

SESSO A PAGAMENTO Vite da escort al tempo del Covid

PANORAMA

25 novembre 2020 | Anno LVIII - N.48 (2841) |

| Settimanale 3,00 euro | www.panorama.it

IL RE SÒLA



La realtà drammatica
degli ospedali.
I «ristori economici»
che sembrano un'elemosina.
Gli errori in Calabria
e quelli con l'Europa.
Mentre il Paese
è in sofferenza
Giuseppe Conte
gestisce il potere in perfetta
e fallimentare solitudine.



di Antonella Matarrese

Si racconta che Alfred Hitchcock classificasse i suoi ospiti, per lo più attori e produttori, in due grandi categorie: quelli che avevano predisposizione per le alchimie alcoliche e quelli che, al contrario, non subivano il fascino della mixologia a portata di bicchiere. Tra questi ultimi, purtroppo, c'era il bel Paul Newman che, in quanto bevitore esclusivamente di birra, non solo venne invitato una sola volta a casa Hitchcock ma recitò in un unico film del maestro del brivido, *Il sipario strappato*.

Ora, al di là dell'aneddoto e del carattere tosto del regista inglese, non sarebbe sbagliato ammettere che la convivialità, e quindi la capacità di creare una narrazione più disinibita di se stessi, possa essere facilitata da un buon cocktail ovvero da un equilibrato mix di sentori e sapori in grado di stimolare sensi e parlantina. Fa parte delle dinamiche di quella civiltà del bere che i grandi film hanno contribuito a diffondere, a cominciare da *Colazione da Tiffany* e da quel

Torri Cabinet di Flou Natevo

Elegante, realizzato con legni pregiati, il totem bar con luci interne nasce da un'idea del designer Pinuccio Borgonovo. Le ante ruotano su se stesse e il mobile si chiude come una torre.

Steward di Lema

Creato dal designer francese Christophe Pillet, Steward è un essenziale cubo in legno termotrattato, con ante a ribalta.



QUATTRO DRINK D'AUTORE PER PANORAMA

Un poker di noti bartender hanno scelto queste ricette in esclusiva per i nostri lettori.



Sidecar di LIVIO MORENA del Drink Kong di Roma

- 50 ml di cognac Hennessy
- 22,5 ml di Cointreau
- 22,5 ml di succo di limone (se si preferisce un gusto più aspro, aumentare a 23 ml)
- scorza di arancio

Questo cocktail va shakerato in coppa con il bar spoon.

Gallery Low di Porro

Il fondale a specchio, la luce interna e il prezioso piano d'appoggio in marmo rendono la madia disegnata da Gabriele e Oscar Buratti un mobile bar perfetto per interni raffinati.

Tratto bar di Alivar

Porta la firma di Giuseppe Bavuso il sofisticato mobile bar con ante e top in cuoio come i due cassettini interni. Prezioso il retro specchiato, capienti le mensole e gli altri tre cassetti.

White Angel (vodka e gin) che Audrey Hepburn si versa per ben due volte nella coppa da Martini. «È indubbio che il nostro, come altri locali, abbia contribuito alla rinascita del bere e che abbia educato molti palati di diversa età a capire l'importanza delle strutture all'interno dei drink» interviene Marco Russo del milanese 1930, al venticinquesimo posto nella prestigiosa classifica 2020 del The World's 50 Best Bars.

Insomma, dopo l'età d'oro degli chef è iniziata, già da qualche anno a dire il vero, quella dei bartender. Dopo il trip dei fornelli hi-tech, dei piani cottura a induzione e degli abbattitori tra le mura domestiche, ecco il ritorno del mobile bar.

«Era un elemento d'arredo fondamentale nelle case della borghesia internazionale, perfino uno status symbol» spiega l'architetto Gabriele Buratti, artefice della madia Gallery per Porro. «Certo, ora è difficile vedere in un living l'angolo bar con il bancone e gli sgabelli come negli anni Cinquanta, anche perché oggi si beve in modo diverso. Di fatto però, la riscoperta dello stare in casa ha portato con sé il ritorno a certe ritualità domesti-



Sou Ellen di EDOARDO NONO del Rita di Milano

- 10 ml di bitter Campari
- 20 ml di chinotto Quaglia
- 30 ml di Vermouth rosso
- 30 ml di London dry gin

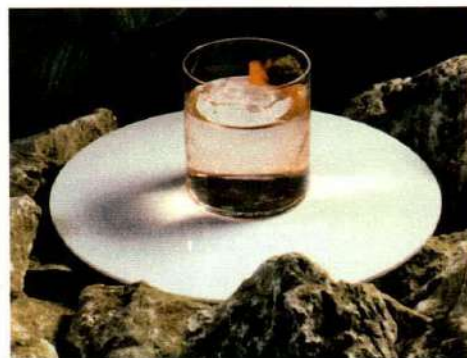
Si prepara direttamente in un rock glass colmo di ghiaccio mescolando con cura, si decora con una buccia di arancia strizzata e lasciata nel bicchiere.



Heritage 176 di LUCA ANGELI del Four Seasons di Milano

- 40 ml di Heritage 176
- 20 ml di rosolio di Bergamotto Italicus
- 10 ml di lime fresco
- 10 ml di zucchero + soda

Metodo: shaker e double strain. Bicchiere: tumbler alto con ghiaccio. Il rosolio, volendo, può essere sostituito dal succo di arancia o pompelmo.



Gladys Smith di MARCO RUSSO del 1930 di Milano

- 15 ml di distillato di ananas
- 30 ml di rum Arrangé all'ananas e spezie
- 60 ml di fermentato di fragole e tamarillo

Mescolare in un bicchiere old fashioned con un cubetto di ghiaccio e tartufo al cioccolato e rum.

che come quella del preparare i cocktail. Il mobile bar contemporaneo risponde a tale esigenza e grazie alla sua struttura rivelatrice di interni retroilluminati e specchiati, regala alla casa anche un tocco di eleganza» conclude l'architetto.

Precursore del revival del mobile bar è senza dubbio il designer francese Christophe Pillet, che già nel 2015 aveva disegnato il mobile Wiston per Lema seguito nel 2019 da Steward, che dichiarava: «Questo arredo tipico delle case tradizionali, dopo un lungo oblio, adesso sta riconquistando un ruolo da protagonista all'interno di raffinati progetti di interior design. In fondo è una moderna scatola delle meraviglie pensata per una clientela cosmopolita attenta ai dettagli». Così, aprendo le ante o facendole scorrere, si svelano giochi di led e di specchi, di velluti e fragranze lignee perfette per ospitare bicchieri e bottiglie. Sì perché il contenuto è fondamentale per questo lussuoso e speciale contenitore.

«Non possono mancare coppe Martini, tumbler alti, cioè bicchieri lunghi

detti Collins per shakerare, medi ovvero Highball glass, e bassi, noti come Old fashioned» dice Luca Angeli, barman di lungo corso al Four Seasons di Milano e membro del Belvedere collective. «Questi contenitori si prestano a vari tipi di cocktail che non hanno bisogno di tecniche esagerate per essere realizzati. Servono un bar spoon, un cucchiaino lungo, uno strainer o colino e un misurino. Il trucco sta nel tenere nel congelatore vodka e vermouth, perché la temperatura di servizio è fondamentale».

Nomi di bicchieri e terminologie di strumenti da imparare, e gli errori da evitare? «Uno tipico dei giovani adepti è shakerare i sodati come l'acqua tonica o lemon che esplodono» dice sornione Livio Morena, bar manager del Drink Kong di Roma, tra i migliori 50 bar al mondo. «Prima si mescolano gli spiriti e poi si aggiunge la parte sodata. Inoltre, mai stravolgere le ricette che hanno una loro ragion d'essere. E un consiglio: usate pochi ingredienti, di qualità e il cocktail sarà perfetto». E se lo dice lui...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CORREDO PERFETTO PER IL BAR TROLLEY DOMESTICO

Questi i consigli del barman Edoardo Nono del Rita di Milano, una delle mete più amate dagli intenditori.

Tra le bottiglie fondamentali per chi desidera cimentarsi con i cocktail non possono mancare: quattro white spirits, ovvero London dry gin, vodka, tequila blanco 100 per cento agave, rum cubano. Gli aperitivi, ossia Bitter, Vermouth rosso, Vermouth dry, Aperol, e un amaro a piacere.

Altri spirits, tipo cognac, scotch whisky, bourbon e/o rye, mezcal, rum invecchiato.

I liquori come Triple sec, Chartreuse, St Germain.

I bitter aromatici:

Angostura, Peychaud.

Infine, zucchero di canna bianco, salsa Worcester, tabasco, sale, pepe.



Limited Edition Absolut Movement: la vodka per ispirare connessioni tra le persone.

Toto di Etel

Disegnato da Isay Weinfeld, il trolley Toto è prodotto da Etel, la storica azienda di design brasiliana.



Progetto50 di Toncelli

La Colonna vino di Toncelli non è un classico mobile bar, ma la sintesi di un'enoteca attrezzata con wine cellar e strumenti per stappare e servire vino.

