



Storie, ghiaccio e distillati



INIZIO CORSO: lunedì 16 novembre 2026

durata: 4 ore

Prezzo: **158,60 € (130,00 € + IVA)**

Questa non è una semplice lezione di cocktail: è una serata da raccontare. L'obiettivo è dare a un gruppo di amici gli strumenti tecnici, il linguaggio e gli aneddoti per sentirsi a proprio agio dietro un bancone improvvisato, trasformando il salotto di casa in un piccolo speakeasy. Si parte dal bicchiere più “maschio” della storia del bere miscelato, l'Old Fashioned, e si arriva a tecniche moderne come il fat washing, passando per vermut, twist sul Negroni e il rito cubano del Daiquiri.

Il filo conduttore è la narrazione: ogni drink è un pretesto per una storia, un personaggio, un'epoca. Si beve meno e si impara di più, mantenendo comunque un buon livello di piacevolezza al palato.

Obiettivi:

- Padroneggiare 5 ricette classiche e le loro tecniche di base (build, stir, shake, fat wash).
- Conoscere la storia e gli aneddoti dietro ogni cocktail, per saperli raccontare a tavola.
- Imparare a usare correttamente gli attrezzi essenziali del bar: jigger, mixing glass, bar spoon, shaker, strainer.
- Capire le famiglie di cocktail (Old Fashioned, Highball, Aromatic, Sour) per poter creare varianti in autonomia.
- Acquisire un vocabolario tecnico minimo per muoversi con sicurezza in una serata tra amici.

Contenuti:

Modulo 1 – Gli attrezzi del mestiere

Prima di versare una goccia, si presenta il bancone: ogni attrezzo ha una funzione precisa, e saperlo usare con disinvoltura è già metà dello spettacolo.

La cassetta degli attrezzi essenziale

- Jigger – il misurino a doppio cono: la precisione prima di tutto, niente “a occhio”.
- Mixing glass – il bicchiere da miscelazione per i cocktail “stirred” (mescolati, non shakerati).
- Bar spoon – il cucchiaino lungo a spirale: si usa per stirrare con un movimento fluido del polso, non del braccio.
- Shaker – Boston (due bicchieri) o Cobbler (tre pezzi): per i drink con succhi, sciroppi o uova.
- Strainer – Hawthorne (con molla) per lo shaker, Julep per il mixing glass.
- Muddler – il pestello per estrarre oli essenziali da zucchero, agrumi ed erbe.
- Tagliere e coltello affilato – per twist di agrumi puliti, mai strappati.
- Ghiaccio di qualità – cubi grandi e trasparenti per i drink in stile Old Fashioned, ghiaccio tritato per i long drink.

Modulo 2 – Old Fashioned: il padre di tutti i cocktail

Storia e aneddoto

Il termine “cocktail” compare per la prima volta in stampa nel 1806, su un giornale di Hudson, New York, definito come una bevanda composta da distillato, zucchero, acqua e bitter (i “bitters”, amari aromatici). Quello che oggi chiamiamo Old Fashioned è, di fatto, la ricetta originale del cocktail: tutto il resto, nel corso dell'Ottocento, è stato un'aggiunta a questa formula di base (liquori, sciroppi, frutta).

Il nome “Old Fashioned” nasce a fine Ottocento, quando i bevitori più conservatori chiedevano al barista un cocktail fatto “all'antica maniera”, senza le mode dell'epoca come il vermut o il maraschino. Il Pendennis Club di Louisville, in Kentucky, rivendica da sempre un ruolo nella diffusione del nome, anche se gli storici del bere – David Wondrich su tutti – hanno dimostrato che la storia è più stratificata e meno romantica di come viene raccontata nei bar.

Modulo 3 – Gin Tonic: dall'impero coloniale al bancone di casa

Storia e aneddoto

Il Gin Tonic nasce per necessità medica, non per piacere. Nell'India britannica dell'Ottocento, gli ufficiali della Compagnia delle Indie Orientali assumevano chinino per prevenire la malaria, ma il chinino puro è amarissimo. Per renderlo bevibile veniva sciolto in acqua gassata zuccherata: nasce così la tonic water. L'aggiunta del gin, distillato già diffuso tra i militari britannici, trasforma una medicina in un rito conviviale che sopravvive ancora oggi, ben oltre la fine dell'impero coloniale.

La Schweppes inizia a produrre tonic water imbottigliata a partire dalla metà dell'Ottocento, rendendo la combinazione gin-tonic

Calendario

Lunedì 16 novembre 2026

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 9 novembre 2026

Destinatari:

Il corso è aperto ad un pubblico maschile, curioso ma non necessariamente esperto, che vuole arrivare preparato a gestire un piccolo bar domestico: aperitivi importanti, cene tra amici, serate di calcio o poker con drink all'altezza dell'occasione.