

mixer

Aprile 2021 N° 335 Idee e tendenze per il mondo dell'ospitalità

BIRRA

Le chiavi
per la ripartenza

PRIMA COLAZIONE

Immunità e buonumore



SUMMER 2021

Trend
e consigli



S15

ITALIAN EXCELLENCE,
BEAUTIFULLY AUTOMATED

LACIMBALI S15: SMART PERFORMANCE, SMART DRINKS

 cimbali.it

 [CimbaliOfficial](https://www.facebook.com/CimbaliOfficial)

 [Cimbali_Official](https://www.instagram.com/Cimbali_Official)

LA CIBBALI

Vesper Martini, il drink di 007

HISTORY COCKTAIL / La ricetta appare per la prima volta nel libro d'esordio della saga di James Bond, *Casinò Royale* di Ian Fleming. Dal 2011 fa parte dei cocktail IBA.

di **Nicole Cavazzuti** e **Luca Marcellin**

Twist del Martini Cocktail, il Vesper compare per la prima volta nel ricettario IBA del 2011 nella categoria New Era Drinks esattamente come viene proposto nel libro *Casinò Royale* di Ian Fleming, il primo della saga di James Bond (uscito nel 1953). Nel 2020 viene spostato nella categoria Contemporary Classics con una ricetta leggermente modificata. Resta comunque valida un'osservazione: "Nonostante il Vesper contenga più gin che vodka, è la vodka che lo caratterizza perché fa da ponte tra gli altri due ingredienti, ovvero gin e Kina Lillet", osserva Luca Marcellin, titolare a Milano del Drinc e del Drinc Different.

IL TRAINO DI JAMES BOND

Se negli ultimi anni il Vesper Martini è tornato di moda è merito soprattutto dell'adattamento per il grande schermo del libro *Casinò Royale*, con protagonista l'attore Daniel Craig. La pellicola è uscita nel 2006. E ha rivoluzionato le tendenze della mixology. "Forse nessun altro film ha influenzato i trend del bere miscelato quanto questo capitolo di James Bond con il Vesper Martini", osserva Marcellin.

LA STORIA

La ricetta del drink compare per la prima volta nel capitolo 7 del libro *Casinò Royale*. L'agente 007 è impegnato nella partita di poker più importante della sua vita contro il mortale nemico Le Chiffre. Ed è in difficoltà. Dopo aver perso una cifra importante, per sciogliere il nervosismo chiama il barman. D'impul-



Foto: Nicole Cavazzuti

VESPER MARTINI

LA RICETTA IBA

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

- 45 ml Gin
- 15 ml Vodka
- 7,5 ml Lillet Blanc

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito con cubetti di ghiaccio. Shakerare e filtrare in una coppetta da cocktail ghiacciata

Decorazione: Peel di limone

LA RICETTA CLASSICA DEL COCKTAIL MARTINI

Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

- 60 ml Gin
- 10 ml Dry Vermouth

Decorazione: Oliva o scorza di limone



Foto: Alberto Terenghi

so, chiede un Martini Dry. Ma cambia subito idea e ordina un'inedita variante. È lo stesso agente segreto a indicare espressamente al bartender ingredienti e dosi (3 parti di Gordon's, 1 di vodka e mezza di Kina Lillet), tecnica (agitato con ghiaccio) e decorazione (una sottile scorza di limone).

Ora, in quale bar Ian Fleming abbia assaggiato il drink che ha ispirato il Vesper resta un mistero. Tante le teorie, nessuna certezza.

IL NOME

Vesper è un omaggio dell'agente segreto alla sua Bond Girl Vesper Lynd, protagonista femminile del primo libro della saga *Casinò Royale*.

CURIOSITÀ

Il primo romanzo di James Bond è stato per anni trascurato dal cinema, al di là della trasposizione in chiave comica-grottesca con Peter Sellers (alias La Pantera Rosa) e un giovanissimo Woody Allen usciti nel 1967.

KINA LILLET

Dopo un periodo di assenza dal mercato, nel 1986 l'azienda Lillet rimette in vendita la Kina Lillet con il nome di Lillet Blanc. Nonostante non ci siano state conferme ufficiali, in molti bartender ritengono che la ricetta sia stata però modificata riducendo la quantità di corteccia di china.

LA STORIA DEL COCKTAIL MARTINI

Il Martini Cocktail è un diretto "discendente" del Manhattan. La sua storia è avvolta nelle leggende. Alcuni credono sia stato inventato a Martinez, in California, intorno al 1870 dal bartender Julio Richelieu. Altri sostengono che il Martini derivi dal Martinez di Jerry Thomas. E non manca chi asserisce che la paternità sia da riconoscere a un barman ligure, il Signor Martini di Arma di Taggia, che lo avrebbe preparato al Knickerbocker Hotel di New York nel 1912 per John D. Rockefeller. ©



SOPRA
Vesper Martini preparato da Luca Marcellin con Rivo Gin

SINISTRA
James Bond e il Martini