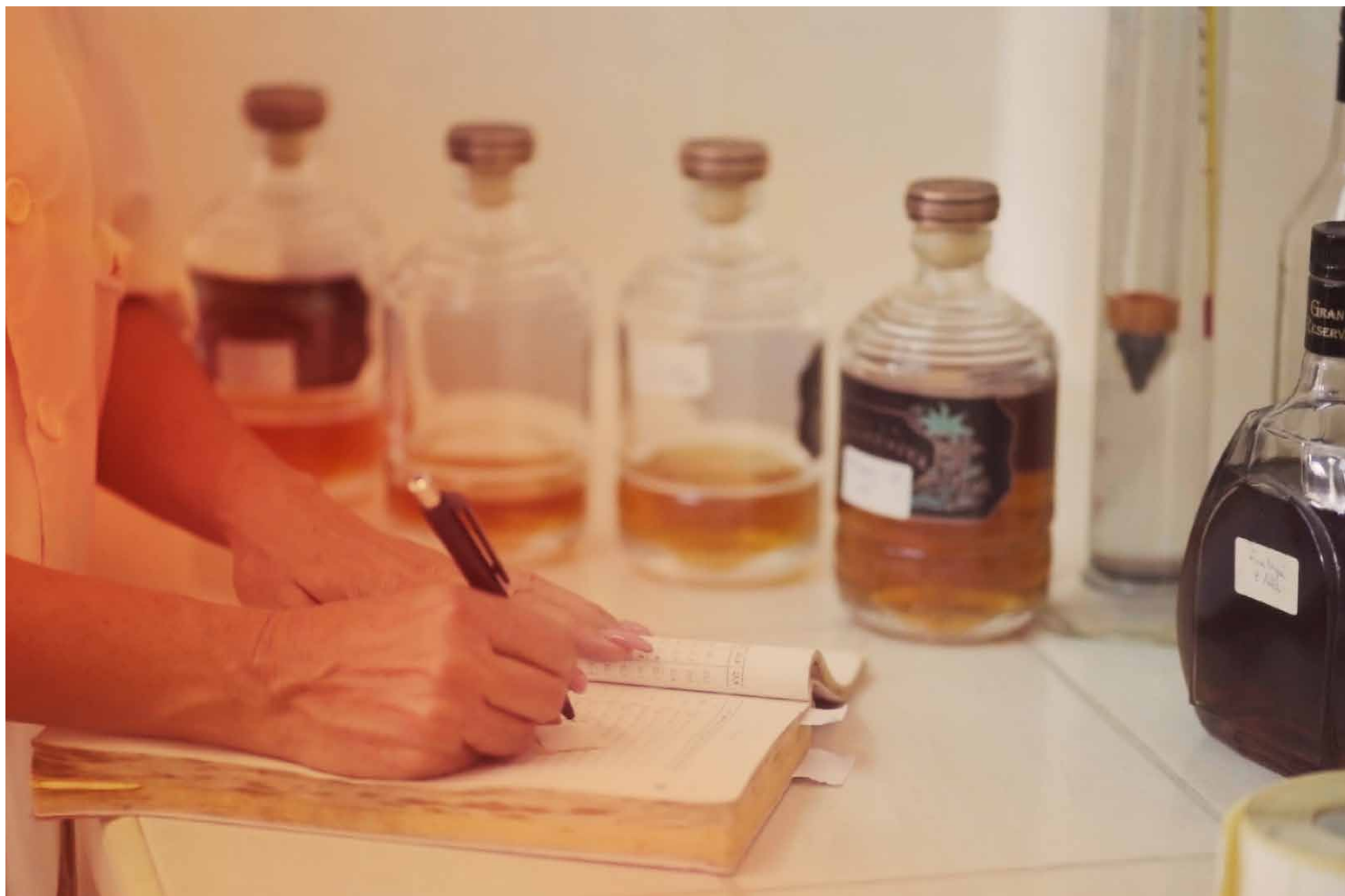
alla fine di una zafra. È Ernesto, ormai gracile, a raccontare la storia delle donne di Falla che 70 anni prima chiedevano di lavorare nella maggiore industria cittadina. «Nel 1953, c'era una delegazione di donne che andò a trovare Miguelito per chiedere: "perché non assumi nessuna donna?"». All'epoca la famiglia Falla era proprietaria del mulino e del paese che portava il loro nome. Miguelito era supponente e irascibile. «Disse che il motivo per cui non assumevano donne era perché se qualcuno della famiglia si ammalava – un fratello, un padre, un bambino – la donna doveva prendersi cura di loro». Miguelito sarebbe stato travolto dalla rivoluzione, Aurora ed Ernesto sono



rimasti.

Oggi, ogni mattina, Yaibexy Marrero Alvarez passa davanti a casa loro per andare al lavoro come direttore generale della distilleria e vicepresidente di Ron Vija che controlla La Progresiva. Ron Vija è una joint venture tra il governo cubano e la Island Rum Company. Questa azienda rappresenta il progresso in un paesaggio tatuato dalla storia con semplici case ricoperte di lamiera ondulata, su strade dove i carri sono trainati da buoi.

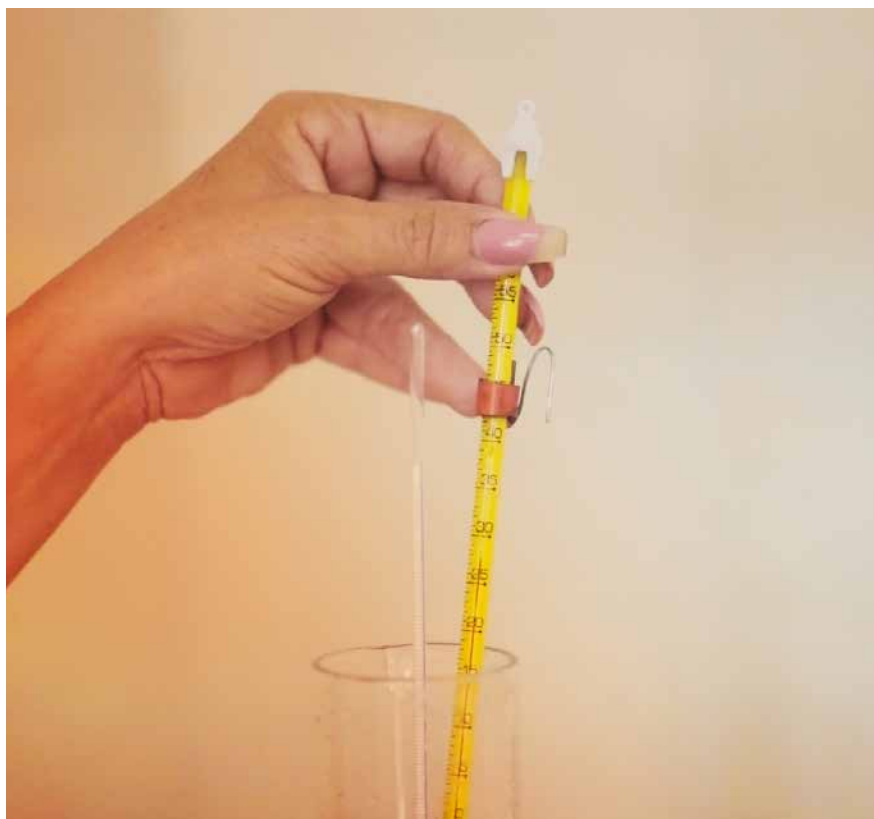
Yaibexy è nato e cresciuto a Falla, in una famiglia invecchiata lavorando nello zuccherificio. «Mio nonno Teodoro era falegname, zio Alegre era meccanico e mia madre insegnava in una scuola del complesso», ride. La Rum Master, o Maestra



de Ron, la donna che crea i “liquidi”, come i produttori di Rum amano chiamare le loro creazioni, è Maily Acosta Molina. L'ingegnere chimico, braccio destro della maestra, è Dolores de Corte Castellanos.

La padronanza del Rum è un lavoro mistico. I candidati promettenti per questo lavoro vengono valutati senza sapere che stanno facendo un'audizione. L'apprezzamento del sapore è essenziale, ma lo è anche una profonda conoscenza dei tesori che giacciono nelle migliaia di barili nella bodega della distilleria.

Nella distilleria La Progresiva, Maily è la terza donna a ricoprire il suo ruolo, una situazione unica a Cuba. Il piccolo impianto di imbottigliamento, gli alambicchi e gli uffici sembrano un campus all'ombra delle enormi torri dello zucche-





rificio. Il liquido prodotto da La Progresiva riempie bottiglie tozze con etichette elegantemente disegnate.

Una volta aperta la bottiglia, una complessità di profumi pervade l'aria. È il profumo di Cuba. All'assaggio si esalta la raffinatezza di La Progresiva Rum che diffonde il suo calore dopo l'attacco iniziale dell'alcol. La consistenza dell'aguardiente ben invecchiato presenta un mosaico di note fruttate, calde e speziate che ricordano il Natale, fichi e noci, cannella e arancia.

Nel mulino gli uomini manovrano gli impianti, nella distilleria c'è un'atmosfera

più artigianale. Mentre Yaibexy guarda, un giovane entra nell'ufficio di Maily, tenendo in mano una brocca di liquido trasparente, il nuovo distillato. La maestra ne testa l'ABV con il suo lungo idrometro simile a una siringa. «Con le donne, è più calmo e c'è più amore e pazienza», dice Yaibexy. «E questo è il modo migliore per fare il rum». Miguelito, che sparava con la sua pistola, è stato solo un contrattempo nella storia.

Una volta a Cuba esisteva Nauyú, un villaggio Taino. Come popolo i Taino risalgono al movimento dei continenti. Di lingua Arawak, scesero dalle Ande per

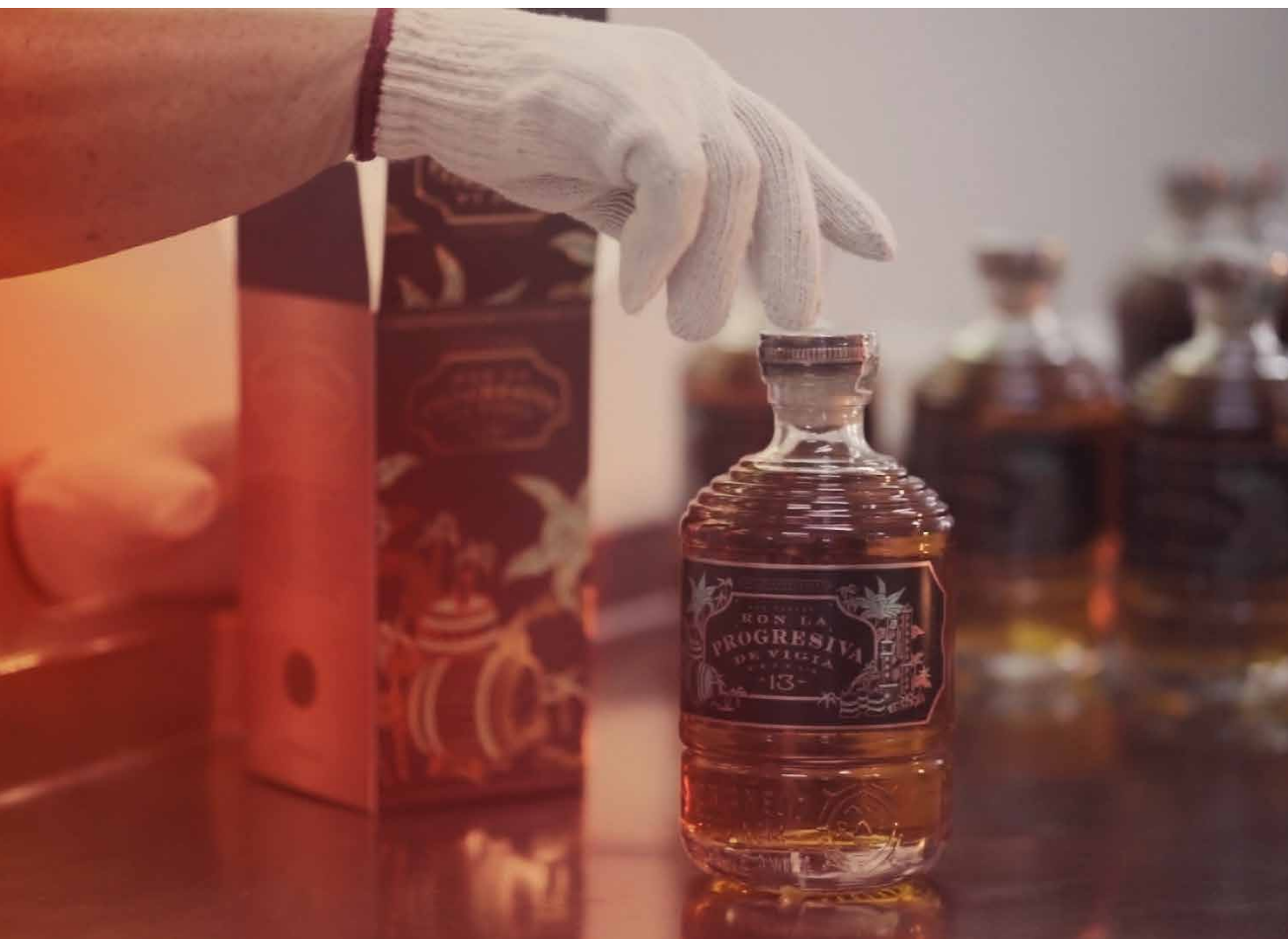


arrivare nelle Antille e quindi a Cuba. Crearono rancherías – complessi familiari – che sarebbero stati tramandati per linea matriarcale. «Nella nostra cultura le donne sono importanti,» mi ha detto una volta Rosa, una donna Wayuu che parla Arawak, in un'altra parte dei Caraibi. «Nauyú fu il nome del primo rum prodotto dalla distilleria», ha detto Meily Olivarez Pérez, uno storico locale. Fu dopo che Miguelito se ne andò.

Il succo ottenuto dalla pressatura delle canne si chiama guarapo. Viene filtrato e venduto sulle bancarelle. Non esiste un energy drink più potente, ma è poco conosciuto all'estero perché inacidisce velocemente e non può viaggiare.

Nel mulino, il guarapo entra in forni surriscaldati dove cristallizza in zucchero che viene poi venduto in tutto il mondo. Il sottoprodotto appiccicoso è la melassa, un miele che Miguelito avrebbe usato per nutrire il bestiame, mentre gli operai ne riservavano una piccola parte per il loro alambicco. I Falla non avevano bisogno di fare soldi con il Rum, lo zucchero li rendeva ricchi. In tutta Cuba ci sono città costruite grazie allo zucchero.

Aurora fa una passeggiata lungo il viale fuori dal mulino, indicando dove vivevano i gestori. «Ecco dov'era il direttore della fabbrica, quella era la casa dell'ingegnere capo». La dimora dei Falla è scomparsa da tempo. Raggiungiamo



una chiesa – la Capilla San Laureano – la cui facciata bianca è nascosta dietro un vasto ibisco. Dentro la calura del giorno, le grida dei galletti, il rombo dei veicoli, sono attutiti. I granelli di polvere si muovono a malapena nell'aria spirituale. È raro trovare una chiesa in condizioni così incontaminate a Cuba, il cattolicesimo non si mescolò con il primo fervore rivoluzionario. «Era curata dalle donne che vivevano qui», dice Aurora. «Durante i momenti difficili della nostra storia, l'amore che ognuno ha l'uno per l'altro sostiene questa comunità».

Ognuna delle finestre della chiesa contiene vetrate che mostrano i beni di una volta della famiglia Falla, il mulino, una

banca dell'Avana, una chiesa, un imponente edificio per uffici, la casa di campagna. Ci volle la partenza dei Falla per produrre Rum. Dopo la partenza di Miguelito lo zuccherificio Central Adelaida – fu rinominato Central Enrique Verona. Nell'imponente cantina l'aria è profumata dagli spiriti del passato. Sembra una cattedrale ed è piena di botti antiche. Fu Facundo Bacardi a sviluppare il metodo alla base di un perfetto Rum cubano.

Oggi Maily e la Island Rum Company producono con successo i Rum cubani delle linee **La Progresiva e Black Tears**. Il loro segreto, come dice Dolores, l'ingegnere chimico della distilleria, risiede nell'invecchiamento.



Rhum
Barbancourt
HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA
L'ECCELLENZA.**





AMBASCIATORE DI CALABRIA

È un agrume prezioso,
regalo di Cristoforo Colombo
Il tesoro del Reggino

DI ANTONELLA PAOLINO

In Calabria è chiamato “oro verde”. Questo perché su circa 1.500 ettari di agrumeti la produzione di bergamotto si aggira intorno alle 200 ton-

nellate di agrume che vengono lavorate e spremute. Il suo colore è giallo, forma sferica e un peso medio che si aggira sui 200 grammi al momento della maturazio-



ne che avviene tra novembre e marzo.

L'origine del bergamotto è incerta. Alcuni concordano nell'affermare che il frutto sia la mutazione di un altro agrume, probabilmente della limetta e dell'arancia amara. Altri lo ritengono una specie vera e propria denominandola *Citrus Bergamia Risso* (di origine cinese), così come è classificato oggi e riconducibile alla famiglia delle Rutacee. Circa la provenienza, alcune storie citano la sua importazione dalle Isole Canarie, grazie a Cristoforo Colombo, tuttavia, l'unica zona al mondo dove il bergamotto fruttifica al meglio è una striscia di terra del territorio calabrese, circa 100 km, che va da Villa San Giovanni a Gioiosa Jonica, tra il

mare Jonio e il mare Tirreno in provincia di Reggio Calabria.

Per taluni la provenienza del frutto sarebbe spagnola, in quanto si narra che il Re Moro di Spagna vendette un ramo di bergamotto per diciotto scudi ai "Signori Valentino" di Reggio Calabria. Questi lo avrebbero innestato su un arancio amaro in "Contrada Santa Caterina", un vasto e attuale Quartiere di Reggio Calabria. Si spiegherebbe così anche il forte legame tra il frutto e la città di Reggio Calabria. Oggi, con il 90% della produzione totale di bergamotto, la Calabria è il maggior produttore mondiale.

Antonietta Meduri, una delle più attente studiose di questa pianta, ritiene che



il bergamotto e le sue ricche proprietà fossero sconosciute ai pur sapienti monaci medievali. Le prime notizie sull'uso del bergamotto riportano a tale Sieur Barbe, speziale parigino il quale riteneva che il frutto fosse originato dall'innesto del limone sul pero. Circa il suo nome, l'etimologia più verosimile sembra essere Bergamodi, "signora delle pere" in turco, per la sua similarità con la forma della pera bergamotta, specie che emana un profumo molto simile a quello dell'agrumo.

Le cronache citano la presenza del bergamotto in Calabria tra il 1400 e il 1600, la prima piantagione intensiva di alberi di bergamotto (bergamotteto), nel 1750 per opera del coltivatore Nicola Parisi lungo la costa reggina, nel fondo di Rada dei Giunchi.

Dato il suo sapore forte, il bergamotto è difficile da mangiare in purezza ma è molto presente nell'industria dolciaria come eccellente aromatizzante per caramelle, canditi, torroni, gelati, e molto altro. È molto presente in cosmetica e profumeria dove l'essenza di bergamotto, è l'ingrediente fondamentale per nu-

merosi prodotti. L'uso del bergamotto in profumeria risale al 1704 con la realizzazione delle cosiddetta *acqua admiralis*, un'acqua da toeletta poi denominata "acqua di Colonia". Infatti il bergamotto è considerato un elemento fissativo insostituibile, è combinato con altri oli essenziali e profumi per la sua dolcezza e freschezza, oltre che per la capacità di rinvigorire e dare corpo agli odori più leggeri.

Originariamente la sua pregiata essenza veniva estratta dalla scorza per pressione manuale e fatta assorbire da spugne naturali (procedimento detto "a spugna"), collocate in recipienti appositi (detti concoline).

I primi studi che citano l'essenza di bergamotto come rimedio terapeutico risalgono alla fine del '700 grazie al medico calabrese Francesco Calabrò che, nel 1804, presentò all'Università di Pavia la sua tesi "Della balsamica essenza del bergamotto contro le ferite". Degli studi presentati dai ricercatori dell'Università Magna Grecia di Catanzaro, hanno rilevato come il succo di bergamotto faccia bene al cuore e aiuti a tenere sotto control-

lo il colesterolo in eccesso, contribuendo, grazie a un gruppo di enzimi idrossi flavononi glutaril metile, meglio noti con la sigla HMGF, a prevenire l'insorgere di malattie cardiovascolari come ad esempio ictus, l'aterosclerosi e l'infarto. Gli enzimi del bergamotto riducono i livelli di colesterolo LDL e aumentano i livelli dell'HDL, il cosiddetto colesterolo buono.

Nel 2001 con Decreto dell'Unione Europea è stata istituita la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale". Tale Decreto contiene il disciplinare di coltivazione del frutto, delle lavorazioni per l'estrazione dell'olio essenziale e della sua commercializzazione e indica l'ente preposto al controllo e alla certificazione di qualità e genuinità del prodotto.

Oltre che aromatizzante del celebre Earl Grey Tea, il bergamotto è molto usato anche in liquoristica. Sul mercato sono molto presenti dei rosoli artigianali, una bibita e, ultimamente, è anche utilizzato nell'aromatizzazione di spiriti classici come Gin e Grappa.

In miscelazione i liquori di bergamotto si comportano molto bene grazie alla loro capacità di apportare freschezza, aroma e carattere alle ricette. Una volta era utilizzato nella preparazione di tipici liquori casalinghi, oggi, dato l'elevato costo della materia prima questa usanza è un po' diminuita per lasciare spazio a prodotti che mantengono il loro carattere artigianale ma sono destinati alla commercializzazione.

Quella che segue è una rassegna di produzioni di liquori di bergamotto, che spaziano dal nord al sud dell'Italia. Alcune anche all'estero, pur mantenendo come materia prima l'originale frutto ambasciatore della cultura calabrese.



ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO

Il brand fondato da Giuseppe Gallo ha il merito di avere riportato attenzione sull'antica arte italiana dei rosoli. Non a caso Italicus Rosolio di Bergamotto (20°) è il prodotto di categoria più performante sul mercato globale. Partendo dal Rosolio di Torino e usando come base una delicata combinazione di camomilla romana, lavanda, genziana, rose gialle e balsamo di melissa del nord Italia, macerate insieme per diversi giorni, si procede con un processo noto come "sfumatura". Attraverso di esso le bucce essiccate del bergamotto di Calabria e il cedro di Sicilia sono infuse in acqua fredda per rilasciare i loro oli essenziali, prima di essere mescolati a uno spirito neutro di grano italiano. Oggi Italicus è un liquore moderno che richiama i sapori di un tempo, in grado di diventare l'elemento chiave di nuovi cocktail, ma che si può semplicemente gustare anche da solo apprezzandone gli ingredienti naturali, l'aroma fresco con note di agrumi unite a

Fred Alkemil (18°) è prodotto con estratto naturale di bergamotti italiani.

Ricco, avvolgente e ben strutturato. La percezione dell'alcool è discreta, come da antica tradizione. Il corpo è dato da una morbida dolcezza e da una delicata acidità che lo rende complesso con finale rotondo e persistente. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalezza delle materie prime impiegate nella produzione. Realizzato secondo un'antica ricetta italiana del 1882, con un tocco di modernità. Non contiene additivi chimici.

NUNQUAM CITRUS BERGAMIA

L'Opificio Nunquam si trova a Tavola, in provincia di Prato. Questo laboratorio liquoristico del quale abbiamo già parlato ha il merito di avere riprodotto, nel 2007, con le stesse modalità di lavorazione della ricetta originale del 1750, il Vermouth Bianco di Prato che era ormai scomparso da oltre sessanta anni. Cristina e Fabio, i titolari dell'opificio, seguono con estrema cura tutto il processo produttivo, a cominciare dalla selezione e dall'acquisto di erbe e spezie di prima qualità. Il liquore bergamotto Citrus Bergamia (32°) viene ottenuto utilizzando scorze di agrumi biologici pelati a mano e macerate in alcool per pochi giorni. Il risultato finale sarà un liquore aromatico, fresco, elettrizzante con retrogusto amarognolo. Per questo liquore si utilizzano almeno 400 grammi di frutta per litro.

PRINCIPUM

Prodotto a marchio Rupes, brand storico con radici che rimandano al 1800, ecco una bella espressione di prodotto





che unisce le Dolomiti con la Calabria. **Principum Gin**, infatti, è prodotto da una distilleria trentina che con sapienza miscela acqua purissima delle Dolomiti e botaniche calabresi, come il ginepro, il bergamotto e il peperoncino della Locride. Le botaniche macerano per circa quattro mesi in alcol di grano poi ridistillato. Principum Gin si presenta con colore cristallino leggermente paglierino. Il profumo è intenso e fresco con sentori di agrumi e ginepro, al palato si percepisce la sua importante alcolicità a 43°, ma è bilanciata dalla freschezza data dall'infuso di bergamotto. Il finale è contornato da piacevoli sensazioni floreali.

QUAGLIA

L'Antica Distilleria Quaglia di Castelnuovo Don Bosco (AT) risale al 1906 e oggi è condotta da Carlo Quaglia, rappresentante della quarta generazione di produttori. Sempre con gli alambicchi originali, la distilleria custodisce antiche ricette che persegue nel rispetto della tradizione. Questa distilleria lavora le bucce di bergamotto appena colto che costituiscono il cuore di questo liquore a cui donano un importante carattere agrumato. All'infuso viene aggiunta una miscela di spezie pregiate. Alla vista è giallo paglierino, luminoso. Al naso si presenta con note floreali, ricordi di aceto balsamico e un accenno di agrumi. Al palato è corposo e morbido con bergamotto, vaniglia bourbon e spezie esotiche. Finale persistente. ABV 35%.

SPINA SANTA

Questo laboratorio artigianale di Bova, Reggio Calabria, si trova nel cuore della piccola fascia costiera in cui cresce spontaneo il prezioso agrume. L'a-





Rappresentato da



RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia