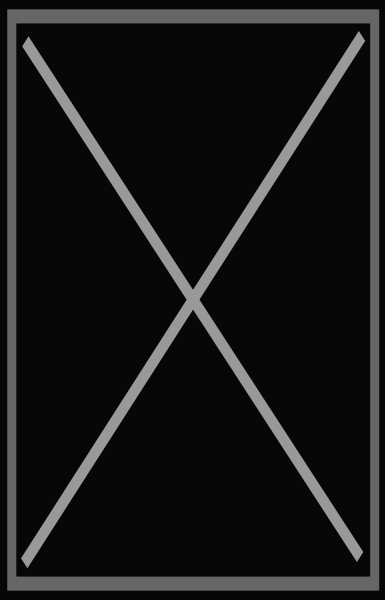
History Cocktail: Old Fashioned FOTO E RICETTA by Giuseppe Suriano

old-fashioned-suriano-3-6bb35fc3

In questa puntata di **History Cocktail** parliamo dell'**Old Fashioned** con **Giuseppe Suriano**, alias Geppo Sartoriale, proprietario di **Da Giocondo** nel Borgo Antico di Rende in provincia di Cosenza. Perché anche nel mondo del bere miscelato non è possibile fare ricerca senza conoscere bene la storia. **Clicca qui per leggere la ricetta**.

Perché sei legato a questo cocktail?
Perché l'Old-Fashioned è un concetto prima ancora di una ricetta. Di conseguenza, è il drink classico che più si presta a variazioni in termini di ingredienti, sapori e profumi.



Raccontaci la storia dell'Old Fashioned…
Come spesso accade per i grandi classici, non si sa davvero chi lo realizzò per primo. Il suo nome completo è **The Old-Fashion Whiskey Cocktail** e alcuni sosterrebbero che il drink sia la rivisitazione del Cocktail Whiskey citato dal manuale del professore **Jerry Thomas.** Per molti altri, invece, sarebbe

stato inventato già nel 1806. In quell'anno, infatti, si parla sul *The Balance and the Columbian Repository* di cock-tail, per indicare una bevanda alcolica particolarmente stimolante e dal carattere ben preciso, composta da liquidi alcolici, zucchero, acqua e bitter.
Detto questo, l'Old Fashioned è citato per la prima volta in due ricettari degli anni '30, vale a dire *The Old Waldorf-Astoria Bar Days* del 1931 e *Old Waldorf-Astoria Bar Book* del 1934, entrambi scritti dalla stessa mano, Albert Stevens Crockett, importante giornalista dell'epoca.

È vero che è stato il primo drink a essere definito cocktail?
Di certo l'Old-Fashioned è uno dei drink storici della mixology. Detto questo, nel 1800 con la parola cocktail si indicava in modo generico una bevanda alcolica stimolante e dal carattere deciso a base di uno spirit, zucchero, acqua e bitter. Il termine cocktail compare per la prima volta infatti il 20 marzo 1798 sul giornale *Morning post and gazetter* di Londra in un articolo di cronaca dedicato ai debiti di alcuni uomini politici in diversi pub londinesi.

[ngg_images source="galleries" container_ids="229" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**È vero che il suo nome deriva dal bicchiere in cui viene servito, appunto Old Fashioned, più comunemente chiamato tumbler?**
Le teorie sono discordanti. C'è chi crede che il suo nome derivi dal tipo di bicchiere nel quale viene servito, ma io invece penso che il nome si riferisse al tipo di preparazione, alla "vecchia maniera". Ecco perché per me il bicchiere non è fondamentale, mentre è imprescindibile la zolletta di zucchero da sciogliere davanti al cliente.

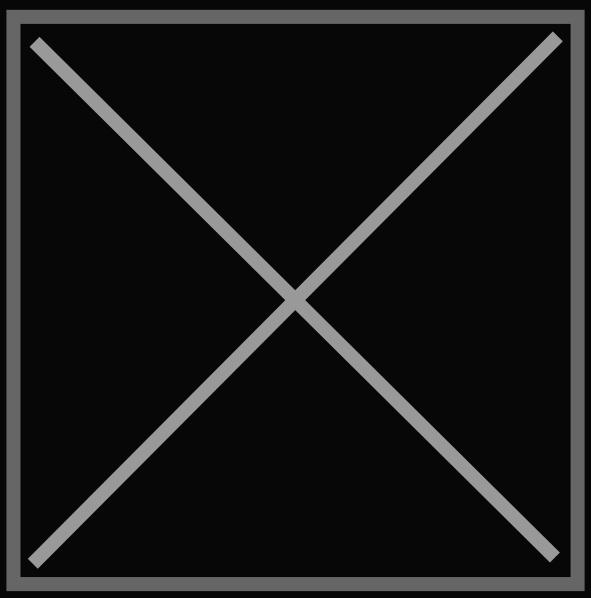
Quale gradazione ha l'Old fashioned?
Mediamente si aggira sui 30 gradi, ma ovviamente la gradazione è variabile e dipende dalle materie prime e dal tipo di ghiaccio usati.

Parliamo di food pairing: come si abbina?
Io suggerisco di berlo a fine pasto abbinato a formaggi stagionati o semi-stagionati, ma anche con pere, banane e frutta secca.

Curiosità: ci ricordi qualche film o serie tv in cui si parla dell'Old Fashioned?
Nella commedia **Crazy, Stupid, Love** diretta nel 2011 da Glenn Ficarra e John Requa, il protagonista, un uomo affascinante, ricco e latin lover, beve solo Old Fashioned.
Il cocktail però è stato rilanciato negli ultimi anni soprattutto grazie alla serie **Mad Men**, ideata da Matthew Weiner e ambientata negli anni '60, in cui uno dei protagonisti (Don Draper) è appassionato

di Old Fashioned.

Quali libri consigli di leggere per approfondire storia e curiosità sull'Old Fashioned?
Molto interessante è *Viaggio di Spirito* (vol.1 e vol. 2 ed. Imbibe). Per tutte le ricette e trascrizioni storiche vi consiglio di guardare il **sito EUVS,** con centinaia di libri antichi originali dal 1700 ai giorni nostri, consultabili in formato PDF. Per saperne di più su cocktail e film, vi suggerisco il libro di Will Francis e Stacey Marsh *Cocktails of The Movies* ed. Prestel.



La tua variante dell'Old Fashioned?
Io propongo una variante creata dal mio amico e collega **Domenico Dragone** di *Vecchio Magazzino Doganale* usando uno zucchero integrale, il Gil Italian Peated, un gin calabrese Torbato e della salvia per esaltare i profumi.