CORRIERE DELLA SERA
COOK
Mensile
LEAD
Data 02-2020
Pagina 31
Foglio 1

È il drink nato dall'estro di Salvatore Calabrese, «The Maestro», uno dei più celebrati bartender del pianeta. Che lo descrive come una metafora della vita: «La dolcezza dell'infanzia, il fuoco della maturità, l'acido degli anni del tramonto»

SPICY FIFTY

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

INFUSIONE
DUE BACCELLI DI VANIGLIA IN UNA BOTTIGLIA DI VODKA PER QUATTRO ORE. UTILE, ALLA FINE, FILTRARE

MIELE
LO SCIROPPO DI MIELE SI FA ANCHE A CASA SCIOGLIENDO LA MATERIA PRIMA IN ACQUA CALDA

Salvatore Calabrese è certamente uno dei più formidabili ambasciatori italiani nel mondo. Quel sorriso nato a Maiori, in Costiera amalfitana, è diventato un simbolo del nostro paese a Londra come a Las Vegas o a Hong Kong. Calabrese è una rappresentazione di come il talento, il lavoro e lo stile nazionali possano diventare globali senza perdere le radici. Protagonista della rinascita del leggendario bar dell'hotel Dukes nella Londra anni Ottanta, grazie ai suoi locali, ai suoi drink, alle sue invenzioni e anche alla sua collezione di spiriti secolari oggi è senza dubbio uno dei più celebrati bartender del pianeta, semplicemente «The Maestro». Diversi suoi cocktail sono diventati classici contemporanei, probabilmente il più noto è il Breakfast Martini. Ma il mio preferito è lo Spicy Fifty, quasi altrettanto celebre, che prende il nome dal suo bar londinese «Fifty», aperto negli anni '90 nel cuore di St.James. Si parte con 5 cl di vodka alla vaniglia. Il Maestro usa la Stoli Vanil, ma se ne avete voglia potete infondere la vodka che preferite con due baccelli di vaniglia tagliati per il lungo, il risultato è eccellente. Ma la macerazione non deve durare più di qualche ora per non appesantire il sapore. Quindi occorrono 1,5 cl di Saint Germain o altri liquori a base di sambuco. In alternativa, si può usare lo sciroppo di sambuco della Fabbri 1905, ma attenzione: quello a base di fiori e non quello a base di bacche. E in questo caso, bisogna dimezzarne la dose. Quindi, 1,5 cl di succo fresco di lime e 1 cl di sciroppo di miele Monin. Nulla vieta, anche in questo caso, di fare da sé, sciogliendo del miele nell'acqua calda. Infine, occorrono due fettine piccoline di peperoncino fresco. Si mettono tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio abbondante e si fanno ballare. Poi, si scola il tutto in una coppa cocktail gelata, prima di guarnire con un peperoncino sull'orlo del bicchiere. Non dentro, perché rischia di rendere il drink troppo piccante molto in fretta. Salvatore Calabrese descrive questo drink come una metafora della vita umana: «La dolcezza dell'infanzia, il fuoco della vita adulta, l'acido degli anni del tramonto». Prodigi della miscelazione, le tre distinte note del cocktail in bocca si presentano effettivamente in progressione, una dopo l'altra. È uno dei motivi dello stupore che suscita questo cocktail anche quando non viene preparato dai professionisti: fatto in casa, è un successone garantito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAMBUCO
CI SONO DIVERSE MARCHE DI LIQUORE DI SAMBUCO. IL PIÙ NOTO È IL ST. GERMAIN MA SI PUÒ USARE ANCHE LO SCIROPPO FABBRI

PEPERONCINO
USATENE POCHISSIMO PERCHÉ IL RILASCIO È PROGRESSIVO: IL DRINK RISCHIA DI DIVENTARE ULTRA PICCANTE

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri