

Scritto da un barman di Treviglio

L'Americano

il primo cocktail in Italia

La storia in un libro

E se fosse «l'Americano», è non il Negroni, il primo vero cocktail italiano? La frase, in realtà, non è in forma interrogativa nel sottotitolo del libro pubblicato quest'anno da Hoepli e firmato da Lucio Tucci e Mauro Mahjoub: il primo noto barman nella zona di Treviglio, oggi impegnato al Marelet della famiglia Colleoni e alla Pasticceria Visconti di Brignano, il secondo invece Campari brand ambassador, per anni titolare del Boulevardier di Monaco di Baviera, tra i primi a far conoscere i cocktail italiani in Europa e non solo. Entrambi, va da sé, ultra appassionati del bere miscelato e dei documenti storici che riguardano i cocktail, nel mondo e nella storia.

«L'Ora dell'Americano. Primo cocktail italiano», è il libro in cui i due barman mettono in discussione una serie di dicerie e leggende sulle origini della ricetta da bere basata sul vermouth. Non c'entra, secondo i due autori, il soprannome di Primo Carnera, «l'americano» appunto, e nemmeno lo stile del bere utilizzando la soda, che fu importato dagli Stati Uniti.

La tesi sul cocktail e il suo nome è tutta da scoprire, la documentazione anche, ma si può anticipare qual è uno dei passaggi chiave: nella commedia in tre atti chiamata Montecarlo, scritta da Edoardo Giraudo e pubblicata dall'editore milanese Carlo Barbini nel

1882, uno dei protagonisti chiede «un vermouth bitter-seltz», ricetta perfetta alla base del futuro Americano, ben 37 anni prima della comparsa del Negroni.

Un libro da leggere, che va oltre i cocktail, che si addentra nella storia del Campari da una parte e del vermouth dall'altra, che racconta, appunto, come fu «l'ora del vermouth» a Torino la vera antesignana dell'aperitivo su scala mondiale. Si ricorda l'importanza della storica Bottega Carpano, si cita l'esportazione dei prodotti italiani all'estero, non mancano chicche anche su scala locale: per esempio la citazione di Giuseppe Ciocca. Nato a Treviglio nel 1867 fu tra i più

importanti pasticceri ed esperti di pasticceria in Italia. Suoi i testi come «Gelati, Dolci freddi e Rinfreschi. Bibite americane» nel 1922, oppure «Il Pasticciere e confettiere moderno». Sua una delle prime descrizioni di barman: «Bisogna dunque vedere, invece del solito cameriere che vi versa davanti al naso il semplice vermouth, un chimico che dosa i miscugli più diversi con abilità prodigiosa».

Lunedì alle 19.30 al Bv Rooftop di Brignano, Tucci e Mahjoub presenteranno il loro libro e terranno una masterclass con rivisitazioni del Negroni e dell'Americano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La passione

A sinistra, la copertina del libro. A destra, Lucio Tucci e Mauro Mahjoub preparano un cocktail insieme



La scheda

● I due autori Lucio Tucci e Mauro Mahjoub parleranno del loro libro, con masterclass sui cocktail, al Bv Rooftop di Brignano lunedì alle 19.30

