



ITALIA

GENTLEMEN'S QUARTERLY
Luglio-Agosto 2020 N.241

**REAL & VIRTUAL
LIMITED EDITION**

**FASHION, CULTURE
& GAMING.
IL FUTURO DELLE
PASSIONI MASCHILI**

**PIETRO
BOSELLI**
BY
**BUILDERS
CLUB**

**NEW
RINASCIMENTO**

GQ TASTE



COMPETIZIONI

La sfida dei BARMAN

Le nuove sinfonie alcoliche
dei migliori mixologist del mondo
al *Global Cocktail Challenge 2020*

Testo di FERDINANDO COTUGNO

Sembra difficile immaginarlo, ma c'è stato un tempo in cui il mojito non esisteva. I grandi cocktail, infatti, sono come gli standard del jazz: tutti li suonano, ognuno ha la sua interpretazione, ma c'è sempre qualcuno che ha inventato la prima formula. «Crearne uno nuovo, che la gente berrà per decenni, è il santo Graal di ogni barman», confessa John Georges (nella foto), uno dei master distiller più celebrati al mondo, la nostra guida nella élite globale del drink. La ricerca continua di nuovi standard è uno dei motivi per cui esistono quegli eventi colorati, chiassosi e alcolici che sono i concorsi per cocktail. Ogni due anni per esempio, nel mese di febbraio, **Angostura** organizza il *Global Cocktail Challenge*, una delle gare del settore più importanti. Nel 2020, pochi giorni prima della quarantena, si è svolta a Trinidad e Tobago,

un arcipelago antillano che già di suo sembra un drink ben mescolato: India, Africa, Caraibi, colonizzazione inglese e spagnola, il secondo Carnevale più grande al mondo dopo quello di Rio. Un Paese interessante dove si beve in modo interessante soprattutto grazie ad **Angostura**, orgoglio locale e brand-feticcio dei baristi di tutto il mondo.

John Georges oggi è in pensione: dopo essere stato l'anima pratica di **Angostura** per decenni, oggi ne è il volto pubblico. La storia del celebre amaro raccontata da lui sarebbe stata perfetta in un romanzo di Vidiadhar Surajprasad Naipaul, lo scrittore nativo di Trinidad, premio Nobel per la Letteratura nel 2001. «La ricetta originaria è stata inventata da un tedesco di nome Johann Gottlieb Benjamin Siegert, che faceva il chirurgo di guerra per le truppe di Simón Bolívar in Venezuela. Era un medicinale per lo stomaco a base di erbe». La composizione del bitter è ancora un segreto, custodito con tecnica spionistica e realismo magico: «Le cinque persone che la ereditano non possono mai stare nello stesso posto».

Angostura era il nome di una località venezuelana (la parola significa "stretto", perché la cittadina, che oggi si chiama Ciudad Bolívar, sorge in un punto in cui l'immenso fiume Orinoco si restringe), avamposto militare essenziale dove si combatteva e si resisteva. Il bitter è nato in questo contesto, come sollievo per guerrieri anti-colonialisti. «La produzione si trasferì alla fine dell'Ottocento nella vicina Trinidad, in cerca di stabilità politica e industriale».

Sull'isola principale dell'arcipelago, **Angostura** produce il rum e gli amari che i barman di tutto il mondo usano per combinare ogni tipo di cocktail. La bottiglia del bitter è ormai un'icona del design, riconoscibile come quella della Coca-Cola, con l'etichetta apparentemente tagliata male, lasciata lì a sporgere sul collo. L'evento che **Angostura** organizza a Port of Spain, capitale di Trinidad e Tobago, è un cimento internazionale per eleggere il barman migliore e i due drink su cui scommettere, uno a base di bitter e uno con il rum. Le ricette vincitrici del 2020 (a fianco) sono *open source*, quindi niente vieta di sperimentarle sul terrazzo questa estate.

La competizione è una specie di *MasterChef* alcolico al ritmo di soca e calypso: i concorrenti hanno dieci minuti per preparare il drink che hanno inventato e altrettanti per raccontarne alla giuria la composizione e la filosofia. Tutti sognano la fama e la gloria, e magari un Ernest Hemingway che un giorno scriva su un foglio da appendere al muro del loro bar: «*My mojito in La Bodeguita, my daiquiri in El Floridita*». ☺

I DRINK

RICETTE VINCENTI



Marv Cunningham (nella foto) è il Re barman di **Angostura** ed ora global ambassador del brand. Viene da Bahamas e il soprannome che si è guadagnato sul campo è «*The Bishop*», il Vescovo. È suo il *Mas-Curried*, il cocktail

vincitore a base di rum. Rohan Massie, concorrente venuto dalla Tasmania, è arrivato secondo nella classifica generale e ha vinto però nella categoria dei cocktail a base di amaro **Angostura**, con il suo *Hidden Perfection*.



BEST RUM COCKTAIL

Mas-Curried by Marv Cunningham, Aura Nightclub Atlantis Group, The Bahamas

INGREDIENTI:

- 60 ml di Rum di **Angostura** invecchiato sette anni
- 29 grammi di foglia di curry
- 7,5 ml di succo di lime
- 2/5 di cucchiaino da tè di pure di cavolfiore
- 50 gocce di bitter aromatico **Angostura**
- 20 gocce di bitter orange **Angostura**

BEST AMARO COCKTAIL

Hidden Perfection by Rohan Massie, Rude Boy, Tasmania, Australia

INGREDIENTI:

- 30 ml di Amaro di **Angostura**
- 60 ml di vino di banana
- 20 ml di soda di barbabietola
- 20 gocce di tintura di prezzemolo
- 20 gocce di bitter orange **Angostura**

