

# LACARTA DELL'APERITIVO



[Achillea]

## Amari

### BRANCA POCKET MINT (M. Aprea)

Da tenere nel taschino della giacca, spruzzare in bocca all'occorrenza, svuotare in un bicchiere quando non ci vedono. Anche le donne lo amano, per quell'aroma di storia e spezie lontane. Cos'è? Brancamenta, bitter Luxardo e Carpano Antica Formula.

### TONICO LUCANO (D. Maniscalco)

La Lucania è terra da gusti intensi e decisi. Un bel tonico non dovrebbe mai mancare sulla tavola imbandita di formaggi e salumi. Amaro Lucano Anniversario, aromi di agrumi e cardamomo, il tutto allungato da acqua tonica di casa Schweppes.

### COMFORTABLE ROPE (F. Bugnolaro)

Una corda di salvataggio per uscire dalle situazioni scomode, come farebbe comodo ogni tanto! Il Southern Comfort americano s'intreccia con robusto Single Malt, l'italico Fernet Branca ed un tocco di dolcezza alle more. Infine, un salvifico tocco di soda.

### LUCANO PUNCH (R. Bellomi)

"Barista, ma qui manca qualcosa!"; "ma cosa sarà mai, arrivo subito" risponde l'altro versando qualche goccia al cardamomo. Brandy Vitae Lucano e Amaro Lucano Anniversario, mela verde in succo e sherry al limone. Questo sì che è un punch!

### LUCANO NAVY NEGRONI (M. Alfonso)

Tra i viaggi del Conte ci fu la Lucania, dove non troverà vermouth a lui tanto caro, ma un amaro di nome Lucano Anniversario. Di gin e bitter non rimane mai senza e, tra una mela e l'altra in stiva, trova un sacchetto di spezie lontane.



[Genziana]

## Gin

### ABRACADABRA (R. Giglioni, D. Tarozzo)

Si dice che su in Trentino qualche stregoneria la facciano ancora, tramandata da mamma in figlia per secoli. Le ultime eredi di certi segreti miscelano oggi un potente afrodisiaco: Gin Z44 Roner, Apricò Roner, un poco di tè nero e gocce di Zirbel Roner.

### AUTOCTOPUS (S. Scamardella)

Ancora ne parlano, di quel polpo gigante che portò il Gin in Campania. Con l'acqua di mare e un tocco di ketchup fatto di Marendry Bitter Fabbri. Un poco di vino Aversa Asprinio Doc e il piatto è servito. Ma piatto non è, infatti si beve.

### ALMA LLANERA (M. Pavone)

La "Bitterdry Symphony" di casa Martini consiste in un lungo assolo del nuovo Bitter Riserva Speciale, qualche nota di Martini Extra Dry e una chiusura in grande stile con Bombay Sapphire East London Dry Gin. Side? Asiago e guava.

### CONTE SABURO (L. Simonetta)

Un Conte insolito, per una volta rinuncia al bitter in favore di acqua salata e dolce sesamo. Il Gin Z44 Roner si porta con sé il sapore di montagna del pino cembalo, il vermouth trentino Rosso Roner non lascia scampo ad un bel sapore di fresco vino.



[Canna da zucchero]

## Rum

### EL NINO (R. Tuttolomondo)

Il bimbo è cresciuto così, passa l'estate nella vecchia casa di famiglia, bevendo soda con succo di limone ed orzata. I più grandi invece, allungano il tutto con Diplomatico Ron Planas e Reserva Exclusiva, Bitter Rouge Carlo Alberto e qualche goccia di Angostura

### PIOLA À PORTER (S. Donniacuo)

L'oste aggiunge alla fiaschetta un tocco esotico: ananas, Diplomatico Reserva Exclusiva, liquore greco al miele Rakomelo, gocce di lime. Il tanto caro vino chinato finisce in compagnia di Vermouth Bianco Carlo Alberto.

### MARI E MONTI ALPINE RUM PUNCH (D. Tarozzo)

Quei cinque in gita s'eran portati di tutto: buon vino, Rum Alpine Roner Blanc e Amber, un tè rinvigorente e il Bitter digestivo Roner. Da mangiare però, solo un pezzo di speck. Tanto valeva metter tutto insieme e vedere che cosa sarebbe successo.

### TARALLUCCI E DIPLOMATICO (F. De Nicola)

Ricordi di infanzia, di pesche imbevute nel vino dateci da assaggiare per la prima volta. Quella dolcezza ricca di tannini si unisce all'acido di shrub e succo di limone, nonché alle voluttuose note del Ron Diplomatico Reserva Exclusiva.



[Ginepro]



[Aloe Ferox]

Questo menu è frutto del laboratorio di ricerca sul tema aperitivo di Baritalia 2017.

Raccoglie le 30 migliori ricette ed è frutto della collaborazione tra la rivista Bargiornale e i team partner che hanno sostenuto l'iniziativa: Branca, Diplomatico, Campari Academy, Cortese, Fabbri 1905, Gancia, Lucano, Roner, Martini, Turin Vermouth

# LACARTA DELL'APERITIVO

## Vini e Vermouth

### Bitter

[Agrumi]



#### SESI YENKI (A. Rizzuto)

Come in un'impresa garibaldina il Campari lombardo arriva in Sicilia, contaminandosi con il passito di Pantelleria e il succo di pala di fico. Una terra calda, da rinfrescarsi con generoso spruzzo di ginger beer.

#### MISERIA E NOBILTÀ (G. Sciarabba)

Il film di Totò non poteva trovare interpretazione migliore in questo drink "vorrei (bere) ma non posso". Zero alcol a base di Mixybar Bitter Fabbri e Fiori di Sambuco Fabbri, gelsomino sodato e mandarino.

#### LADY CHANEL (A. Pitanti)

Per non assuefarsi troppo, meglio non prenderne più di due gocce prima di dormire. Essenze d'inverno e cordiali d'altri tempi danzano insieme al Bitter Campari e al Cinzano Bianco 1757.

#### AMERICANO GOURMET (S. Romano)

A Torino l'Americano è di casa, ma c'è chi dice "famolo strano". Il Campari c'è, ma è infuso al sedano, il vermouth poi non può mancare. E a chiudere un goccio d'acqua, tonica e Scortese.

#### APÉRITIF OR COFFEE TIME (C. Ferro)

Alle 17 in punto diviene socialmente accettabilissimo mescolare al vermouth dello Sciroppo all'Amarena Fabbri, il Marendry Fabbri, birra di zenzero e ricoprire il tutto con un'aria di caffè. Un biscottino salato al caffè accanto e nessuno ci potrà biasimare.

#### PIEMONTEIS (L. Granero)

Al piè del monte accanto a salumi e formaggi si beve una mistura di casa Martini, sia Rosato sia Bitter, qualche lacrima di passito d'Asti e un tocco esotico di karkadè gassato. Come le ciliegie, uno tira l'altro.

#### PRIMO ELIXIR (E. Barbato)

Old Fashioned, alla vecchia maniera. Quando un drink voleva solo qualche goccia di bitter aromatico, un po' di tenore alcolico, un cucchiaino di zucchero e acqua. Qui il Campari fa la parte del leone, domato però dalle carezze di un tè alla rosa.

#### SPARACINA BITTER (P. Sanna, C. Greco)

Al contadino non si insegna niente, anche se il suo vino non è dei migliori lui sa bene che la gazzosa aggiusta ogni difetto. Se poi quella non bastasse, una generosa dose di Galliano L'Aperitivo e la bevanda diviene degna di un imperatore.



[Assenzio]

#### L'AMOR SCORTESE (C. Casati)

"Amor, ch'ha nullo amato amar perdona", diceva Dante. L'amore infatti può giocare scherzi a dir poco...scortesi. Tra note intense di vino rosso Syrah, gocce di Averna e scotch, l'acqua tonica Cortese, anche se ridotta, ci fa passare ogni pena d'amore.

#### SAPORE DI MARE (P. Canetti)

Da bere chiudendo gli occhi, pensandosi in cima ad una scogliera scozzese. Note salmastre di acqua salata, affumicatura di scotch, tutto unito dalla fragranza e la sapidità di Metodo Classico Cuvée 18 mesi di Gancia.

#### EFFETTO TERRA (C. Pellegrino)

Che sia a Oaxaca o nella campagna torinese, la terra ha quell'odore che rimane nelle mani e nelle memorie. È misto tra amaro alla Punt & Mes, fumoso di mezcal, erbaceo di Fernet Branca, vegetale di barbabetola e finocchio, e balsamico come l'aceto che qui è sotto forma di shrub.

#### ACID BRONX (M. Palmitessa)

Siamo a Torino, New York o forse in Giappone? Potremmo essere ovunque, ma stiamo bene se in bocca abbiamo Vermouth Drapò Dry e Gran Riserva, Gin N°3, succo di arancia e di yuzu, e tanta voglia di conoscere il mondo.

#### NUMERO UNO (L. Veronesi)

Al Lido N° Uno c'era un barista che all'ora dell'aperitivo faceva una magia: tutti lo bevevano, ma nessuno ha capito cosa ci fosse in quel suo drink. Si dice fosse un misto tra vermouth e bitters, qualcosa alla noce e sicuramente della ginger beer Cortese. Da presentare su pinna da subacqueo.

#### DRA-UN-PÒ (v. Vialardi)

Un po' di Bitter Tuvè ma anche un bel po' di Drapò Vermouth Gran Riserva. Che pace sia fatta con Ratafià e Ferrochina, che meritano un po' di rispetto per l'anzianità. Per chiudere, quella famosa "birra" a base di un celebre tubero: la ginger beer. Di tutto un po', insomma.

#### DRAPÒ BIKE (E. Rossi)

Una granita mette tutti d'accordo, se poi è anche accompagnata da pan brioches alla catanese...Caffè per la sveglia, latte di mandorla al timo per l'energia, Vermouth Drapò Rosso per il buon umore ed Amaro Black Note per il vigore. Una giornata perfetta in bicicletta.

#### TRISKELE (D. Cosentino)

Un cocktail è un'armonia di spirit, vini, zucchero e bitters. E allora Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino, Elixir di Rabarbaro, Amara all'arancia e gocce di bitter. Camminano a braccetto per scaldarci il cuore.

#### CAPPUCCINO FAKE (G. Laganà)

Ci son quei giorni in cui nel cartone della bevanda take-away vorremmo una marcia in più: questa è a base di Vermouth Rosso Gancia, Luis Gin 8 Gancia, gocce di espresso e vaniglia, e un morbido velluto di Galliano L'Aperitivo.

[Foglia di Vite]



Questo menu è frutto del laboratorio di ricerca sul tema aperitivo di Baritalia 2017.

Raccoglie le 30 migliori ricette ed è frutto della collaborazione tra la rivista Bargiornale e i team partner che hanno sostenuto l'iniziativa: Branca, Diplomatico, Campari Academy, Cortese, Fabbri 1905, Gancia, Lucano, Roner, Martini, Turin Vermouth