Autentica e no frills la lista autunnale di Norah was Drunk

thumbnail-caramiello-e-rollo-0158-ef7acd07

Punta su twist dei classici “senza scelte estreme ma fruibili, facili da bere, che si ricordano e comprensibili anche ai non esperti della mixology” la proposta del cocktail bar di Niccolò Caramiello e Stefano Rollo nel loro locale milanese, dove ampia è la gamma di etichette di Assenzio

Già dall’insegna si capisce che stiamo entrando in un posto speciale: è ricavata da materiale da recupero, in questo caso una saracinesca, come gli arredi che si trovano all’interno, realizzati dal laboratorio Controprogetto. E non si pensi che ciò vada a scapito dell’eleganza, anzi. Dentro si viene accolti da una luce verdognola, acciogliente e invitante, piacevolmente retrò. Sarà per una caratteristica del posto davvero peculiare: le oltre venti etichette a disposizione a rotazione del più mefistofelico degli spirits**, l’Assenzio**, la fata verde di cui i co-propietari **Niccolò Caramiello e Stefano Rollo** sono appassionate autorità in campo.

Assenzio maledetto o vittima sacrificale?

Da l’*Absinthe* di Degas all’*Assommoir* di Zola, l’Assenzio non ha mai goduto di una buona stampa. Forse semplicemente perché era il liquore meno caro e quindi il più diffuso tra il sotto proletariato urbano nella seconda metà dell’Ottocento, che ne abusava per sopportare a ritmi di lavoro disumani. Il capro espiatorio ideale per colpire l’epidemia di alcolismo. Per quasi cent’anni, dal 1910-15 (in Svizzera e Francia) al 1992, fu addirittura illegale. Un **destino inaspettato per un liquore** nato nelle Alpi, a cavallo tra Svizzera e Francia nel Giura.

“*L’assenzio svizzero è più trasparente ed elegante, quello* ***francese tende al verde ed è più intenso****. Cambia la procedura ma la base è la stessa: Artemisia absinthium, Artemisia pontica, anice, semi di finocchietto, melissa e issopo, poi come il gin si aggiungono altre note: salvia, chiodi di garofano,*

cacao, scorze di agrumi eccetera. Cambia anche la gradazione, va dai 40 ai 75 gradi. Ed è sempre diluito con acqua nel servizio", spiega Caramiello.

È vero che accoppava le persone? "*Sono maldicenze, il tutto parte da una storia vera, un signore in Francia dopo aver bevuto al bar tre assenzi (ma anche Cognac e Champagne in quantità) tornò a casa e sterminò la famiglia. Fu preso come esempio per affossarlo.* ***Nel 1915 in Francia viene dichiarato illegale****, c'è la fillossera, c'è pochissima uva, l'Assenzio era il distillato più diffuso. Le maison produttrici di Cognac, molto più potenti, spinsero per il bando in modo da avere un concorrente in meno. I produttori iniziarono allora a fare Pastis, dove l'artemisia viene sostituita con l'anice stellato. Solo uno però è un vero distillato, gli altri sono fatti con olii essenziali*".

L'Assenzio è proposto **nel servizio classico con fontana al tavolo riempita di acqua e ghiaccio, bicchiere apposito e cucchiaino forato su cui si sistema una zolletta di zucchero**.

"*È divertente, scenografico, conviviale, folcloristico e incuriosisce. L'Assenzio si abbina anche bene alla nostra proposta food* – continua Rollo -. *Non abbiamo cucina ma* ***proponiamo conserve di pesce in scatola e tante piccole chicche****, come una mortadella artigianale dall'Umbria, o una picanha frollata otto mesi, il tutto servito con il pane buono de Le Polveri* [il micropanificio milanese di Aurora Zancarano, ndr]. *E tante, tante ostriche*".

Come nasce questa passione? "*Mi piace, è interessante, nessuno lo usa e non capisco perché, forse perché la maggior parte di quello venduto da quando è tornato legale è stato fatto in shot su zuccherino incendiato in qualche bar turistico di Praga*". Come la proponete? "*Di solito i clienti iniziano dai cocktail all'assenzio – l'****Absinthe Mule*** *è il più richiesto - poi hanno la curiosità di provare il servizio classico e, dato che ruotiamo spesso le etichette, si è creata una piccola comunità, esistono anche i nerd dell'assenzio*", spiega ancora Caramiello.

I drink dell'autunno

Assenzio ma non solo da Norah was Drunk. Ne parliamo mentre ci presentano la **cocktail list autunnale**, improntata a una miscelazione senza esasperazioni, a base di drink classici con una selezione attenta di prodotti, degustazioni e abbinamenti, senza scelte estreme ma fruibili e che si ricordano. "*Tutti i nostri drink sono facili da bere, non bisogna essere degli esperti del settore per apprezzarli*", spiega Caramiello.

Nasce così **l'House Irish Coffee**, dove il caffè filtro specialty incontra il whisky irlandese. Il twist sta però nella panna, che viene montata con un goccio di assenzio: il risultato è il sapore caldo e

confortante dell’Irish Coffee con un leggero sentore di anice. La coppia inossidabile del più famoso caffè corretto.

Reinventando un classico della tradizione Tiki - il **Don Special Daiquiri** - e attualizzandolo con un guizzo autunnale, è stato creato il Black Betty: qui le note avvolgenti del rhum scuro vengono mixate con la liquirizia e il porcino, arrivando così a una nuova versione del Daiquiri, perfetta per essere degustata sia in spiaggia che in montagna.

Il **Dry Apple Martini** è invece una versione elegante e bilanciata di un classico cocktail anni ’90 un po’ discutibile, molto dolce e dall’aspetto verde chimico, riletto con un distillato di sidro di mele che non passa in botte e dunque non diventa Calvados, con sentore di mela intensa e una punta di acido lattico e quindi dalle note fresche e acidule, vermouth e vodka. Il risultato è un Martini cocktail molto leggero che rievoca in bocca la sensazione di mordere una mela, anche grazie alla melina marinata nel Calvados importata dalla Francia.