



BARLAB • DRINK TEAM

MISE EN PLACE  
MacElhone

Alamea Peach Brandy Liqueur  
onestigroup.com

Angostura Aromatic Bitters  
Angostura Orange Bitters  
dec.it

Bitter del Ciclista  
casoni.com

Bulleit Rye American Whiskey  
diageo.com

Campari  
camparigroup.com

Château de Montifaud Cognac  
XO Silver

vinoedesign.it

Cocchi Storico  
Vermouth di Torino  
cocchi.it

Cranberry Bitters Fee Brothers  
compagnideicaraibi.com

Dovi Spumante Brut

Ferrocinto  
ferrocinto.it

Elephant London Dry Gin  
compagnideicaraibi.com

Ginepraio London Dry Gin  
Navy Strength Amphora  
rinaldi.biz

Hipple Gin  
finespirits.it

Italicus Rosolio di Bergamotto  
spiritacademy.it

Knob Creek Bourbon Rye  
Whiskey  
moonimport.it

Marendry Bitter Amarena  
Fabbri 1905  
fabbri1905.com

Peat's Beat Single Malt Scotch  
Whisky  
compagnideicaraibi.com

Pelotón de la Muerte Mezcal  
zafferano.co

Pierre Ferrand Dry Orange  
Curaçao Triple Sec  
compagnideicaraibi.com

Roger Bitter Extra Strong  
Vecchio Magazzino Doganale  
compagnideicaraibi.com

Rubino Riserva Speciale  
Martini Vermouth di Torino  
martini.com/it/

Rutte Sloe Gin De Kuyper  
doc.it

Ulivar Unico Liquore alle olive  
biosantamarina.it

Questi sono, a fine gennaio 2019, gli alcolici a scaffale più utilizzati nei locali Drink Team per le ricette ispirate a Harry MacElhone. Sotto i marchi il sito del distributore



## ULTIMO CAPITOLO HARRY MacELHONE per il Drink Team

di Rodolfo Guarnieri e Stefano Nincevich

Michele Di Carlo, che ha affiancato per tanti anni Franco Zingales nel Classic Cocktail Club (per i più giovani il primo gruppo di ricerca storica intorno ai cocktail classici fondato nel 1995 in collaborazione con Bargiornale) ci regala Sidemate, un omaggio a MacElhone. «Parlare dei cocktail classici e dei suoi personaggi per farli conoscere ai più giovani è sempre un'emozione particolare. Harry MacElhone è stato un'icona della storia della miscelazione del XX secolo, ma non tanto per i posti di prestigio assoluto dove ha lavorato,

ma per aver intuito, probabilmente tra i primi al mondo, l'importanza della formazione del personale per creare team in grado di soddisfare al meglio i clienti durante tutto l'arco della giornata. Per questo motivo, presento un cocktail ispirato al Sidecar, una ricetta di Harry inventata all'Hotel Ritz di Parigi, che ha avuto un grande successo fino agli anni '80 ed è stata poi risucchiata nell'oblio dal calo repentino del consumo di Cognac e brandy. ★

MICHELE DI CARLO

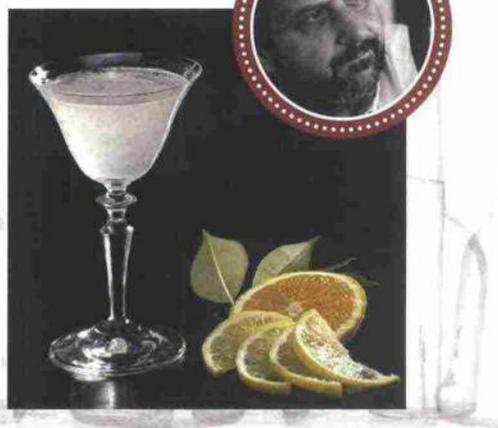
### SIDEMATE

#### INGREDIENTI

4,0 cl Gentlemate The Dandy Brandy  
L'Invecchiato Bianco Bonaventura Maschio  
1,5 cl Prime Arance Bonaventura Maschio  
1 cl sciroppo di zucchero  
1,5 cl spremuta di limone

#### PREPARAZIONE

Shakerare e filtrare, servire in calice con chicco d'uva (opzionale).



102

bargiornale febbraio 19



BARLAB • DRINK TEAM



**YURI GELMINI**

Surfer's Den  
Milano

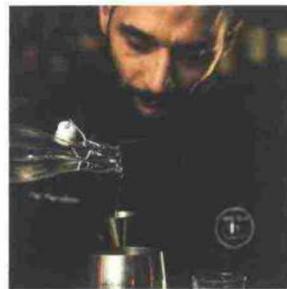
Lui è il barman-giardiniere: fiori e piante sono ingredienti chiave dei suoi drink e delle sue polibibite (è esperto in miscelazione futurista)



**MARCO MACELLONI**

Franklin 33  
Lucca

Ha portato la miscelazione di qualità in una città dove mancava. E dopo il successo ha fatto bis, aprendo a Massa il nuovo Sartoria 33



**JOY NAPOLITANO**

The Barber Shop  
Roma

Nato e cresciuto dentro un bar, una lunga esperienza dietro al bancone, è l'anima del secret bar romano dedicato al Proibizionismo

## Hanami



### INGREDIENTI

3 cl Knob Creek Bourbon Rye Whiskey  
3 cl Martini Riserva Speciale Rubino  
3 cl Marendry Bitter Amarena

Fabrizi 1905

### PREPARAZIONE

Tecnica stir & strain, versare in coppa ghiacciata, guarnire con Amarena Fabrizio ripiena di pepe di Sichuan.

Il nome della ricetta si riferisce al concetto giapponese di "godimento della bellezza della fioritura primaverile".

## Poor and Anonymous



### INGREDIENTI

5 cl Ginepraio London Dry Gin  
Navy Strength Amphora  
3 cl citrus mix  
(2 cl succo arancia e 1 cl succo limone)  
1 cl Sciroppo Amarena Fabrizio 1905  
5 gocce Mistrà Pallini

### PREPARAZIONE

Tecnica shake & strain, versare in coppetta cocktail, guarnire con Amarena Fabrizio

## Century Old



### INGREDIENTI

4,5 cl Bulleit Rye American Whiskey  
ridistillato alla banana (in alternativa  
polvere di banana in infusione  
per una settimana)  
2,5 cl Vermouth Dry  
1,5 cl Campari

2 gocce Angostura Bitters Orange  
1 goccia Maraschino

### PREPARAZIONE

Tecnica stir and strain, versare in tumbler basso con ghiaccio.



Omaggio alla ricetta Old Pal (vecchio amico) presente nel libro "Abc of Mixing Cocktails" di Harry MacElhone. Tenendo come base il rye whiskey, questa versione risulta essere più morbida e fruttata per merito del vermouth rosso (al posto del vermouth dry) e del bitter all'amarena. In più è speziata per l'impiego del pepe di Sichuan.

Twist del noto Monkey Gland, ricetta di Harry MacElhone studiata in omaggio agli esperimenti scientifici sulla scimmia del russo Voronoff. In assenza di assenzio, il mix risulta più aromatico e fruttato, con una base gin nata in casa Levante Spirits e distillata in Toscana con sette botaniche 100% bio del territorio.

Considerato il carattere anticonformista di Harry MacElhone, probabilmente oggi sarebbe il primo a rivisitare le sue ricette storiche. Così il suo Old Pal (vecchio amico) è stato reso più morbido e con maggiori sentori di frutta dalla fusione tra quelli di pesca e ciliegia del rye whiskey con quelli aggiunti della banana.