Old Fashioned Month, torna in 30 locali italiani l'appuntamento di Woodford Reserve

20251124130228whatsappimage2025-11-24at0931521

Un cocktail leggendario, trenta interpretazioni d'autore, un'unica filosofia. Torna l'Old Fashioned Month, l'appuntamento internazionale che celebra il re della mixology classica, promosso da Woodford Reserve, l'iconico bourbon super premium che dallo scorso maggio viene distribuito in Italia da Brown-Forman Corporation.

Per tutto novembre, 30 cocktail bar italiani – nel nostro caso abbiamo celebrato l'appuntamento nel corso di serata tenutasi presso The Bob The Other Side, recente apertura milanese dei fratelli Luca e Michele Hu, alla presenza del bar manager Cesar Araujo – reinterpretano l'Old Fashioned con la firma di Woodford Reserve, detentore del marchio registrato di questa iniziativa globale. In questo modo viene celebrata l'artigianalità, il piacere multisensoriale e quella comunità internazionale di "hospitality professionals" che ogni giorno ridefinisce i confini della mixology contemporanea. Per meglio valorizzare l'arte dell'abbinamento tra bourbon e sapori d'eccellenza, ogni Old Fashioned sarà servito con mandorle aromatizzate al burro e sale firmate Eredi Borgnino, eccellenza torinese che da oltre un secolo trasforma la frutta secca in arte gourmet.

OLD FASHIONED: LA STORIA

La storia dell'Old Fashioned, così come riportata nel volume 101 Cocktail – La lista ufficiale 2024 edito da LSWR (https://www.edizionilswr.it/101-cocktail-iba.html), attraversa oltre due secoli di miscelazione e accompagna l'evoluzione del gusto americano meglio di qualunque altro drink. Il suo precursore diretto è il Whiskey Cocktail, una delle prime ricette codificate negli Stati Uniti. Nella prima metà dell'Ottocento non era ancora il più popolare tra i frequentatori dei bar, attratti da rum, genever e brandy, allora più esotici. Ma con l'affermazione del whiskey americano, quel cocktail semplice – zucchero, bitter, acqua e whiskey – diventò "una bevanda americana per bevitori americani", amatissima anche dai soldati dell'Unione durante la Guerra Civile.

Nel 1862 Jerry Thomas lo inserì nella prima edizione della sua Bartender’s Guide: la struttura era già quella dell’Old Fashioned, cambiavano solo i dettagli tecnici e il bicchiere. Quando negli anni 1870–1880 la miscelazione si arricchì di nuovi ingredienti - vermouth, succhi, sciroppi, frutta - molti clienti iniziarono a rimpiangere la linearità dei cocktail “all’antica”. Ordinare un Whiskey Cocktail poteva significare ricevere qualcosa di molto diverso dal drink conosciuto fino a poco tempo prima. Nacque così l’espressione “Old-Fashioned Cocktail”: la richiesta esplicita di tornare alla formula originale, la stessa definita per la prima volta nel 1806 dal Balance and Columbian Repository: superalcolico, zucchero, acqua e bitter.

Il nome si accorciò presto in Old Fashioned, e da lì iniziò una lunga disputa sulle sue origini. La versione più popolare lo attribuisce al Pendennis Club di Louisville, dove il barman Martin Cuneo lo avrebbe creato in onore del colonnello James E. Pepper, produttore di bourbon e grande promotore del drink a New York. Ma lo storico David Wondrich ha dimostrato che l’Old Fashioned circolava già prima che quel club aprisse: il Chicago Tribune lo cita nel 1880, e nel 1888 compare nel Bartender’s Manual di Theodore Proulx, barman di Chapin & Gore, uno dei saloon più importanti di Chicago. È quindi molto probabile che il drink sia nato proprio nella Windy City, mentre il Pendennis può aver semplicemente codificato una delle sue prime varianti, quella con sciroppo di zucchero e frutta pestata. Nel corso del Novecento l’Old Fashioned compare nei più autorevoli ricettari americani, da Jacques Straub a Patrick Gavin Duffy fino a David A. Embury, che lo considera uno dei sei cocktail fondamentali della miscelazione mondiale e invita a prepararlo senza soda né eccesso di frutta, privilegiando sciroppo di zucchero e un whiskey di qualità. Nel 1961 l’IBA lo include tra i “50 Mondiali” della sua prima codifica ufficiale.

IL CIRCUITO ITALIANO: 30 LOCALI, 30 VISIONI

Da Bassano del Grappa a Cagliari, da Milano a Palermo: il network dell'Old Fashioned Month si è ampliato nel corso del tempo (leggi qui i locali aderenti del 2024) fino ad arrivare ad un elenco di locali che, dal 1° al 30 novembre, interpretano il leggendario Old Fashioned secondo un proprio personale "perfect serve".

Di seguito l'elenco dei 30 protagonisti italiani del 2025:

Cucù (Bassano del Grappa)

Contrabar (Bisceglie)

Ruggine (Bologna)

Black Sheep (Bolzano)

Matilde (Cagliari)

Bitter Bar (Firenze)

Il Locale (Firenze)

Rasputin (Firenze)

Gradisca (Genova)

Monkey’s Bar (Imperia)

Punch (L’Aquila)

Quanto Basta (Lecce)

Bob (Milano)

Moebius (Milano)

Rita (Milano)

White Rabbit (Milano)

Antiquario (Napoli)

I Corrieri (Palermo)

The Wanderer (Rieti)

Racine (Rimini)

Club Derriére (Roma)

Drink Kong (Roma)

Hotel de Russie (Roma)

Jerry Thomas (Roma)

Sipario (Catania)

Opificio del tentenna (Sassari)

Azotea (Torino)

Eredi Borgnino Cocktail Bar & Bistrot (Torino)

Experimental Cocktail Club (Venezia)

Romeo (Verona)