

SALTY

SWEET

FRESH

FRUIT Juices

ANNO 42° NUMERO 06

# bargiornale



# BACK TO BAR

BARLAB DRINK TEAM

BARTAG

mojito

rum

Cuba

Saunders

MISEZ  
PLACE

Aguardiente Natural Santera ◆ zafferano.co

Amaro Montenegro ◆ montenegro.it

Angostura Aromatic Bitters ◆ dec.it

Angostura 1919 Carribbean Rum ◆ dec.it

Bob's Orange & Mandarin Bitters  
◆ onestigroup.com

Calvados Morin Sélection ◆ onestigroup.com

Champagne Billecart-Salmon Brut ◆ velier.it

Champagne Collet Brut ◆ onestigroup.com

Champagne Frerejean Frères Brut

Premier Cru ◆ compagnideicaraibi.com

Champagne Jacquart Brut ◆ rinaldi1957.it

Elixir Végétal de La Grande-Chartreuse  
◆ spiritacademy.it

Fernet Branca ◆ brancadistillerie.com

Franciacorta Brut Mirabella Docg Satèn  
◆ mirabellafranciacorta.it

Gentle mate Bianco The Dandy Brandy

Bonaventura Maschio ◆ primeuve.com

Grappa di Moscato Invecchiata Mazzetti  
d'Altavilla ◆ mazzetti.it

Lagunitas Ipa Day Time Beer ◆ dibevit.it

Liquore Salvia &amp; Limone

◆ compagnideicaraibi.com

Malidea Sardinian Bitter alla pompia

◆ facebook.com/malideapompia/

Mezcal Del Maguey Wild Papalome

◆ onestigroup.com

Mr Three &amp; Bros Ginger Falernum

◆ compagnideicaraibi.com

Oscarì Alghero Torbato Spumante Brut

Metodo Classico Dop ◆ sellaemosca.com

Pacto Navio Cuban Rum by Havana Club

◆ pernod-ricard.com

Plantation Stiggins' Fancy Pineapple Rum

◆ compagnideicaraibi.com

Plantation 3 Stars Jamaica Rum

◆ compagnideicaraibi.com

Ron Abuelo Añejo 7 años ◆ onestigroup.com

Ron Diplomático Mantuano

◆ compagnideicaraibi.com

Ron Flor de Caña 7 años Gran Reserva

◆ velier.it

Ron Matusalem Gran Reserva 15 e 23 años

◆ montenegro.it

Ron Santera 5 años ◆ zafferano.co

Sciroppo Pera Monin ◆ velier.it

Spumante Puro Movia ◆ movia.si

Vecchia Romagna Brandy Riserva 3 Botti

◆ montenegro.it

Velvet Falernum Liqueur ◆ spiritacademy.it

IL DRINK TEAM 2020  
RIPARTE  
DALL'OLD CUBANRIPRENDE L'APPUNTAMENTO CON LA  
NUOVA FORMAZIONE DI BARTENDER CON  
L'OMAGGIO AL DRINK DI AUDREY SAUNDERS

di Rodolfo Guarnieri e Stefano Nincevich

La nuova stagione del Drink Team 2020 è dedicata ai modern classics. Per queste nove uscite la squadra speciale di miscelazione di Bargiornale realizzerà rivisitazioni originali prendendo spunto da una selezione di drink che hanno fatto parte della storia del bere miscelato. Inauguriamo la rubrica con Old Cuban, "Mojito in miniabito da sera" creato nel 2001 da Audrey Saunders, regina della miscelazione contemporanea. Nelle pagine che seguono troverete ricette, ingredienti e commenti su twist di ogni specie, giocati su rum e flavor cubani e caraibici, ma anche su prodotti nazionali come brandy, grappa o spumante. La nuova squadra ha puntato in particolare sulla valorizzazione del territorio con frutti come pompia, limone di Sorrento ed erbe come nepitella (o nipitella).

Inoltre, per le ricette più elaborate, che comprendono fermentazioni o altre tecniche home-made, vi forniamo alcune indicazioni



## OLD CUBAN

di AUDREY SAUNDERS

## INGREDIENTI

◆ 1 e 2/3 oz rum (in origine Bacardí 8 Rum) ◆ 1/2 oz succo di lime ◆ 1 oz simple syrup ◆ 2 gocce di Angostura Aromatic Bitters ◆ 6 foglie di menta ◆ 2 oz Champagne.

## PREPARAZIONE

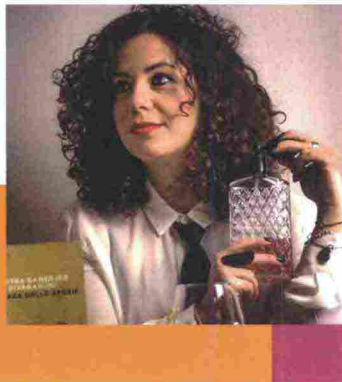
Pressare gli ingredienti, shakerare, filtrare in una coppa ampia, completare con Champagne, decorare con rametto di menta e una fetta di lime.

pratiche. Questo mese non troverete le foto dei cocktail, che saranno aggiunte in futuro nella nostra App Bargiornale Cocktail Pro. Perché nel momento in cui mandiamo stampa il giornale, i bar dei nostri protagonisti sono ancora chiusi a causa dell'emergenza sanitaria. Ma come dice il nostro motto della quarantena "chiusi ma non fermi". E pronti a ripartire più forti di prima. \*



## Tommaso Scamarcio

PROFESSIONISTA DI CALIBRO INTERNAZIONALE, VANTA NUMEROSE ESPERIENZE DI MANAGEMENT IN EUROPA, NEGLI STATI UNITI E IN AUSTRALIA. DA POCHI ANNI È TORNATO A BARI. ORA È BAR MANAGER DEL GRUPPO HAGAKURE



## Laura Schirru

DAL 2019 È LADY BARTENDER DI THE DUKE, LOUNGE BAR A LA MADDALENA IN SARDEGNA, DIRETTO DA LEANDRO SERRA, SUPERBO AVAMPOSTO DEL BERE MISCELATO. IL SUO MITO È ADA COLEMAN, ALLA QUALE HA DEDICATO IL COCKTAIL VINCITORE DI MARENDRY A LADY AMARENA 2019



## Francesco Spenuso

NAPOLETANO, DA 20 ANNI A ROMA, DOPO LONDRA, È ENTRATO A FAR PARTE DELLA SCUOLA FLAIR PROJECT. HA OTTENUTO GRANDI RISULTATI IN GARE (WORLD CLASS ITALIA) E COME BRAND AMBASSADOR. CON IL FRATELLO DARIO, È TITOLARE DI STRITT, TERRACINA (LT)

## THE WEALTHY CUBAN

### INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Ron Diplomatica Mantuano
- ◆ 1,5 cl Plantation Stiggins' Fancy Pineapple Rum
- ◆ 1 cl Liquore Salvia & Limone
- ◆ 2 cl succo di lime
- ◆ 2 cl sciroppo di zucchero
- ◆ top Champagne Freresjean Frères Brut Premier Cru

### PREPARAZIONE

- ◆ Tecnica throwing, versare in flûte, aggiungere la Champagne.

### COMMENTO

- ◆ Cocktail fresco e balsamico da clima caraibico: Liquore Salvia & Limone ci mette freschezza e balsamicità, Plantation Pineapple Rum (all'ananas) la parte rotondamente acidula, insieme alla Champagne.



## S'INCONTRU

### INGREDIENTI

- ◆ 4,5 cl Angostura 1919 Carribean Rum
- ◆ 6 foglie di menta
- ◆ 2,25 cl succo di lime
- ◆ 3 cl honey mix millefiori salato
- ◆ 2 gocce Malidea Sardinian Bitter alla pompia
- ◆ 6 cl Oscarì Alghera Torbato Spumante Brut Metoda Classica Dop

### PREPARAZIONE

- ◆ Tecnica shake & strain, versare in coppa Champagne e decorare con foglia di menta e scorza di pompia.

### COMMENTO

- ◆ S'incontru è l'incontro tra gli aromi delle isole caraibiche Trinidad e Tobago e della Sardegna: un rum morbido sposato all'agrume pompia, esaltati dalle ballicine floreali sarde.



85  
hg 06/20

## BRANDY CONNECTION

### INGREDIENTI

- ◆ 5 cl Vecchia Romagna Brandy Riserva Tre Botti 1820
- ◆ 2,25 cl succo fresco di limone
- ◆ 2 cl miele d'acacia
- ◆ 2 gocce Bob's Bitters Vaniglia
- ◆ 5 foglie di menta
- ◆ 4,5 cl Franciacorta Brut Docc

### PREPARAZIONE

- ◆ In cobler shaker sciogliere il miele nel succo di limone, aggiungere menta e massaggiare, aggiungere brandy, bitters e ghiaccio, shakerare, tagliare la menta e filtrare in double straining in coppa Champagne da 17 cl raffreddata, calmare con spumante, guarnire con lime disidratato e menta.

### COMMENTO

- ◆ Connection tra brandy e il Pegu Club (New York) di Audrey Saunders.

