

GIORNALE DEL MATTINO-FIRENZE

21 DIC 1963

# Impariamo a bere

**LUIGI VERONELLI: « I cocktails », Rizzoli ed., Milano, 1963, pp. 361, lire 10.000.**

E' proprio vero che non si impara mai abbastanza nella vita. Uno crede di essere se non un maestro almeno un esperto in fatto di bevande « intrugli », mescolanze e roba simile, se non altro per essersi fatto riempire il bicchiere nei bar di mezzo mondo, e invece scopre all'improvviso di essere immerso nella più vergognosa ignoranza e di essersi fatto non già dissetare, bensì avvelenare dai *barmen* di tre continenti. Di questa scoperta personalmente debbo ringraziare Luigi Veronelli, che ha raccolto in oltre 350 pagine di un lussuosissimo volume tutto lo scibile — almeno io penso che sia tutto — in materia di *cocktails*.

## UN'AUTORITA'

Veronelli è un'autorità incontrastata in campo gastronomico e le sue pubblicazioni fanno testo in materia non soltanto in Italia, ma anche all'estero, quindi anche in questo settore, diciamo così più periferico, la sua voce può alzarsi autorevolmente per consigliare e condannare. E che si alzi questa voce non c'è dubbio, perché l'autore non fa mistero delle sue intenzioni polemiche e del suo desiderio di tentare di mettere un po' d'ordine in una materia che ha visto, accanto a piacevolissime « invenzioni », orrori indescrivibili.

Veronelli ha fatto precedere a uno strepitoso elenco di *drinks* una lunga ed esauriente descrizione di tutti gli elementi che sono indispensabili per comporre un *cocktail*. Ci sono alcuni chiarimenti basilari che debbono essere conosciuti se si vuole evitare di commettere errori madornali. Ad esempio, una definizione semplice ed esauriente di *cocktail* l'abbiamo scoperta ora, presentata appunto da Veronelli: è « un'acquavite modificata e ghiacciata ». In più, un *cocktail* esige sempre almeno due componenti: uno, quello preponderante, l'acquavite di base, e l'altro (o gli altri) l'agente modificante, che arricchisce, con il suo sapore e il suo profumo, l'elemento principale. A questa formula è consentita una sola modifica, e cioè l'unione di due acqueviti, ma non più di due, per formare la base.

In questa miscela di acqueviti bisogna, però, essere molto cauti; infatti la unione di gin e whisky dà quasi sempre origine a mostri, mentre risulta, invece, particolarmente felice l'unione di gin e rum bianco.

## ASSAGGIO

Ma questo è soltanto l'inizio, appena un assaggio di quelle regole ferree che Veronelli spera di potere, non dico promulgare, ma almeno far conoscere a tutti coloro che in fatto di bere siano uomini « valorosi e maturi ». Un piccolo particolare ancora a dimostrare quanta sia la saggezza dell'autore. Tutti sanno che il *cocktail* deve essere ghiacciato, ma sono pochi coloro che conoscono le norme fondamentali per preparare il ghiaccio. Citiamo le principali: l'acqua per la sua preparazione sia fresca e inodora (la minima traccia di cloro rovinerebbe qualsiasi *drink*); non lasciarlo troppo a lungo nel frigorifero; toccarlo soltanto con le apposite molle; sia a cubetti e non tritato, salvo contraria indicazione; evitare nel frigorifero che venga a contatto con gli alimenti. Questo è soltanto per il ghiaccio, vale a dire per un elemento esclusivamente funzionale in un *cocktail*: immaginarsi quindi per tutto il resto.

Penso che quel poco che ho riportato non possa certamente rendere giustizia al buon gusto e alla raffinatezza che Veronelli ha profuso a piene mani in questo volume, sia nel modificare vecchie formule che nel suggerire nuove ricette, ma *I cocktails* è un libro che ha il pregio di presentare veramente qualche cosa di nuovo e di piacevole ad ogni pagina, per cui credo che il miglior modo di apprezzarlo sia quello di « realizzarlo », obbedendo ai suggerimenti visivi che ogni *drink* presenta accanto alla formula. Magari, in questa realizzazione, sarà bene usare la parsimonia, virtù particolarmente raccomandata dal Veronelli per la preparazione dei *cocktails*, e ribadita da noi per il consumo. (a. p.)