



www.ecostampa.it

dolcevita  
HAPPY FEW

DIVI, SCRITTORI, AGENTI SEGRETI: NESSUN ALTRO DRINK HA ACCOMPAGNATO L'IMMAGINARIO DEL '900 COME IL **Martini**. OGGI, FRA HAPPY HOUR E STRANE MISTURE, NON SI SA PIÙ COS'È. QUANTO GHIACCIO? CON CHI BERLO? UN LIBRO LO RACCONTA

# Gin e vermouth: un cocktail per sentirsi in Paradiso

di **Dario Pappalardo**

**L**a leggenda narra che sul letto di morte Humphrey Bogart disse: «Non sarei mai dovuto passare dallo scotch al Martini». Di sicuro c'è che nessun altro cocktail ha accompagnato l'immaginario, letterario e non, del Novecento. Soltanto Hemingway - e chi se no? - ne battezzò più varianti. Dorothy Parker, regina di lettera-

tura e di bottiglia, ammise candidamente: «Adoro farmi un Martini, massimo due, al terzo finisco sotto il tavolo, al quarto sotto il mio ospite». Dashiell Hammett, nella serie noir dell'*Uomo ombra*, scrive che va sempre mescolato al ritmo di valzer. Per Cole Porter era la sola fonte della giovinezza. Truman Capote lo definì «pallottola d'argento». Ne andavano matti Auden e Luis Buñuel; Roosevelt e Krusciov. E, per tornare alla finzione, c'è bisogno di ricordare l'«agitato non mescolato» con cui James Bond ordina il suo Vodka Martini variante Vesper? Il geniale commediografo britannico Noël Coward sosteneva che per fare un buon Martini occorre riempire un bicchiere di gin e agitarlo in direzione dell'Italia, patria dei migliori vermouth, secondo componente fondamentale del drink.

Partendo da qui, da aforismi e bevute leggendarie, Filippo Tuena ha invitato Carolina Cutolo, scrittrice (*Pornoromantica* e *Romanticidio*) ma anche «bartender», a curare una raccolta di sei racconti attorno al divino cocktail.

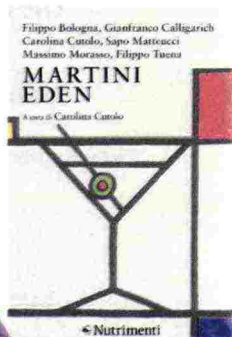
*Martini Eden* (Nutrimenti, pp. 112, euro 10) - copyright del titolo: Filippo Bologna con

omaggio a Jack London - raccoglie brevi eterogenee storie (oltre che di Tuena, Cutolo e Bologna, di Gianfranco Calligarich, Sapo Matteucci e Massimo Morasso), che hanno in comune la passione per la magica mistura di gin e vermouth.

Ogni autore conclude la sua *short story* con una personalissima ricetta del Martini. Perché le scuole filosofiche si dividono. Intanto, la questione della quantità di vermouth resta cruciale. Buñuel, per intendere che ne basta poco, suggeriva di limitarsi ad accostare il bicchiere di gin alla bottiglia di vermouth. E poi: quanto ghiaccio? Oliva o cipolline sottacetate?

Per Filippo Tuena, che in *Martini Eden* racconta di marito e moglie che si ritrovano a casa dopo un misterioso viaggio di lui (è stato a Londra o a Parigi? E perché?), il Martini «è la bevanda dell'intimità. In questo è come la lettura. Ti trasporta in una dimensione rilassata. Gli happy hour di adesso, invece, sono fagocitanti. Con tutte quelle persone che bevono e riempiono i piatti di pasta. Il Martini è un'altra cosa: lo sorseggi, ci mangi poco. Attenzione, se sei nervoso o agitato, non viene bene. Io lo preparo alle sette e mezzo di sera, quasi tutti i giorni, e lo bevo con mia moglie. ▀

Una modella in un megabicchiere di Martini. Sotto, la copertina di *Martini Eden*, sei racconti italiani a tema (Nutrimenti, pagg. 112, euro 10) e **Caterina Cutolo**, barman, scrittrice e curatrice della raccolta



**dolce vita**  
HAPPY FEW

Ci aggiungo il pepe nero: gli dà quel tono un po' tabaccoso che funziona molto bene».

La verità è che non esistono più i bevitori di una volta. Protagonista per cinquant'anni, sorvegliato da dive di Hollywood e statisti, il Martini oggi è per lo più confuso con l'omonimo vermouth italiano. L'origine di questo nome rimane un mistero attorno a cui sono pochi a interrogarsi. Qualcuno sostiene che risale al 1860, quando Jeremy Thomas, americano autore della prima guida di cocktail, miscelò in un bar di San Francisco gin e vermouth, servendoli a un viaggiatore diretto a Martinez, California. La cittadina espone ancora una targa che recita: «In questo luogo nel 1874 Julio Richelieu, barista, ha servito il primo Martini a un minatore che, entrato nel suo saloon, aveva chiesto qualcosa di speciale. Gli venne servito un "Martinez Special". Dopo tre o quattro bicchieri la "z" si era persa per strada». Ma, forse, a inventare il primo Martini, come riferisce John Doxan nel libro *Stirred - Not Shaken*, fu davvero un barman di Arma di Taggia che, nel 1910, lo battezzò col proprio nome e lo offrì al milionario John D. Rockefeller in un hotel di New York.

Verità e leggenda si mescolano e si agitano. È il caso di dirlo. Sta di fatto che i martiniani doc del XXI secolo sono ridotti a una setta. «La cultura della miscelazione, diffusa dall'America tra gli anni Trenta e Sessanta, è tramontata» spiega la curatrice dei racconti Carolina Cutolo. «Il cocktail era un biglietto da visita. Ordinarne uno significava rivelare parte della propria identità. Prima si conoscevano gli ingredienti

**Da Hemingway si è passati a Homer Simpson: basta che ti mandi su di giri**

**Sei ricette d'autore**

**FILIPPO BOLOGNA**

Il Martini perfetto è come lo yeti: vive tra i ghiacci, ma nessuno l'ha mai visto. Perciò ognuno avrà la sua farmacoepa e riterrà sbagliata quella degli altri. Me compreso, che vi consiglio caldamente di diffidare delle ricette degli altri ritenendo la mia di gran lunga migliore.

**GIANFRANCO CALLIGARICH**

Un tocco di Campari uguale al tocco di dry e tutto il resto Tanqueray. Niente limone né oliva.

**SAPO MATTEUCCI**

Tre bottiglie nel freezer, di tre diversi gin. Rispettivamente: gin di Vallobrosa, Fifty Pounds, Beebeater. Versare nel mixing glass con abbondanti cubetti di ghiaccio (quello vero, cioè duro e compatto) 3 o 4 gocce di vermouth Dolin. Girare rapidamente dal basso in alto con lo stirrer (il cucchiaino lungo) e versare in parti uguali i tre tipi di gin. Massaggiare nuovamente il ghiaccio con lo stirrer, poi, previo filtraggio nello strainer (filtro circolare), versare rapidamente nella coppetta gelata. Twist di limone, con buccia trasparente.

**MASSIMO MORASSO**

8 parti di gin Bombay Sapphire, 2 parti di vermouth Dubonnet. Guarnizione: un'oliva nera

**FILIPPO TUENA**

Versare nel bicchiere ghiacciato mezzo centimetro cubo di vermouth Noilly Prat. Versare nel bicchiere il gin (Bulldog o Tanqueray) direttamente dal freezer. Senza mescolare. La temperatura ottimale dovrebbe essere tale da evidenziare pagliuzze di ghiaccio nel gin. Guarnire con due cipolline sottacetate. Guarnire con un pizzico di pepe nero macinato.

**CAROLINA CUTOLO**

9 parti di gin Tanqueray, 1 parte di vermouth Noilly Prat. Guarnizione: scorzetta di limone.

che si bevevano. Si diceva "gin" e si sapeva di cosa si stesse parlando. Quella cultura popolare è stata sostituita da un approccio al bere fine a se stesso».

Da Hemingway si è passati a Homer Simpson: si ordina il cocktail scegliendolo per la quantità di alcol che c'è dentro, nient'altro. «E l'assurdo è che si chiedono sempre i soliti: negroni, mojito o il long island ice tea, che è un mischione terribile molto alla moda: pieno di alcol, ma senza senso» continua Cutolo, che lavora come barman da nove anni. «Si ignora che ogni cocktail ha la sua storia, che nasconde anche il motivo della sua composizione. Il drink è diventato solo strumento di sbronza. Ormai sorvegliare Martini significa condividere un'intimità culturale in cui ci si riconosce tra pochi».

Tra questi c'è Sapo Matteucci, appassionato di Martini da sempre, che intorno alla ritualità del bere ha scritto *C'era una vodka. Un'educazione spirituale da 0° a 60°*. Nel racconto compreso in *Martini Eden*, ambientato alla fine della Seconda guerra mondiale, il suo diventa il cocktail che preannuncia l'arrivo della democrazia: «Il Martini sta all'età dell'ansia, ovvero il Novecento, come lo champagne, per la sua leggerezza, stava alla Belle Époque» spiega. «È semplice, ma complicatissimo proprio come la letteratura del secolo breve. Si beve con gli altri, ma anche da soli col barman. Da che era il più austero, ha dato vita a infinite varianti. Ognuno ci vede se stesso e lo personalizza. È il più pirandelliano dei cocktail». Uno, nessuno e centomila Martini.

**Ogni drink ha la sua storia, che nasconde il motivo della sua composizione**

**Dario Pappalardo**

