Hanky Panky: il cocktail più italiano che non sapevi di avere

20260324122958hankypanky2026-cocchibottle-01

Il 25 marzo debutta il World Hanky Panky Day e The Savoy Hotel London sceglie di celebrarlo tornando alla storia che lo ha reso possibile: quella di Ada Coleman, che oltre un secolo fa trasformò gin, vermouth italiano e Fernet-Branca in uno dei cocktail più eleganti mai passati da un banco. A ricordarlo oggi è anche Cocchi, che firma una nuova interpretazione del drink costruita su quel patrimonio aromatico italiano che l'Hanky Panky ha sempre custodito senza mai rivendicarlo apertamente. Non è solo la celebrazione di un classico. È il recupero di una storia che vale la pena rispolverare, e per più di un motivo.

Dietro il banco del Savoy

Quando si parla di Ada Coleman e del suo Hanky Panky, c'è una fotografia che gira spesso. È in bianco e nero: lei è dietro il banco dell'American Bar del Savoy, il grembiule bianco, i capelli raccolti. Ha l'aria di chi sa esattamente cosa sta facendo e non ha bisogno di dirtelo. Non è l'immagine di un'eccezione in un mondo che non la prevedeva. È l'immagine di una professionista nel pieno della sua autorevolezza. Coleman nasce nel 1875. Quando suo padre muore, ha ventiquattro anni e nessun piano. È Rupert D'Oyly Carte, l'impresario teatrale proprietario del Savoy, a offrirle un lavoro. Inizia nel negozio di fiori dell'hotel. Finisce a guidare il bar più famoso del mondo. Ci arriva nel 1903, quando viene trasferita al Savoy per prendere le redini dell'American Bar, subentrando a Frank Wells. Dietro quel banco resterà per oltre vent'anni, con una disinvoltura che i suoi contemporanei faticavano evidentemente a metabolizzare, a giudicare da quanto poco ne abbiano scritto.

I clienti, però, parlavano. Mark Twain, Charlie Chaplin, il Principe di Galles. Gente che non aveva bisogno di essere impressionata e che invece lo era. "Coley", come la chiamavano affettuosamente, non serviva soltanto cocktail. Costruiva relazioni, leggeva le persone, sapeva cosa proporre e quando. Era, nel senso più moderno del termine, una professionista totale. L'Hanky Panky nasce in questo contesto. Charles Hawtrey, attore comico e cliente tra i più fedeli, amava sperimentare. Una sera

Coleman gli propose qualcosa di nuovo: gin, vermouth rosso italiano, Fernet-Branca. Hawtrey bevve, rimase in silenzio un momento, poi esclamò: «*Per Giove, questo è un vero hanky panky*». Nell'inglese dell'epoca indicava qualcosa di sorprendente, quasi un imbroglio riuscito. Una magia. Il nome rimase. La ricetta rimase. Coleman no. Nel 1926 lasciò il Savoy, sostituita da Harry Craddock, che ebbe la lungimiranza di inserire l'Hanky Panky nel Savoy Cocktail Book, il volume che sarebbe diventato la bibbia della mixology mondiale.

Un cocktail italiano nato a Londra

C'è un dettaglio che non smette di affascinarmi ogni volta che penso all'Hanky Panky: è un cocktail profondamente italiano, e quasi nessuno lo ha mai rivendicato davvero. Il vermouth, prodotto italiano per eccellenza, figlio della tradizione piemontese del Settecento. Il Fernet-Branca: Milano, 1845, una ricetta con ventisette erbe che ancora oggi non viene svelata per intero. Il gin, certo, è il contributo britannico. Ma il carattere, la struttura, l'anima amaricante e speziata di quel drink vengono da questo lato delle Alpi. Coleman probabilmente partì dal già noto Gin and It, arricchendolo con il Fernet per dare profondità e tensione al profilo aromatico. Un gesto semplice, quasi minimale. Eppure, sufficiente a trasformare un classico in qualcosa di memorabile.

È qui che una notizia di questi giorni smette di essere solo una notizia di prodotto. Cocchi ha siglato con l'American Bar del Savoy una collaborazione per celebrare il cocktail di Ada Coleman. Il team del bar, oggi guidato dall'Head of Bars Markus Basset, ha costruito una versione esclusiva del drink che porta la firma dei vermouth di Torino. Non uno. Tre. Il Cocchi x Savoy Hanky Panky nasce da un ragionamento preciso: stratificare tre diverse espressioni Cocchi per costruire un profilo aromatico contemporaneo senza tradire lo spirito originale. Lo Storico Vermouth di Torino porta arancia candita e spezie esotiche. Il Dopo Teatro aggiunge struttura, amarena e cioccolato fondente. Il Barolo Chinato chiude con profondità e leggere note affumicate. Il Cygnet 22 Gin e il Fernet-Branca completano l'ossatura della ricetta. Il drink viene pre-batchato e servito ghiacciato al tavolo in una bottiglia personalizzata e incisa, realizzata da Cocchi ispirandosi ai motivi decorativi dell'American Bar.

«*È per noi un privilegio collaborare con il team del Savoy in vista del nostro 135° anniversario*», dice **Roberto Bava**, proprietario e managing director di Cocchi. «*Essere presenti in un cocktail che occupa un posto così rilevante nella storia del bere miscelato è motivo di grande orgoglio. Ci uniamo alle celebrazioni brindando all'eredità di Ada Coleman*».

L'eredità di Coleman

Oggi quell'eredità è visibile. E non si tratta solo del cocktail, ma del modo di intendere la professione. Coleman non è stata una pioniera suo malgrado, un'anomalia tollerata in un mondo che non la prevedeva. Era semplicemente la più brava. Lo sapevano i suoi clienti, lo sapeva chi lavorava con lei, lo sa chiunque legga ancora oggi la storia dell'American Bar di quegli anni. Eppure, il suo nome ha impiegato un secolo a tornare al centro della conversazione. Il World Hanky Panky Day, la collaborazione con Cocchi, la bottiglia incisa: sono gesti utili, necessari. Ma il promemoria che lasciano non riguarda il genere. Riguarda la memoria professionale, la sua selettività, i criteri con cui decide cosa vale la pena ricordare e cosa no. A volte basta qualcuno che smetta di dare per scontato che i nomi importanti li conosciamo già tutti. Forse ne manca ancora qualcuno. Forse sta lavorando adesso, da qualche parte, dietro un banco.

HANKY PANKY (RICETTA IBA)

Ingredienti

45 ml London dry gin

45 ml vermouth rosso dolce

7,5 ml Fernet-Branca

Preparazione

Mixing glass con ghiaccio cristallino. Filtrare in coppetta ghiacciata. Decorare con scorza d’arancia.