HISTORY COCKTAIL Pisco Sour nuovo revival.

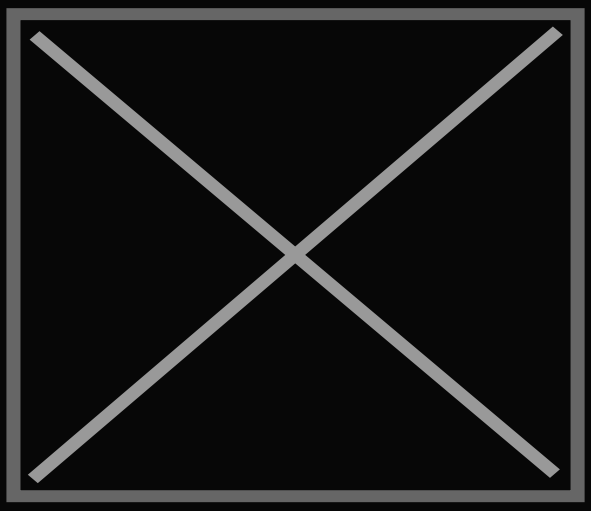
La storia by Riccardo Rossi

pisco-sour-riccardo-rossi-03437834

Il **Pisco Sour** è in voga, trainato dalla scoperta della cucina peruviana. Ne ripercorriamo storia e aneddoti con **Riccardo Rossi, bartender titolare di Freni e Frizioni di Roma**.

Perché hai scelto di parlarci del Pisco Sour?
Perché l'ho scoperto grazie a un viaggio in Perù, lo scorso settembre. Ne ho assaggiati davvero molti e me ne sono "innamorato!

A quale categoria di cocktail appartiene il Pisco Sour: pre dinner, all day…?
All Day Cocktail.



La ricetta del classico Pisco Sour?
Anche se l'IBA riporta dosi diverse, la ricetta originale del Pisco Sour che ho avuto modo di riscontrare in tutti i bar del Perù prevede 2 parti di pisco, 1 parte di lime (in Perù hanno però dei lime piccolissimi), 1 parte di sciroppo di zucchero, mezza parte di bianco d'uovo e qualche goccia di Amargo Chuncho (bitter peruviano).

Le quantità?
Significa usare ml 60 ml di Pisco (in alcuni bar in Perù anche 75/90 ml), 30 ml di Lime, 30ml di sciroppo di zucchero e 15 ml di bianco d'uovo.

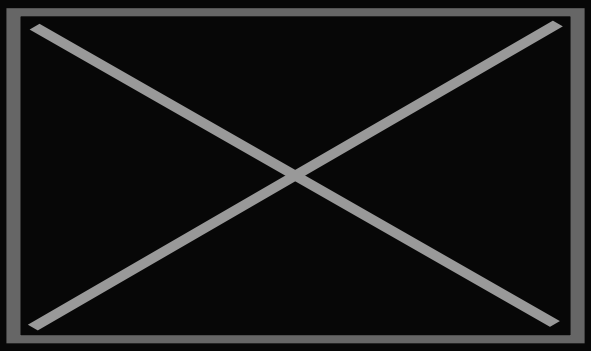
La tecnica di preparazione?
Nella maggior parte dei **bar peruviani si inseriscono tutti gli ingredienti in un frullatore** con qualche cubetto di ghiaccio e poi si serve il drink in un tumbler basso con delle gocce di bitter come top. Adattato a stili più europei il cocktail si effettua con la tecnica del **dry shake** (senza ghiaccio per montare l'uovo) e shake e viene servito in coppetta. Non prevede comunque altra decorazione che le gocce di bitter come top.

I distillatori attuali sono circa 180, anche se il numero di chi commercializza è molto più basso. Come orientarsi tra le diverse varietà?
Per un drink più secco usiamo un pisco fatto con uva Quebranta, se lo vogliono piu' aromatico andrei su uno fatto da uva Italia mentre un buon compromesso potrebbe essere l'*Acholado*, ossia un blend di vitigini aromatici e non.

Quale gradazione ha il Pisco Sour?
Siamo sui 15/16 gradi

Quando e come è nato il Pisco Sour?
La nascita del Pisco Sour viene attribuita a un "gringo" Victor Morris, un americano espatriato dallo stato dello Utah a Lima, che apri il "Morris Bar" nel 1916. Dopo la sua morte, nel 1929, il bar chiuse ma il Pisco Sour era oramai diventato famoso in tutta Lima, anche grazie ai colleghi dello stesso Morris che andarono a lavorare nei bar degli alberghi vicini riproponendo la ricetta. Pare che sia stata Mario Bruiget a perfezionare la ricetta, una volta approdato al bar del celebre Hotel Maury aggiungendo il bianco d'uovo e il bitter. Io ho avuto l'onore e la fortuna di bere il cocktail proprio nell'Hotel Maury, preparato dal signor Eloy Cuadros, il bar manager del locale che lavora la' oltre 55 anni. Detto questo, quel grande storico di Wondrich in Imbibe afferma che in un opuscolo del 1903 dal nome *Nuevo Manual de Cocina a la Criolla: Comida* compariva già una ricetta denominata Cocktail a base di pisco, lime, zucchero e bianco d'uovo, il tutto agitato in un cocktail shaker… praticamente un Pisco Sour. Questo dimostra che a volte non conta chi sia stato il primo a inventare una ricetta, quanto piuttosto chi invece l'ha resa famosa e, come in questo caso, iconica. Il primo sabato di febbraio, infatti, si festeggia il Pisco Sour Day.

Quali sono i testi da leggere per scoprire aneddoti e curiosità sul Pisco Sour?
Ne cito due semplicemente perché secondo me sono due testi che ogni barman dovrebbe leggere: J*oy of Mixology di Gary Regan e Imbibe di David Wondrich*. Inoltre si può trovare qualche info sul Pisco Sour e sul pisco in generale in un libro, uscito da poco, che si chiama: ***Il Fiore della Cannella*** *di Gloria Carpinelli d'Onofrio.*, primo libro di cucina peruviana in italiano.



In quali romanzi- film compare il Pisco Sour?
Che io sappia, l'unico testo è un romanzo storico peruviano dal titolo *El Ultimo Pisco Sour*, sulla guerra civile del Cile e la dittatura di Pinochet.

Ci sono dei twist del Pisco Sour che nel tempo sono diventati dei classici?
No. Le varianti di fatto non si allontanano molto dalla ricetta originale. Per esempio, al famoso Hotel Bolivar di Lima il Pisco Sour viene chiamato *Catedral* ma è praticamente lo stesso drink con quantità maggiori: 150 ml di Pisco, 60 di limone e 60 di sciroppo di zucchero e 30 di bianco d'uovo. E poi, molti bar in Perù hanno la tradizione di macerare fiori, spezie e frutta nel pisco quindi offrono le proprie varianti del Pisco Sour usando gusti diversi. Io -tra gli altri- ho assaggiato quello con il pisco infuso alle foglie di coca!