Cocktail fatti come un secolo fa? Accade sul mitico Orient Express

cocktail-orient-express-intro-3ce40122

Un salto nel passato, un'immersione negli anni '20. Dove raffinatezza, lusso e memorabilie Art Déco fanno bella mostra di sé. Senza alcuna concessione alle modernità contemporanee. Quindi no all'aria condizionata, il riscaldamento è ancora a carbone (!), non c'è la televisione né il wi-fi e le cabine, seppur supercurate, hanno i bagni in comune e senza docce. Questa è la "magia" del Venice Simplon – Orient Express, lo storico treno nato negli anni '20 del secolo scorso che un illuminato imprenditore, James Sherwood, nel 1977 ha voluto con ostinazione rimettere sui binari. Stabilendo la base a Venezia, che raggiunse con il primo viaggio del convoglio interamente ristrutturato il 25 maggio del 1982.

cocktail orient express

GLI ITALIANI A BORDO

Atmosfere e ambienti d'antan a cui non sfugge neppure il vagone bar, l'unico in tutti i treni del mondo a sfoggiare di fronte al bancone un piano a coda. «Proponiamo gli stessi cocktail di cento anni fa» spiega a noi di Mixer il barman del VSOE Walter Nisi, uno dei tanti italiani che lavorano a bordo del treno più famoso al mondo. Malgrado la cronica mancanza di clienti del Belpaese. «Naturalmente non abbiamo frullatori a bordo, non possiamo proporre i Frozen cocktail che vanno tanto per la maggiore oggigiorno. Né lo shaker – continua Nisi -. Anche perché in quegli anni il ghiaccio era di difficile reperimento, essendo state inventate le prime macchine per la sua produzione solo nel 1850». Anni però in cui il Proibizionismo aveva fatto nascere tanti nuovi cocktail e un "amore" sconfinato per i miscelati. Soprattutto nei paesi anglosassoni, con Stati Uniti e Gran Bretagna in testa. Guarda caso i primi due mercati per il VSOE. In quegli anni nacquero cocktail poi diventati dei must in tutto il mondo come il Bloody Mary o il White Lady. Cocktail che si trovano anche sul VSOE. Ma che non sono certamente i più gettonati, perché: «nel 2010 abbiamo cambiato la carta dei cocktail presenti sul treno. Con un occhio di riguardo alle richieste dei nostri clienti, che sono principalmente americani, britannici

e francesi. Inserendone di nuovi di mia invenzione» ci dice con una punta d'orgoglio Nisi.

[caption id="attachment_28481" align="aligncenter" width="306"]Walter Nisi Walter Nisi[/caption]

MIXOLOGY ESCLUSIVA

«Due sono i pilastri su cui ci siamo voluti basare nell'introduzione dei nuovi cocktail: un collegamento alla storia dell'Orient Express e l'utilizzo di prodotti dei paesi che attraversiamo» spiega Nisi. Ecco nascere quindi il cocktail più gettonato a bordo, il 12 Guilty, così come sono 12 i protagonisti del libro di Agatha Christie "Assassinio sull'Orient Express", uscito però per la prima volta con il titolo "Assassinio nella Calais Coach" ambientato poi a bordo del VSOE al cinema, che contiene, come in una piccola Onu alcoolica, 12 ingredienti segreti. Alcuni dei quali Nisi, dietro nostra insistenza, ci svela «dalla Francia ho preso lo champagne, dall'Italia il maraschino, dalla Svizzera il Kirsch, e così via, sino ad arrivare a Istanbul da cui ho preso una goccia di Raki, l'acquavite turca. Solo una goccia perché a Istanbul ormai ci andiamo una sola volta all'anno. Anche se è il nostro viaggio iconico». Il tutto premiscelato in bottiglie da liquore classiche prima della partenza. Perché a bordo non sono permessi neppure i misurini: «ma anche i cocktail che facciamo, io e i miei due aiutanti (italiani anch'essi, ndr), a bordo vengono comunque perfetti» sottolinea Nisi.

Tra le altre creazioni esclusive da gustare solo sull'Orient Express, il Possue Cafè du Train, perfetto per il dopo cena, a base di Coca Buton, Parfait Amour e Galliano; il Black Sea Breeze, un mix di Bacardi Rum, «il bianco, che si nasconde ma che dà quel giusto sapore» precisa Nisi, Chambrod, succo di lime e di mirtillo rosso, una rivisitazione dello Stabilizer, a base di Rèmy Martin Cognac, Porto e Bitter e, soprattutto, il pluripremiato British connection, che fa il verso alla tratta che i passeggeri del VSOE fanno tra Folkestone e Londra con, appunto un treno degli anni '20 chiamato British Pullmann. A base di Sloe Gin, Perichaud Bitter, cubetti di zucchero e Champagne.

cocktail orient express 2

Il vagone-bar propone al massimo 35 posti a sedere ed è spesso pieno soprattutto la sera; «ma quasi sempre non chiudiamo neppure di notte, visto che molti clienti che, ad esempio, fanno l'itinerario classico Venezia-Parigi, rimangono a bordo solo per un pernottamento e vogliono vivere ogni minuto l'atmosfera di Belle époque che si respira sul nostro treno» afferma Nisi.

CUCINA SU ROTAIE

Se il barman, e molto personale di bordo, nonché due dei tre capi treni del VSOE, sono italiani, lo chef, nella migliore tradizione degli anni '30, è invece francese. Ed è una memoria storica per questo

treno, in quanto è da ben 30 anni che l’Executive Chef Christian Bodiguel si occupa di colazioni, pranzi e cene nei tre vagoni ristoranti del convoglio; il Côte d’Azur, da 36 coperti, l’Etoile du Nord, da 34, e l’Oriental, anch’esso con 36 coperti. «Come il mio collega Nisi cerco di prendere spunto per la mia cucina dai territori che attraversiamo, attingendo a piene mani agli ingredienti da loro prodotti e alle loro tradizioni culinarie. Diciamo che faccio una cucina franco-italiana, con piatti del Belpaese cucinati alla francese, contaminati dai prodotti delle culture che andiamo a toccare. Ad esempio uso molto le spezie quando andiamo a Istanbul».

cocktail orient express 3

Non è facile lavorare sul VSOE perché gli spazi sono strettissimi, i sobbalzi del treno si sentono, malgrado, per ragioni di sicurezza, siano state cambiate le sospensioni e le balestre, nonché rafforzato freni e i cuscinetti, e la dotazione delle cucine non è uguale a quella dei ristornati moderni sulla “terraferma”. Ma il risultato è sublime: «non è facile cucinare in movimento ma siamo ben organizzati» dice Bodiguel.

«Così come il servizio nei tre vagoni ristoranti curatissimo, grazie, anche stavolta, a professionisti formati in Italia».