

**TENDENZE** Dalle discoteche la passione per i mix, alcolici e non, è passata ai ristoranti. Mini-cene con il Mojito e l'Amer

# Con lo spritz alla romana il cocktail si fa cool

di GIACOMO A. DENTE

ROMA - Trendy, di più trendissimo, il cocktail si prende la sua rivincita sul tranquillo prosecco. Basterebbe vedere le quantità industriali di menta che arrivano nei mercati per capire che il popolo del mojito continua a guadagnare seguaci e consensi. Così, questo modo di bere che ha trovato la sua culla negli infiniti anni del proibizionismo (ben tredici!) negli Stati Uniti, si è diffuso come abitudine affinata in tutto il mondo, complici anche il cinema e la letteratura. Come non immaginare Hemingway senza un tumbler di Daiquiri o James Bond, il mitico 007 senza la sua coppa di Martini? Per non parlare di Audrey Hepburn in Colazione da Tiffany col suo soave bicchiere di Planter's Punch. Poi i tempi sono cambiati e i cocktail sono diventati un oggetto fuori moda come un mobile ingombrante, roba da turisti o da lounge d'albergo. Fino alla rivincita di questi giorni.

«Hanno cominciato le discoteche, con i mojito, le caipirinha e le caipiroske, poi il gusto di un buon cocktail è sbarcato anche al ristorante», spiega Francesco Panella, patron dell'Antica Pesa, ristorante più gettonato dai vip di Roma. «Noi facciamo una versione di Martini con un profumo di zafferano che va molto, ma il massimo è il nostro spritz alla romana: gazzosa e vino dei Castelli, veramente giusto e dissetante». E aperitivo al ristorante vale anche per un locale elegante ed eclettico come Le Coppelle, che prende il nome

## Nei locali nuove ricette per vecchi riti

dalla via dietro il Pantheon, molto apprezzato per il suo mojito allo zenzero.

Un elenco al quale non poteva mancare il re della Roma gastronomica, Heinz Beck, lo chef a tre stelle della Pergola del Rome Cavalieri, che ha affidato al giovane Alessandro il compito di preparare le papille dei

clienti con invenzioni o grandi classici. Il più gettonato? Il Cosmopolitan: triple sec, succo di ribes rosso e vodka (in questo caso la costosissima, introvabile Beluga). «L'aperitivo deve essere un rito, dove anche quello che si mette a fianco di un cocktail deve avere un senso gastronomico», spiega Francesco Apre-

### HUMPTY DUMPTY



Cocktail con spicchi d'arancia, pompelmo rosa e limone pestati, sciroppo di agave su ghiaccio tritato, succo di guava e di cranberry (mirtillo rosso americano)

### MARTINI PIGRO



La base di gin o vodka si miscela nel mixing glass aromatizzato con arack (anice libanese) e oli di limone e arancia. Si serve in una coppa ghiacciata

### JAPANESE MARY



Servono 4 cl. di whisky giapponese Nikka, sale di Maldon, salsa di rafano, lime, qualche goccia di dry sherry, salsa worcestershire e un po' di pepe szechuan

### BLOODY MARY

Due parti di vodka e tre di pomodoro, 5 cl. di tabasco, un pizzico di rafano, sei gocce di Worcestershire sauce, sale e pepe. Facoltativi una goccia di lime e una costa di sedano



da, chef dell'Immaginaria ordinaria terrazza del Hassler affacciata sui tetti di Roma. «C'è stato il nostro Luciano Mani di lungo corso, era impeccabile, era dall'American Club la Sunrise, ma si siede nel Palmaria giardino al piano, offriamo anche i chini spiritosi carpaccio di cipolla, gli con asparagi all'acqua di cocco, mini frittata di pasta alla napoletana».

Ma l'elenco sarebbe completo senza la movida delle discoteche. Il luogo più stravagante è l'Ice Club di via Montenapoleoni, dove tutto è scolpito in ghiaccio: un'esperienza a -5 gradi, in pellicce bianche sorvegliando il massimo possibile di vodka. E ancora, chic and cool allo Shari Vari di Torre Argentina dove si gustano i classici; l'animato Jet Set al dell'Eur è un mito per l'aperitivo domenica, mentre i prodotti di varietà sterminata di etichette di whisky e un'atmosfera da eleganza sono vincenti del cocktail

## Ecco l'ultimo G-Shock parla con gli smartphone

ROMA - Uno spettacolare happening di musica, sport freestyle, street art e fashion il 27 maggio con lo Shock the World Tour, un format lanciato a New York che ha portato l'immagine dell'orologio ultra-resistente G-Shock della Casio in tutto il mondo.

## «Non fatevi stregare dai bibitoni blu»

ROMA - Girano più vip per il bar del De Russie di Roma, hotel dal lusso minimal chic, che stelle nel cielo, ma quando è il momento dell'aperitivo, la vera star è Massimo D'Addezio, barman colto e raffinato, curioso e provocatorio. L'esordio lo dice lunga: «Il barman bravo deve essere uno psicologo, il successo di un cocktail dipende tutto da lui. Per questo divido i clienti in tre categorie: i martinisti, che sono quelli

arriva meno liquore nel bicchiere», ride il barman.

Le sue ricette per sedurre? «Oggi le donne amano una bevuta lunga, leggera: per questo va tanto di moda la spritz (prosecco, soda e aperol), al punto che stiamo per mettere una carta solo di spritz, ma se si volesse giocare in maniera più avvolgente non avrei dubbi e suggerirei un buon Manhattan (Rye Whiskey america-

