Salvatore Mosca riscopre l'acquavitaro, antenato napoletano del barman

acquavitaro-ce1074db

Negli ultimi anni il settore del bar, ha visto uno sviluppo esponenziale sia di quantità che di qualità. I barman si sono specializzati e hanno creato correnti stilistiche come quella “futurista” piuttosto che “proibizionistica”, rendendo i cocktails unici e ricercati ispirandosi a ricette personaggi e prodotti dell’epoca. Anche nel regno delle due Sicilie c’era un personaggio che viene spesso citato negli annali civili del regno borbonico è "**l'acquavitaro**".

Questo personaggio era solito lavorare dalle 19 del pomeriggio sino al mattino seguente, offrendo ai suoi clienti per strada un **bar all’aperto**. Aveva appesa al collo una cassetta nella quale allestiva il suo bar ambulante. All’interno vi sistemava **liquori, distillati, rosoli, mistrà e le "prese"**, che erano i bicchierini di ceramica dove serviva i suoi clienti (bicchieri dai quali deriva la frase "a pres r’anns"). Oltre che a servire da bere, aveva anche dei tarallini o confetti per far stuzzicare i suoi clienti.

acquavitaro-1I liquori erano per lo più degli aniciati, o liquori a” base di spezie e portavano nomi come "**Stomateca**" (simile ai nostri amari da fine pasto), "**Annese**" (liquore a base di anice e cumino), "Sambuchelle" (liquore o distillato di solo anice stellato); poi troviamo la "**Rumma**", "**Acquavite**", " **Centerbe**" e molti ancora. Molti di questi sono poi stati acquisiti da aziende e li troviamo ancora oggi nei bar.

Gli acquavitari avevano una bottega dove producevano i propri liquori. Acquistavano l’alcool di base nelle distillerie del Regno lo unica alle erbe o gli agrumi, tanto diffusi e di ottima qualità, per produrre i suoi liquori. Aveva una botte di legno dove rovesciavano i fondi delle bottiglie per poi aggiustarli con zucchero e alcool per poi rivenderli come “a vott ra società”, ad un costo migliore per favorire anche i clienti con meno possibilità economiche. Ma la cosa più curiosa e che loro preparavano le famosissime "**ammiscanze**". Veri e propri cocktails che loro servivano miscelando più prodotti con cura e tenendo conto già di abbinamenti di sapori, visto che era un vero e proprio barman. Alcune ricette citate dagli annali civili, rivelano la cura che avevano della bontà dei prodotti e delle

“ammiscanze”.

[caption id="attachment_112358" align="alignleft" width="300"]Salvatore Mosca Salvatore Mosca[/caption]

Salvatore Mosca, bartender ricercatore, ha deciso di portare queste storie nelle scuole di formazione, per dare nuove ispirazioni ai giovani bartender, che oltre ai classici, tiki, molecolari etc., possano preparare anche qualche ammiscanza. Il primo appuntamento del tour si terrà **alla scuola MixerLab sede Planetone di Avarsa**.

Per citare una famosa ricetta :
ammiscanza O’Roc (il dolce)
acquavite di vino
liquore agli agrumi
de goccie di liquore all’anice
zucchero

Quindi un vero e proprio **pioniere del bar** che ha anticipato i tempi servendo già cocktail, liquori di qualità, stuzzichini e intrattenendo i suoi clienti con sorriso e simpatia come solo a Napoli si sa fare.