

È una donna la regina del cocktail

Pubblicato: Sabato 11 Marzo 2006

 Mi occupo normalmente di economia, è vero. Ma la mia passione per il buon mangiare e il buon bere è nota, specie tra chi frequenta il giro dei giornalisti. Non mi sottraggo ad alcuna [sperimentazione](#) culinaria e non dico mai di no a un buon bicchiere di vino. Dev'essere stato sicuramente per questa caratteristica che l'Ascom mi ha invitato a giudicare i finalisti del loro famoso corso per Barman, tenuto dall'altrettanto famoso Pierluigi Cucchi, barman ed esercente in quel di Bergamo e chairman dei migliori corsi in giro per l'Italia.

Con me, a giudicare gli undici cocktail inventati da altrettanti corsisti, un'altra giornalista, Luciana Schirotti, due esercenti – Francesco Montonati e Antonella Zambelli – e il presidente dalla Fipe, a Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, Giancarlo Vedovato. Ho detto, avete letto bene, undici cocktail: per quanto bella solida nel reggere l'alcool, la sfida all'inizio mi ha un po' preoccupato. I ragazzi poi – le ragazze, a dire il vero, visto che di rappresentante maschile ce n'era solo uno, Giancarlo Concas – per fare bella figura ci hanno dato dentro con gli ingredienti, mescolando una bella fetta di superalcolici, e facendomi sospirare di sollievo solo a metà gara, quando per la prima volta ho visto circolare acqua tonica, cioè un analcoolico per "tagliare" una delle ricette presentate.

 Ma la media delle preparazioni, completamente inventate dai corsisti che frequentavano il corso base, si è rivelata invece molto sapiente, e perciò facile da reggere. E l'abilità preparatoria dei concorrenti molto avanzata, malgrado abbiamo avuto solo dieci lezioni da 4 ore per apprendere. Il risultato è stata una gara molto combattuta, vita per la cronaca da Daniela Di Benedetto, che ha preparato "Ideal" un cocktail ([a sinistra, nella foto](#)) straordinariamente equilibrato tra dolce e secco a base di whisky e cacao (nella forma di creme di cacao, ma pure di guarnizione a sfoglia depositata su un letto di panna, la vera bestia nera delle quattro concorrenti che si sono azzardate a sfidare l'emozione con la delicata operazione dell'adagiamento dell'ingrediente sulla superficie del bicchiere...)

Una bella esperienza e un divertimento per tutti, insegnanti ed esaminatori compresi. Vedere, per credere, la [galleria fotografica](#). Che mostra tra l'altro quanto le barwoman di domani – ora spesso già cameriere in bar del varesotto o impegnate in ristoranti e pub di Varese – siano già professionalissime nel difficile compito dello shekerare, col sorriso dei veri professionisti.

Le ricette dei partecipanti:

Sospiro (Chiara Garavaglia)

4/10 rum scuro

2/10 Mandarinetto

2/10 Kalua

1/10 sambuca

1/10 panna (in sospensione)

Alba (Cinzia Pietrobon)

4/10 brandy

2/10 aperol

1/10 sciroppo di fragola

3/10 spumante

July (Giulia Raviola)

4/10 gin
2/10 aperol
2/10 orange
2/10 dry vermouth

Gioe (Sara Camanzi)

5/10 vodka
2/10 liquore al mandarino
2/10 liquore alle fragoline di bosco
1/10 Galliano

Miò (Cassandra Rancio)

4/10 rum scuro
2/10 liquore al caffè
2/10 amaretto
1/10 caffè
1/10 panna

Morgana (Giuliano Concas)

4/10 Gin
2/10 Triple sec
2/10 Midori
1/10 acqua tonica

Ideal (Daniela di Benedetto)

4/10 Whisky
2/10 liquore al cacao
2/10 liquore al caffè
1/10 Galliano
1/10 panna

Orange Moon (Heidi Panzetta)

1/10 gin
2/10 triple sec
2/10 biancosarti
5/10 spumante
con zucchero di canna e angostura

Fat Grassopher (Ambra Mozzi)

4/10 brandy
2/10 creme de cacao
2/10 creme de menthe
1/10 Galliano
1/10 panna

Victory (Sabrina Cericola)

2/10 gin
2/10 triple sec
2/10 succo di frutta
3/10 spumante

Aniet (Annamaria Galus)

4/10 rum

2/10 triple sec

2/10 mandarinetto

2/10 succo di pompelmo

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it