

# GIN TASTICO

A TASTING JOURNEY FOR GIN LOVERS



Il Gin del mese: Ginepraio • Intervista a Oscar Farinetti • Un viaggio a Amsterdam • Libri e canzoni Tino Vettorello • David Foster Wallace

GOOD VIBES


EXPERIENCE



## POV: YOU'RE GIN EXPLORING

- TASTING\_TASTING ROOM
- SEMINARI\_MASTERCLASS
- BAR TEMATICI\_SHOP
- FOOD AREA\_LIVE MUSIC
- GINAWARDS
- THEGINWEEK
- GIN LOVERS\_SPECIAL EVENTS

MILANO | 8\_9 SETTEMBRE 2024

REGISTRATI PER IL TUO INGRESSO OMAGGIO  fino a venerdì 6 settembre

 the GIN week 5ª edizione

 @the.ginweek

 The Gin Week

 @theginday

 The Gin Day

theginday.it



# La nostra miglior pubblicità sei tu, grazie.

Unisciti alla community e condividi la tua esperienza con The Gin Way su Trustpilot. Stiamo organizzando eventi e sorprese esclusive per gli "agitati" di tutta Italia. E come sempre per ora... NO spoiler! :)



## TI ASPETTIAMO NEL CLUB

La prima gin mystery box italiana  
[THEGINWAY.COM](https://www.theginway.com)

SEGUICI SUI SOCIAL



HAI GIÀ ASCOLTATO LA NOSTRA PLAYLIST SU SPOTIFY?

Apri l'app di Spotify, seleziona l'immagine della fotocamera vicino alla barra di ricerca in alto. Inquadra l'immagine qui a fianco et voilà: preparati un gin tonic e goditi The Gin Way Hour, la nostra playlist!



- 2 Ginepraio, organic tuscan dry gin.
- 4 Cocktail del mese
- 5 Io con il Gin abbinerei...
- 6 Intervista a Oscar Farinetti
- 7 Cosa leggere in spiaggia: i libri da portare sotto l'ombrellone per diventare dei veri esperti
- 8 Lo chef del festival del cinema di Venezia
- 9 Estate a ritmo
- 10 Merita un viaggio: Amsterdam
- 12 Oltre al gin  
Un cocktail un film
- 13 Un cocktail  
Un libro



L'estate è arrivata, è mentre chiudete le valigie, ricordatevi di mettere dentro la vostra copia di Gintastico. Infatti in questo numero completamente dedicato alle vacanze, partiremo da un Gin dall'anima nettamente ispirata al mare. Avremo poi modo di scoprire le ricette di cocktail ispirati al mondo magico dei mercati asiatici creata dai ragazzi di Cinquanta spirito italiano, così come di sognare una vacanza in Versilia con la ricetta dello chef Giovanni Cerroni direttamente dal suo ristorante stellato a Forte dei marmi. E ancora ci sarà modo di scoprire cosa leggere sotto l'ombrellone per diventare un vero esperto di bar, e di sognare il cinema attraverso i racconti dello chef delle star, fin anche ad ascoltare le canzoni che ci hanno accompagnato estate dopo estate traendone idee di viaggio. Questo numero inoltre è un po' speciale perché è il quarantesimo numero di Gintastico, ma di questo ne parleremo meglio il mese prossimo. Intanto godetevi le ferie con un bel Gin tonic in mano, come fa il protagonista della nostra copertina realizzata a 4 mani da Mike Tamasco e Camilla Brunato.

**GINTASTICO**  
A TASTING JOURNEY FOR GIN LOVERS

un progetto di:



Rivista mensile  
Agosto 2024

Direttore responsabile  
Marco Gemelli

Direttore Editoriale  
Federico Silvio Bellanca

Grafica  
Paola Vivaldi (@pa.u.lette)

Copertina  
De\_Gin\_Jus

Hanno collaborato  
Chiara Beretta, Antonio Galdi, Marco Gemelli, Ludovica Milozzi, Norma Judith Pagliotti

Hanno contribuito  
Zeno Bortolotti, Alessio Maccione, Sabrina Sinigaglia, Cesare Zavattaro

Stampato da  
CPZ Spa | Costa di Mezzate (BG)  
Edito da  
SMZ Ways s.r.l.  
Via Ticino 5  
25015 Desenzano del Garda (BS)  
P.IVA IT 04177850981

Prezzo di copertina: 5,00 €

Registrazione al Tribunale Ordinario  
di Brescia al n. 12/2021 del 10/05/21  
© Riproduzione riservata

*Federico Silvio Bellanca*

Direttore editoriale

@federico.s.bellanca

# GINEPRAIO, organic tuscan dry gin.

Il termine Ginepraio indica, secondo il vocabolario italiano, una "macchia di ginepri, sterpaio"; l'intrecciarsi di piante di ginepro da cui vengono raccolte le bacche, ingrediente principale per la produzione di Gin. In Toscana invece, finire in un ginepraio assume un significato tanto metaforico, quello di una situazione intricata, confusa e complicata. Cacciarsi, mettersi, finire o dover uscire da un ginepraio, nella regione gliziata, è una situazione quanto meno spiacevole tranne per i protagonisti della nostra storia: Enzo e Fabio, due amici che hanno intrecciato le loro origini all'ambizione di valorizzare territorio e tradizione.

Distanti geograficamente, Enzo razionale e vitale enologo, toscano doc, figlio di produttori di vino biologico a Montepulciano, mentre Fabio, sognatore e visionario marchigiano, precisamente di San Benedetto del Tronto, hanno visto le loro vite scontrarsi per la prima volta a Firenze nel 2010, durante il Master in Wine Business. Quattro anni dopo, nonostante la scarsa conoscenza del mondo dei bar e dei liquori da parte di entrambi, fondano la Levante Spirits e lanciano il primo prodotto: l'Old Sailor Coffee. Ispirato alla tradizione marinai, forte nelle origini di Fabio (ndr. San Benedetto del Tronto è ancora oggi uno dei porti pescherecci più importanti d'Italia) è un liquore al caffè a base di rum derivante dalle usanze dei marinai che mescolavano il caffè con l'alcool per riscaldarsi nelle giornate più fredde.

La loro passione comune per il gin e per il territorio li porta verso nuove sfide che si concretizzano nel 2016 quando lanciano GINEPRAIO con il primo prodotto "Organic Tuscany Dry Gin" capace di spostare ancora una volta la geografia di questo progetto. Si passa dal mare di Fabio alla campagna toscana, non lontano da Montepulciano: la Val Tiberina. Famosa per la produzione di tabacco, da oltre 400 anni è la terra di riferimento dei distillatori inglesi per la selezione di ginepro; considerato il migliore al mondo. È proprio in questa piccola zona che nasce Ginepraio con l'intento di unire percorsi diversi fatti di cultura, arte, esperienza, tradizione ed emozioni.

Gin Ginepraio è distillato secondo il metodo London Dry Gin, scelta che consente di preservarne la purezza pur racchiudendo in sé il blend di tutte le 9 botaniche, biologiche e toscane la cui tracciabilità è totalmente certificata da organismi di controllo, utilizzate all'interno della ricetta. Con questa metodologia tutti gli ingredienti vengono messi in un cestello all'interno dell'alambicco, attraverso cui passa l'alcol durante la distillazione estraendo oli ed essenze botaniche che danno al prodotto finito il suo carattere distintivo. Oltre ai classici coriandolo, angelica, limone e arancio, per dare carattere a questo distillato sono state selezionate due botaniche tipicamente toscane: la rosa canina, rampicante selvatico, e l'elicriso, pianta selvatica che cresce sulla costa tirrenica nota per la sua fioritura gialla a luglio.

**“La bottiglia è un richiamo alle origini del distillato, quando veniva utilizzato come medicinale antidolorifico”**



Il lavoro più lungo è stato riservato alla selezione dell'ingrediente fondamentale quando si parla di gin. Il ginepro infatti proviene da 3 aree diverse della Toscana, Valtiberina, Chianti e Maremma, e ognuna di queste varietà regala caratteristiche uniche: aroma balsamico dalla Valtiberina, note resinose dal Chianti e un gusto sapido e minerale dalla Maremma.”

Il prodotto finale alla vista è limpido e trasparente, come la categoria richiede, al naso domina il ginepro selvatico sulle altre botaniche prima di aprirsi a sinuosi vortici di rosa canina. Anche all'assaggio prevale forte il ginepro prima di essere mitigato da una buona nota balsamica conferita



dall'elicriso e dal ginepro di Maremma; il finale è lungo e persistente fino ad aprirsi in delle note lievemente agrumate conferite dal limone e dall'arancia.

La bottiglia invece è un richiamo alle origini del distillato, quando veniva utilizzato come medicinale antidolorifico, si presenta infatti con un pack semplice e diretto: una flemma con tappo in alluminio. L'etichetta minimal, testo nero su fondo bianco, riporta la doppia definizione di Ginepraio

Dalla distillazione delle prime 2000 bottiglie di gin, il lancio verso i migliori banconi di tutto il mondo è stato inarrestabile. Negli anni l'offerta si è ampliata pur non tralasciando la qualità assoluta che muove il brand- come attestano gli innumerevoli riconoscimenti ricevuti nelle competizioni di settore da tutti e tre i gin di Ginepraio- pur non tralasciando la sperimentazione. Alla famiglia si sono uniti Organic mediterranean dry gin, fresco e intenso, Amphora navy strength gin il primo gin al mondo ad essere invecchiato in anfora per 6 mesi.

L'ultimo progetto del duo, riservato ai clienti più fedeli, è Opus Ginepraio, creato per incoraggiare la sperimentazione con ginepraio. Parliamo di un'anfora realizzata a mano in cocchiopesto dall'unico produttore al mondo di anfore da vino in questo materiale. Ideata per far maturare i cocktails (come negroni e martini) garantendo un'ottima micro ossigenazione e arricchendo la qualità organolettica del prodotto finito.

Ora non vi resta che lasciarvi trasportare alla scoperta dello Spirito Toscano.



di Antonio Galdi  
@antonio.galdii



## Cocktail del mese RYOSHI HOUSE PUNCH

Ryoshi House Punch è un cocktail ispirato ai vivaci mercati del pesce giapponesi. Per prima cosa, occorre preparare il gin al tè nero. In un becher, si combinano il gin e le foglie di tè nero lasciando infondere questo mix in frigorifero per 24 ore, coperto per preservare gli aromi. Dopo l'infusione, si filtra il liquido e si aggiunge un peso pari di gin per ottenere un infuso aromatico e ben bilanciato. Un altro elemento fondamentale è il cordiale di ananas. Una volta pronti gli ingredienti principali, si può procedere alla preparazione del punch. Si mescolano il Gin infuso al tè nero, 5 grammi di Fusetti Mare Edition, 5 grammi di sciroppo di zucchero con un rapporto di 2:1, e 2,5 grammi di liquore al tè nero. A questi si aggiunge il cordiale di ananas e una piccola quantità di acido citrico.



### Il Bartender

Emanuele Primavera nasce a Torre del Greco, città tra il Vesuvio ed il Mare, nel Settembre 1997. Muove i primi passi nella ristorazione durante gli anni del liceo. Passa dal lavaggio alla cucina, dalla cucina alla sala e nel 2015 vola in Inghilterra dove si innamora del bar. Rientrato per intraprendere un percorso accademico desidera anche non abbandonare la professione. Torna in sala in una Stella Michelin di cui poi curerà il bar lasciandola infine per dedicarsi esclusivamente al bancone del The Black Monday Speakeasy di Salerno. Dopo la Laurea in Storia dell'Arte arriva, nel 2021, nel team di Alfonso Califano e Natale Palmieri al Cinquanta - Spirito Italiano di Pagani, di cui oggi cura il Beverage Program insieme col Bar Manager Matteo Pocai. Premiato nel 2023 come "Best Bartender Under 35" ai Food&Wine Awards 2023 e semifinalista a World Class 2024.



### Il Bar

Cinquanta - Spirito Italiano ha aperto nel 2021 a Pagani, sotto la guida di Alfonso Califano e Natale Palmieri. L'obiettivo è quello di rendere attuale il concetto di "bar all'italiana": un luogo di aggregazione e svago a 360° gradi, dalla colazione alla cena, passando per l'aperitivo. L'approccio di Cinquanta è "fare bar" per valorizzare l'intero territorio, ritornare ai valori semplici di una volta, e far sì che il bar diventi centro aggregativo del tessuto sociale in cui si trova, una piattaforma su cui costruire la comunità. Lo stile di miscelazione è incentrato sui grandi classici, senza rinunciare però alla sperimentazione e alla contaminazione. Nel 2024 è tra i 10 migliori bar team d'Europa per gli Spirited Awards secondo Tales of the Cocktails. Nel 2023 viene nominato come il miglior "Bar Team dell'Anno" in Italia secondo Bargiornale. Nel 2022 e nel 2023 viene nominato tra i primi 200 bar al Mondo da "500 Top Bar".



# IO CON IL GIN ABBINEREI...

## Il piatto: Spaghetti tiepido ostrica e dragoncello

Il piatto nasce dall'idea di valorizzare due prodotti del mediterraneo, l'ostrica ed il dragoncello una pianta perenne, aromatica e amara, appartenente alla famiglia delle asteracee. Ci serviamo di due tipologie di ostriche, una più dolce utilizzata per creare un burro olio montato con il quale andremo a mantecare il nostro spaghetti ed un'altra più sapida per ricavarne un'essenza che anche essa si aggiungerà in fase di mantecazione. Dal dragoncello ricaviamo una polvere ed un estratto con il quale completeremo il piatto. Chiudiamo con foglia d'oro edibile. Abbiamo cercato di creare un connubio fine ed elegante tra amaro, grasso e sapido con note erbacee persistenti e marine.



## Lo Chef

Giovanni Cerroni, nato a Roma, nonostante sia uno chef poco più che trentenne già vanta un'esperienza invidiabile alle spalle. A 18 anni ha lasciato gli studi universitari per seguire la sua passione per la cucina. Da allora, ha intrapreso un viaggio culinario che lo ha portato a lavorare a Londra, in Spagna e in Italia, accumulando esperienze significative al fianco di chef stellati come Italo Bassi, Gaetano Trovato e Andoni Luis Aduriz. L'ultima avventura toscana di Giovanni è stata al ristorante Fine Dining Mimesi a Firenze, aperto nell'autunno del 2021. In pochi mesi, Mimesi ha ricevuto ampi consensi dalla critica, ottenendo premi da guide prestigiose come L'Espresso e Gambero Rosso. Tuttavia, il ristorante ha chiuso dopo poco più di un anno, quando il lussuoso hotel Dimora Palanca ha deciso di trasformare il progetto originale di hospitality in una ristorazione più standard e regionale. Dopo questa esperienza, Giovanni si è trasferito sulla costa toscana, a Forte dei Marmi, dove ha preso le redini del ristorante Il Parco di Villa Grey. Situato nell'omonimo hotel, il ristorante offre un'esperienza gastronomica unica nel giardino-parco privato di Villa Grey. Qui, i tavoli sono collocati tra strutture in vetro che offrono una vista privilegiata, permettendo agli ospiti di immergersi nel verde mentre gustano i piatti creati dallo chef Cerroni. La cucina di Giovanni è caratterizzata dall'uso di 3 o 4 ingredienti per volta, presentati in diverse forme, consistenze e idee, per esaltare i sapori e le sensazioni. Si tratta di una cucina "diretta e cucinata", che unisce rigore e divertimento in un menù prevalentemente marino, offrendo un'esperienza culinaria classica e contemporanea allo stesso tempo.



# COSA LEGGERE IN SPIAGGIA: i libri da portare sotto l'ombrellone per diventare dei veri esperti

Se già normalmente è difficile scegliere quale libro leggere l'estate nella moltitudine di testi presenti, scegliere quello giusto inerente al mondo del bar lo è ancora di più. Anche perché se ne trovano relativamente pochi nelle librerie e spesso trovare consigli online porta solo a ulteriore confusione, e si rischia di incappare solo nei titoli più mainstream. Ma andando a cercare testi meno conosciuti si possono trovare molte chicche. È risaputo, leggere in spiaggia sotto l'ombrellone è l'evergreen delle attività estive. 4 cl di un buon libro, 9 cl di Piña Colada e 3 cl del dolce rumore del mare, ecco la ricetta perfetta! forse un po' di più di pina colada? Questo lo lasciamo giudicare a voi, noi ci limitiamo a darvi i nostri consigli su quali testi mettere in valigia:

## SAPEREBERE – FULVIO FICININO

L'Enciclopedia con la E maiuscola. Per sapere tutto su tutto è il libro giusto. Fulvio Piccinino è un grande esperto, docente e scrittore di liquoristica italiana che da anni si impegna a diffondere le conoscenze sul mondo del bar (molto interessanti sono i suoi articoli sul Futurismo e le sue interconnessioni con il mondo della miscelazione). Vengono spiegati e analizzati i fermentati, distillati, amari, vermouth e una parte finale di cocktail list. 450 pagine su tutto che c'è da sapere sugli alcolici.

## VIAGGIO DI SPIRITO. LA STORIA DEL BERE, VOLUME I E II – ANISTATIA MILLER E JARED BROWN

Sia il primo volume che il secondo sono un meraviglioso percorso dal 1400 fino agli anni 60/70 del '900. I due autori sono degli storici del mondo del bar, tra i più affermati. Anni di ricerche, di archivi, di ritrovamenti convogliano in questo libro, dove vi si trovano articoli di giornale, aneddoti e storie da lasciarti a bocca aperta. Una volta letto il primo non si può fare a meno di procurarsi il seguito, come succede per i grandi romanzi a puntate

## SPIRITI. BERE MOLTO CONSAPEVOLMENTE – DANIELA GARGEA

“Un libro scritto al bancone dei bar” questo è l'incipit d è anche quello che da subito se ne apprezza. Leggendolo ci si siede con Daniela al bancone e si percorre un viaggio negli spiriti con aneddoti e approfondimenti e qualche tecnicismo. Una guida per la consapevolezza sull'alcol che parte con i 4 elementi (acqua, fuoco, aria e terra) per spiegare la tematica in generale per poi proseguire con i “Vermouzzini”, aperitivi, amari e distillati.

## ANTHOLOGIN – MAURIZIO MAESTRELLI E SAMUELE AMBROSI

Per gli amanti del gin è essenziale questo libro. Un vero manuale su come nasce il gin, le botaniche, come viene prodotto, approfondimenti, ricette e i 100 gin da non perdere.

## DEGUSTARE IL WHISKY – LEW BRYSON

Spesso si ha paura di fare brutta figura bevendo liscio. Assaggiare un cocktail è diverso dal bere della brutta figura bevendo liscio. Assaggiare un cocktail è diverso dal bere della brutta figura bevendo liscio. Assaggiare un cocktail è diverso dal bere della brutta figura bevendo liscio. Assaggiare un cocktail è diverso dal bere della brutta figura bevendo liscio. Assaggiare un cocktail è diverso dal bere della brutta figura bevendo liscio.

# Oscar Farinetti

Dalle ceneri di Fico Eataly World ha saputo ricostruire Grand Tour Italia, la “rappresentazione della biodiversità italiana a tavola” che aprirà i battenti all'inizio di settembre a Bologna negli spazi che hanno visto lo sviluppo della parabola del parco a tema più volte paragonato alla Disneyland dell'agroalimentare made in Italy. È così – con una previsione di 1,5 milioni di visitatori nel primo anno e un fatturato atteso di 30 milioni di euro – che l'imprenditore piemontese Oscar Farinetti riprende il discorso da dove lo aveva interrotto e con la ‘scommessa’ di Grand Tour Italia conferma la sua volontà di tenere alte le insegne dell'agroalimentare italiano nel nostro Paese e all'estero.

Classe 1954 e nativo di Alba, terra di eccellenze assolute come il tartufo bianco e il Barolo, non è difficile immaginare che abbia una particolare conoscenza dei grandi rossi del territorio.

Ma qual è il rapporto di Mr. Eataly con il mondo degli spirits?

Ne adoro alcuni – esordisce Farinetti, proprio in occasione del lancio del parco bolognese – ma sempre in piccole quantità: come in tutte le cose, il segreto sta nel non abusarne. Ultimamente apprezzo molto la sambuca, soprattutto mi piace da matti aggiungerla nella tazzina di caffè dopo aver bevuto un espresso. Secondo me è uno di quei prodotti rimasti forse troppo in ombra, e che invece merita di essere riscoperto. Adoro poi le grappe, anche perché le produco personalmente, e come molti sanno è allo stesso tempo il più buono e il

più indigesto dei distillati, per cui occorre fare attenzione nel consumarla. Non mi considero invece un grande amante di gin, vodka, whisky, e ad essi preferisco distillati come il cognac e il rum.

Oggi il gin è considerato molto trendy, ma lei che per natura è portato a cogliere e individuare le tendenze cosa vede nel futuro di questo settore?

Al di là del caso specifico e personale della sambuca – risponde Oscar Farinetti – credo proprio che dovremmo riscoprire l'intera categoria dei vini liquorosi, in primis il Marsala, che io considero uno dei vini migliori al mondo e accomuno quasi al campo degli spirits tout court. Ecco, sono convinto che con il Marsala si possa fare un gran lavoro di promozione. Per il resto, pur avendo ormai una certa conoscenza del settore vinicolo, sugli spirits ho amici ‘tecnici’ che sono molto più esperti di me.

Da anni con Eataly sta portando le eccellenze agroalimentari italiane in giro per il mondo. Dovendo immaginare un prodotto da far conoscere a un pubblico internazionale, a cosa penserebbe?

Beh, senza dubbio la grappa. In fondo è il nostro distillato nazionale, oltre che il più sostenibile di tutti perché realizzato con prodotti di scarto come le vinacce. Ma bisogna distillarle come si deve e ricavarne un prodotto digeribile, oltre a ‘vestire’ bene la grappa e infine raccontarla nel modo migliore. Naturalmente, nei padiglioni di Grand Tour Italia le grappe ci saranno, ognuna nello stand della regione di appartenenza.



Marco Gemelli  
@marco.gemelli



Ludovica Milozzi  
@ludovicamilozzi

# ESTATE A RITMO

Possono i tormentoni radiofonici ispirarci nella scelta di cosa fare questa estate? non lo sappiamo, ma sicuramente tenere la musica a massimo volume ci farà compagnia ovunque andiamo. Ecco allora tre idee di viaggio ispirate ad altrettante canzoni del passato e del presente:

## ▶ ROMA BANGKOK

*"All'ultimo secondo Volerei da te, da Milano Fino a Hong Kong Passando per Londra, da Roma e fino a Bangkok Cercando te"*

Così recitava il ritornello del tormentone estivo di alcune stagioni fa, e basta sentire il nome della capitale thailandese per cominciare a ballare. Ma non solo, per tanti appassionati di cucina questo nome mette anche l'acquolina in bocca, perché la cucina thailandese è da anni tra le più reputate ed interessanti del continente asiatico. Visto che ora è tornato possibile volare direttamente dall'Italia alla Thailandia grazie al volo non-stop di Thai Airways. Una grande opportunità per scoprire uno dei paesi più belli e turistici dell'Asia, amatissimo in inverno ma da visitare anche in estate per godere a pieno delle tantissime esperienze dal mare alla grande città.



## ▶ BLACK NIRVANA di Norma Judith Pagiotti

Estate 2024. Elodie, in tendenza con il tormentone Black Nirvana, già prenota i primi posti di tutte le classifiche italiane. Invece che al black però, la cantautrice romana è tornata al pink. Per il video lancio della canzone, infatti, i suoi camaleontici capelli tornano ad essere rosa come ai tempi dei suoi inizi musicali. E proprio in tema di pink la mixology quest' estate ci ha portato in Sicilia, più precisamente nel porto di Capo D'Orlando in provincia di Messina. Al ristorante Peperosa è arrivato nientepopodimeno che Patrick Pistolesi, per una serata speciale che prende proprio il nome di "Pink Nite". Nite, neanche a dirlo, un riferimento al celeberrimo Nite Kong di Roma, cocktail bar-club, incentrato su drink classici e champagne, fondato dai proprietari (tra cui Pistolesi) del Drink Kong, il locale probabilmente più famoso del capoluogo laziale. Durante la Pink Nite la proposta gastronomica del resident Chef Domenico Perna, realizzata e studiata accuratamente per la serata, si è unita magistralmente all'estro creativo di Patrick Pistolesi, il bartender più blasonato d'Italia. Per l'occasione il signature drink non poteva che prendere il nome di "Pink Nite". Tequila, mango liqueur, mango-apple-basil cordial e grapefruit soda. Un cocktail che ha tutte le carte in regola per farci godere l'estate sulle note di Black Nirvana. Un brano decisamente anche molto pink.

## ▶ SAPORE DI SALE

Il Grand Hotel Alassio Beach & Spa Resort, incastonato nella splendida Riviera Ligure, è un emblema di eleganza e tradizione. Questo hotel a cinque stelle offre un'esperienza gastronomica di altissimo livello presso il Gazebo Restaurant, situato direttamente sulla spiaggia privata dell'hotel, che regala agli ospiti una vista mozzafiato sul golfo di Alassio. La cucina del Gazebo Restaurant, guidata dall'Executive Chef Roberto Balgisi, si distingue per la sua creatività e l'uso di materie prime freschissime e locali com piatti che esaltano i sapori del mare, e raccontano anche la storia e la tradizione del territorio ligure. Particolarmente degni di nota sono i "salumi di mare" di Chef Balgisi, una innovativa interpretazione dei classici salumi italiani realizzati con ingredienti marini. Un esempio emblematico è la bresaola di tonno, che combina la tradizionale tecnica di salatura e stagionatura con la delicatezza e il gusto del tonno fresco, offrendo un'esperienza unica e sofisticata.



## Lo chef del

## festival del cinema di Venezia

Trevigiano. Con una cultura della cucina che affonda le radici nella famiglia: padre imprenditore alimentare, madre cuoca d'eccellenza. Da loro Tino Vettorello ha ereditato il rispetto per la materia prima e la valorizzazione del territorio veneto. Poi lui ogni giorno ci mette la curiosità e la cultura del lavoro che, a soli 22 anni, l'ha portato prima a prendere le redini di uno dei più importanti ristoranti di Treviso, poi a sperimentarsi come chef-patron. Ambasciatore nel mondo della cucina italiana e della tradizione veneta, ruolo riconosciuto direttamente dal Governatore, Luca Zaia, oggi Vettorello è lo chef dei ristoranti Tino Gourmet in Villa Soligo a Farra di Soligo in Valdobbiadene, Tino Jesolo, Tino Traghetto, sulle rive del Piave a Ormelle e pure a Klagenfurt, in Austria, dove nel 2023 ha aperto l'Osteria Veneta. Ma soprattutto anche quest'anno è lo chef di riferimento della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. Per la quindicesima volta guida le cucine della Terrazza Biennale by Campari, di fronte al Red Carpet, e del ristorante del Palazzo del Casinò.

### Con Venezia e il cinema è ormai un connubio perfetto?

«Si tratta di un sodalizio all'insegna della cucina e dell'ospitalità d'eccellenza. E' un legame che ha già visto sfilare negli anni alcune tra le più grandi celebrità dello Star System: da George Clooney a Penelope Cruz, da Michael Caine a Michelle Pfeiffer, da Lady Gaga ai nostri Vasco Rossi, Monica Bellucci e Gianna Nannini, Pierfrancesco Favino e tanti altri».

### Più onori o più oneri?

«Sono giorni in cui mi sento ancora di più responsabilizzato nel ruolo di ambasciatore della cucina italiana e della tradizione del mio territorio».

Che cosa predilige una star del cinema?

«A Venezia, nei giorni della Mostra del Cinema, non svilisco

in alcun modo la mia identità. Quindi la proposta di menù è perlopiù all'insegna della tradizione veneta, rivisitata in chiave contemporanea. Offriamo agli ospiti l'opportunità di degustare piatti prevalentemente a base di pesce del Nord Adriatico, a cominciare dalle vongole biologiche di Caorle fino all'ormai noto granchio blu della Laguna, ma anche molta verdura e frutta di provenienza locale».

### Sostenibilità al centro...

«È stata ormai tracciata una strada molto chiara che corre lungo la direzione della sostenibilità e della valorizzazione di straordinarie materie prime che fortunatamente il nostro territorio ci mette a disposizione. Diventa così imprescindibile nella mia proposta di cucina tenere alto il coefficiente di mediterraneità, i cui criteri guida sono la leggerezza, la stagionalità, la territorialità, ovviamente mixati con la fantasia e l'artigianalità. Si tratta di caratteri distintivi del Made in Italy ed è un privilegio poterli raccontare e servire a un pubblico internazionale come quello della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia».

### Un attore o un'attrice da menzionare?

«Per me, Meryl Streep è il cinema. È una donna di un'eleganza assoluta, appassionata di cucina. Più volte è venuta ai fornelli per capire come veniva preparato un piatto».

### A George Clooney ha dedicato anche una main course di pesce...

«Ho avuto la fortuna di incontrarlo per più edizioni ed è una persona speciale. Spesso abbiamo parlato del suo amore per l'Italia e per la cucina italiana. Gli ho anche dedicato un piatto, il "Rombo alla Clooney" che è ormai un must che mi porto dietro in tutti i miei ristoranti».

# MERITA UN VIAGGIO

## AMSTERDAM

Amsterdam, la vibrante capitale dei Paesi Bassi, è una destinazione che incanta i visitatori in ogni stagione, ma agosto è particolarmente speciale. Durante questo mese, la città si anima con eventi culturali, un clima piacevole e un'atmosfera festosa che rende il viaggio indimenticabile. Agosto offre un clima quasi perfetto per esplorare Amsterdam. Le temperature medie si aggirano intorno ai 20-25°C, ideali per passeggiare lungo i pittoreschi canali, visitare i numerosi parchi e scoprire le attrazioni all'aperto senza soffrire il caldo estivo eccessivo. Le giornate sono lunghe e soleggiate, permettendo di godere appieno di ogni angolo della città.

Il mese è ricco di eventi e festival che celebrano l'arte, la musica e la cultura. Il Grachtenfestival, ad esempio, trasforma i canali di Amsterdam in un palcoscenico galleggiante, con musicisti di fama internazionale che si esibiscono su barche e piattaforme galleggianti. Il Dekmantel Festival, invece, è un appuntamento imperdibile per gli amanti della musica elettronica, offrendo una selezione di DJ e artisti elettronici contemporanei nel bellissimo parco di Amsterdamse Bos. Amsterdam è una città ricca di storia e cultura, e agosto è un momento ideale per esplorare i suoi numerosi musei e gallerie. Il Rijksmuseum, con la sua collezione di capolavori olandesi, il Museo Van Gogh e la Casa di Anna Frank sono solo alcune delle attrazioni imperdibili. In estate, molti musei offrono programmi speciali e mostre temporanee, arricchendo ulteriormente l'esperienza culturale. Le giornate estive di Amsterdam invitano a trascorrere del tempo all'aperto. I numerosi parchi della città, come Vondelpark e Westerpark, sono perfetti per picnic, passeggiate e attività sportive. Affittare una bicicletta e pedalare lungo i canali è un modo iconico per scoprire la città come un vero abitante del posto. Inoltre, le spiagge urbane come Blijburg e Strand Zuid offrono un'oasi di relax e divertimento senza dover lasciare la città.

Amsterdam è una città cosmopolita con una scena gastronomica variegata e in continua evoluzione. Ad agosto, molti ristoranti offrono menu stagionali con ingredienti freschi e locali. I mercati all'aperto, come Albert Cuyp Market e Noordermarkt, sono luoghi ideali per assaporare specialità locali e prodotti freschi. Inoltre, il festival culinario Taste of Amsterdam permette di degustare piatti preparati dai migliori chef della città in un ambiente festoso e conviviale. Agosto è anche un momento perfetto per esplorare i dintorni di Amsterdam. Gite di un giorno verso i villaggi pittoreschi di Zaanse Schans, Volendam e Marken offrono uno sguardo sulla tradizionale vita olandese con i loro mulini a vento, case storiche e mercati di formaggi. Anche

il famoso giardino di Keukenhof, pur essendo noto per la fioritura primaverile, merita una visita per le sue splendide passeggiate e i paesaggi curati.

Visitar Amsterdam ad agosto significa immergersi in una città vivace e accogliente, ricca di eventi culturali, bellezze naturali e un'energia unica. Che tu sia un amante della musica, della storia, dell'arte o semplicemente desideri goderti il clima estivo in una delle città più affascinanti d'Europa, Amsterdam ti offrirà un'esperienza indimenticabile. Non perdere l'occasione di scoprire tutto ciò che questa straordinaria città ha da offrire nel suo momento più vibrante.



## Un cocktail bar

Il W Lounge di Amsterdam è uno dei cocktail bar più alla moda della città, situato sul tetto del W Amsterdam Hotel. Con una vista mozzafiato sul Palazzo Reale e su Piazza Dam, è il luogo perfetto per ammirare la città dei canali, specialmente durante la primavera e l'estate. Il W Lounge non è solo famoso per la sua location spettacolare, ma anche per i suoi drink. Il bar offre una selezione di cocktail creativi e classici, preparati con ingredienti di qualità e un'attenzione meticolosa ai dettagli. Tra le opzioni più popolari ci sono il "Royal Negroni" e il "Amsterdam Mule". Oltre ai drink, il W Lounge propone anche una deliziosa selezione di bocconi gourmet che vanno da una selezione di ostriche ad una delle migliori focaccine della città. Durante le giornate soleggiate, il "WET deck" ovvero il bordo della piscina situata in cima all'edificio W Exchange, diventa il punto di ritrovo ideale. Qui è possibile rilassarsi con un cocktail in mano, godendo di una delle viste più spettacolari di Amsterdam. Il mix perfetto di atmosfera chic, drink deliziosi e una proposta food raffinata.

W Lounge



## Un hotel ★★★★★

The Social Hub Amsterdam City è il punto base ideale per qualsiasi cosa, da un viaggio di lavoro a una breve vacanza in città o una fuga tranquilla dalla vita quotidiana. Appena fuori dal centro storico, ma collegata benissimo grazie alla metro, TSH si trova nel vivace quartiere degli affari di Amsterdam, Zuidas, e dell'iconico grattacielo Rembrandt Tower. Tutto qui è giovane e colorato, dalla hall, all'area coworking, fino ad ovviamente le stanze. Per coloro che sono in città per svagarsi, le principali attrazioni della città sono facilmente raggiungibili. Anche alcune delle gemme nascoste della città sono nelle vicinanze, come Javastraat – una strada vivace nota per la sua scena gastronomica etnica – e Flevopark, che vanta un lago e persino una zona con spiaggia. E quando è il momento di rilassarsi, le camere spaziose con letti comodi garantiscono un buon riposo notturno lontano dai rumori dei turisti.

The Social Hub Amsterdam City



## Un ristorante

Dalla sua apertura nel 2010, Midtown Grill è diventata una delle steakhouses di riferimento ad Amsterdam, offrendo un'esperienza culinaria ineguagliabile ispirata alla tradizione americana. Famosa per la qualità delle sue carni, il ristorante presenta un servizio interattivo di carrello della carne che permette agli ospiti di scegliere tagli personalizzati, dai manzi americani dry-aged certificati USDA alle varietà locali olandesi. Midtown Grill vanta un processo di dry-aging in loco che esalta il sapore e la tenerezza delle bistecche. L'ampia selezione di coltelli internazionali e la biblioteca di vini curata completano l'offerta. L'ambiente lussuoso ma accogliente, con una cucina a vista e ospiti esperti, contribuisce a rendere ogni visita un'esperienza indimenticabile. Che si tratti di cenare da soli, condividere una grigliata in stile familiare o intraprendere un viaggio culinario unico, Midtown Grill è una meta imperdibile per gli amanti della buona tavola ad Amsterdam.

Midtown Grill



# OLTRE AL GIN

Santiago de Cuba, situata nella regione orientale di Cuba, è famosa per la sua tradizione secolare nella produzione di rum, avviata nel 1862. Questa città è il cuore della distillazione di rum leggeri, realizzati con la melassa della canna da zucchero locale, che è particolarmente ricca di minerali marini e aromi unici. Ron Santiago de Cuba™ rappresenta l'autentico spirito di questa tradizione, con rum affinati attraverso metodi tradizionali e maturati in botti di quercia bianca. Il Daiquiri, cocktail nato in un villaggio vicino a Santiago, è un classico intramontabile. La ricetta tradizionale del Daiquiri prevede l'uso di rum, lime fresco e zucchero, ingredienti che insieme creano un equilibrio perfetto di dolcezza e acidità. Utilizzando Ron Santiago de Cuba Carta Blanca, si ottiene un White Daiquiri caratterizzato da una freschezza ineguagliabile e un gusto autentico. Per chi desidera un'esperienza più ricca e complessa, il Gold Daiquiri con Ron Santiago de Cuba 8 Anni è la scelta ideale. Questo rum, con le sue note di caramello e vaniglia, si fonde armoniosamente con il lime, offrendo un cocktail sofisticato e pieno di sfumature. La qualità superiore del rum utilizzato rende ogni sorso un viaggio attraverso i sapori della tradizione cubana. Preparare un Daiquiri perfetto



richiede attenzione nella scelta delle materie prime e nell'equilibrio degli ingredienti. Ron Santiago de Cuba™ garantisce un cocktail che non solo celebra la cultura cubana, ma è anche ideale per rinfrescarsi nelle calde giornate estive. La combinazione di storia, tradizione e innovazione fa del Daiquiri a base di Ron Santiago de Cuba™ una scelta eccellente per chi desidera un drink di qualità, intriso dell'autentico spirito cubano.



di Antonio Galdi

## Un cocktail un film

A caratterizzare la rubrica "Un Cocktail, Un Film" non può che essere l'iconicità, quella regalata da interpretazioni magistrali, consacrata da citazioni riprese in discorsi di tutti i giorni; destinando all'eternità la pellicola. E ora, prestando attenzione a "non superare la linea", mettetevi comodi e sorseggiate il vostro White Russian perché "stiamo per entrare in una valle di lacrime". Qualora non avesse ancora colto le citazioni- in questo caso correte a scompisciarvi dalle risate recuperando questo capolavoro- stiamo parlando de "Il Grande Lebowski" film del 1998 diretto da Joel Coen. Poco acclamato dal pubblico all'uscita è diventato negli anni un vero e proprio cult. Il cast comprende attori incredibili come Jeff Bridges nei panni di Lebowski detto Drugo, John Goodman che interpreta l'irritabile Walter Sobchak e fra i tanti altri spunta Steve Buscemi nei panni di "Donny". Il nostro protagonista, il Drugo, riempie la sua vita fumando quantità industriali di marijuana, giocando a bowling e soprattutto bevendo White Russian. A qualsiasi ora del giorno e della notte, pur miscelando i suoi White Russian invertendo l'ordine degli ingredienti praticamente ogni volta. Si tratta di un drink facile da preparare direttamente nel bicchiere -un tumbler basso-, già pieno di ghiaccio, unendo in ordine 5cl di vodka, 2cl di liquore al caffè e a questi aggiungere poi la panna - Drugo la panna, non il latte-. A questo punto non vi resta che prepararne un altro mentre aspettate la stratificazione- fidatevi servirà. E per carità, non mescolatelo com'è solito fare il grande Lebowski.

## UN UN COCKTAIL LIBRO

di Chiara Beretta  
@chiara.berri



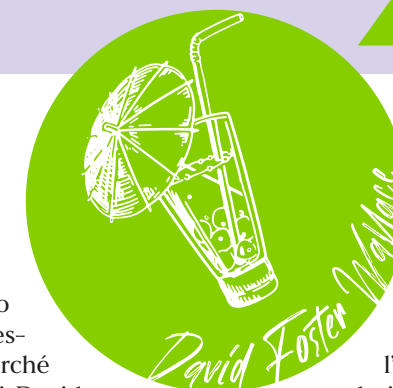
Recentemente ho letto articolo che riportava un elenco di autori citati come "coloro che maggiormente fingiamo di aver letto". Mi ha fatto sorridere. Accanto a mostri sacri del classico quali Manzoni, Jane Austen, Melville o Joyce, ho trovato David Foster Wallace. Potrebbe essere il momento per interrogarci sul perché la nostra generazione abbia bisogno di David Foster Wallace? No, ma cercheremo di fare una veloce panoramica e possibilmente ampliare la sequenza di interrogativi a riguardo.

Autore americano diventato di culto per il suo approccio anticonvenzionale alla scrittura e alla vita stessa, soffrì di una depressione che lo accompagnò per tutta la vita portandolo al suicidio nel 2008.

Iniziò a pubblicare giovanissimo, e nonostante la sua dichiarata agorafobia venne continuamente invitato in ogni parte del pianeta ad eventi e conferenze, e alcuni suoi discorsi fecero rapidamente il giro del mondo. Uno dei più famosi, rintracciabile come "This is Water" tenuto nel 2005 davanti ad una folla di laureandi, viene oggi utilizzato nelle università come esempio di comunicazione empatica.

Ma quale è la ragione di tanto clamore? Sicuramente il valore letterario dei suoi scritti, etichettati spesso come esempio di postmodernismo. Wallace infatti è conosciuto per il suo approccio stilistico estremamente variegato, caratterizzato da un linguaggio complesso, digressioni, note a piè di pagina. Ma, principalmente, il suo lavoro combina un'intensa intelligenza con una profonda sensibilità emotiva, il tutto condito da un'ironia pungente che rende le sue letture piene di significato ma estremamente divertenti. David era a tutti gli effetti uno di noi. Fuori luogo, imbarazzato, a tratti debole e nevrotico. L'incarnazione stessa delle paure e ansie più condivisibili e diventate simbolo di una generazione.

Nei suoi scritti Wallace offre una critica acuta della cultura contemporanea, esplorando il consumismo, l'intrattenimento di massa e la ricerca di autenticità in un mondo sempre più complesso e superficiale. "Una cosa divertente che non farò mai più" descrive la sua esperienza su una crociera di lusso nei Caraibi. In questo saggio, Wallace esplora con il suo tipico stile ironico e



profondamente riflessivo le assurdità e i paradossi del mondo dorato delle meganavi. Descrive l'overdose di comfort e attenzioni, che finiscono per diventare opprimenti e disumanizzanti. Wallace osserva e commenta in modo esilarante i passeggeri, le attività programmate e l'insistenza del personale nel soddisfare ogni desiderio. Cerca di capirne i meccanismi, estraniandosi dalla vicenda ma al contempo venendone trascinato al suo interno in un vortice di partecipazione estasiata e totale alienazione.

È immediato il ritrovarsi nelle sue parole, perché siamo perfettamente in grado di capire il suo punto di vista e il suo disagio ricco di fascinazione. Nella semplicità estrema degli eventi narrati abbiamo tutta la complessità dell'animo umano davanti all'avanzare inquieto della modernità e delle convenzioni sociali. Fuggire o adattarsi diventa il grande dilemma esistenziale, che tutti noi ci troviamo ad affrontare prima o poi. Molti sono i drink citati con scarsa precisione tecnica in questo libro. Ma se immaginiamo gli anni Novanta, per me non potrebbero essere che blu, possibilmente con una banana a forma di delfino come guarnizione. Niente di più evocativo che il Blue Lagoon, che potrebbe risultare estraneo ai lettori perché fortunatamente scomparso dai menù patinati. E che niente ha a che spartire con l'omonimo film, se non la vena fortemente pop e, possiamo dirlo, una buona dose di trash. La ricetta originale è assolutamente orribile, come la maggior parte dei cocktail simbolo di quegli anni, e ci permetteremo una piccola licenza poetica. Manteniamo felicemente il colore del mare e lo spirito vacanziero.

### BLUE LAGOON

4 cl Vodka  
2 cl Blue Curaçao  
1,5 cl sciroppo di zucchero  
3 cl succo di limone

Completare con soda al pompelmo

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere colmo di ghiaccio, mescolare bene. Guarnire con ciliegina al maraschino, ombrellini e una buona dose di 90's.