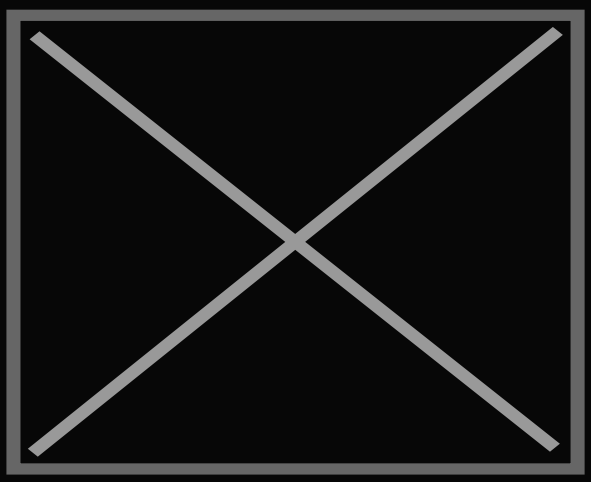
History Cocktail: Fabio Camboni ci parla del Manhattan FOTO

manhattan-fabio-camboni-home-page-ff50b7a3

Questa nuova rubrica si chiama **History Cocktail** e nella prima puntata parliamo del **Manhattan**. Perché, come osserva **Fabio Camboni** bar manager **Kasa Incanto** emporio, cocktail bar e ristorante di Gaeta: “Conoscere i classici tra ricette, storia e aneddoti è essenziale per i bartenders perché, altrimenti, creare innovazioni risulta complesso e artificioso”. **SFOGLIA LA GALLERY PER VEDERE LE RICETTE DEL MANHATTAN CLASSICO E DEL TWIST DI FABIO CAMBONI!**

A quale categoria di cocktail appartiene?
Dipende dal punto di osservazione. Sotto il profilo del tenore alcolico è uno short drink. Se lo vogliamo catalogare in senso temporale è un pre dinner. Infine, per quanto concerne il metodo utilizzato per la preparazione appartiene ai drinks Stir & strain.

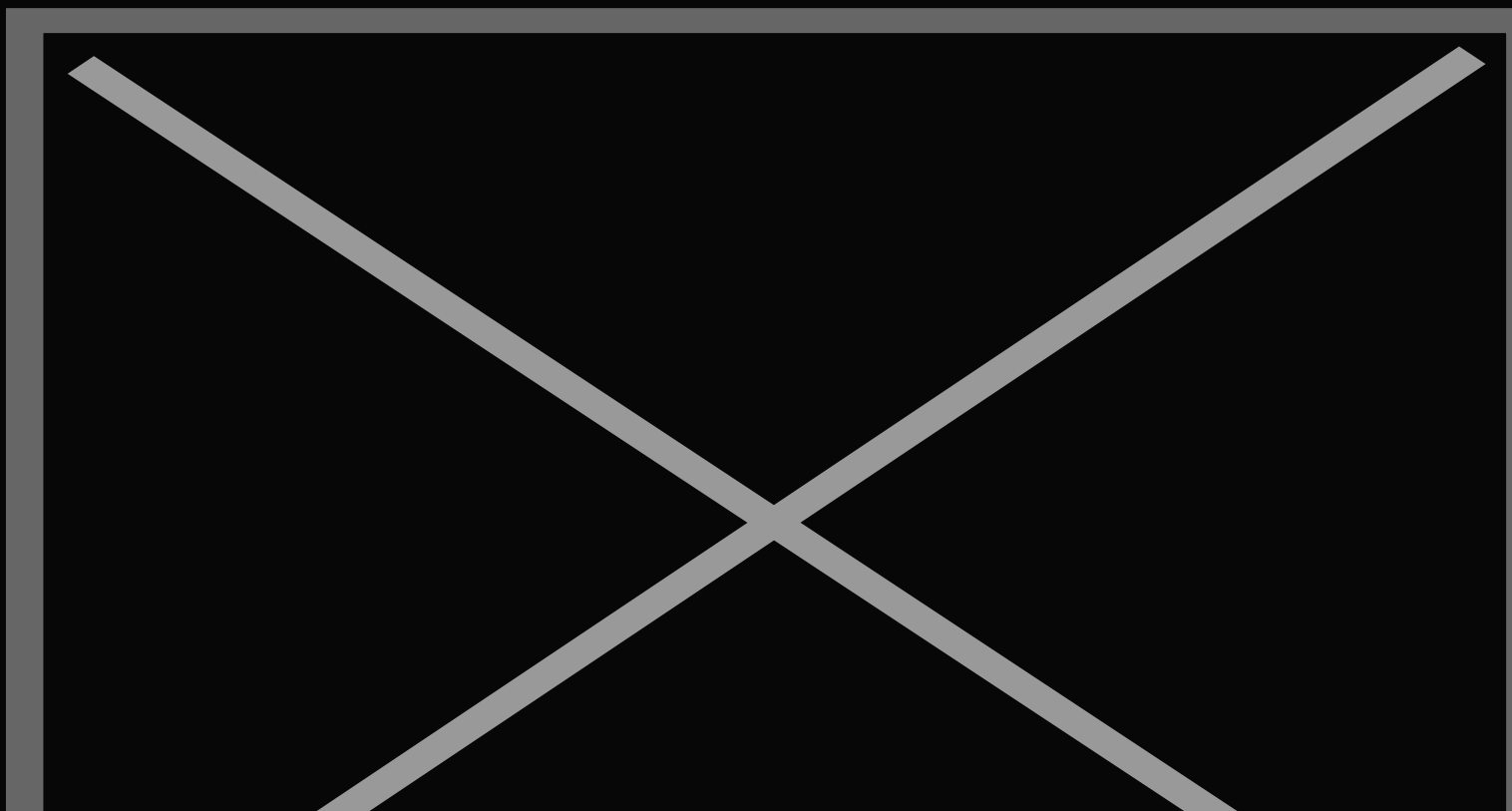
[ngg_images source="galleries" container_ids="203" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Quando e come è nato il Manhattan?**
Le origini di questo drink sono avvolte nel mistero e le teorie sono controverse. L’unica certezza è che inventato a New York! Le prime tracce potrebbero risalire addirittura al 1860: infatti William Mulhall nel suo *Valentine's Manual* del 1923 fa riferimento a un certo Sig. Black, proprietario di un club a Broadway, che intorno agli anni '60 avrebbe inventato il Manhattan. Mancano le prove di questa ipotesi, anche se è attestata l'esistenza di un certo William Black che proprio in quel periodo era proprietario di un locale, in una strada che però non combacia con quella indicata nel libro. Più credibile l’ipotesi che sia nato al Manhattan Club di NYC. La fonte è un’intervista del 1889 a un barman di Boston che affermò su un giornale locale che la paternità del cocktail fosse da riconoscere al Manhattan Club. Questa teoria venne successivamente accreditata anche dal *NY Times*, che nel 1902 pubblicò un articolo dove rimarcava questa storia.



Detto questo, la prima volta che si parla propriamente di questo cocktail è il 5 settembre del 1882, quando in un articolo del *Democrat* di New York dedicato alle nuove idee e alle combinazioni emergenti viene citata una miscela creata poco tempo prima: un mix composto da whiskey, vermouth e bitter. C'era chi lo chiamava Manhattan Cocktail, chi Turf Club Cocktail e chi infine Jockey Club Cocktail. Non è tutto: le prime due ricette del Manhattan pubblicate su un libro risalgono al 1884, nel *The Modern Bartenders' Guide* di O.H. Byron's 1884.

Ovvero?
Manhattan Cocktail, No. 1, (a small wine-glass) con 1 pony French vermouth, 1/2 pony whisky, 3 or 4 dashes Angostura bitters, 3 dashes gum syrup e *Manhattan Cocktail, No. 2* con 2 dashes Curacoa, 2 dashes Angostura bitters, 1/2 wine-glass whisky, 1/2 wine-glass Italian vermouth. Fine ice; stir well and strain into a cocktail glass.

[caption id="attachment_134260" align="aligncenter" width="800"]



Fabio Camboni (foto Garage adv)[/caption]

Una leggenda sul Manhattan?

Si raccontava che Jennie Jerome, madre di Winston Churchill, durante un banchetto in onore del governatore Samuel J. Tilden avesse offerto a i suoi ospiti una miscela fatta di vermouth, whisky e bitter. Ricerche storiche screditano questa ipotesi e provano che si tratta di una semplice leggenda in quanto la signora Churchill, al tempo dei fatti narrati, si trovava nell'OxfordShire pronta a dare alla luce il piccolo Winston.

Quale gradazione ha il Manhattan?

Si aggira sui 30° (la gradazione è variabile: dipende dal whiskey e vermouth utilizzati, dal tempo di diluizione e dalla ricetta che si segue).

[caption id="attachment_134232" align="aligncenter" width="300"]



Una scena di A qualcuno piace caldo [/caption]

In quali film si parla di questo cocktail?

Nel mondo dello spettacolo il Manhattan è un drink molto apprezzato e non caso è presente in diverse serie tv e film. Per esempio, Karen di *Will e Grac*e lo adora, nei *Simpson* Bart viene graziato dalla mafia di Springfield perché riesce a preparare un ottimo Manhattan e in *A qualcuno piace caldo* di Billy Wilder con Marylin Monroe e Jack Lemmon le ragazze improvvisano un party nel treno e scelgono di preparare un Manhattan usando Bourbon whiskey anziché il Canadian miscelando tutto in una bottiglia.

Quali sono i twist più famosi diventati cocktail autonomi?

Pare che il Manhattan sia stato fonte di ispirazione per un cocktail chiamato **Rob Roy**, un Manhattan preparato con lo scotch whisky al posto del rye, di cui si parla già nel 1895 in un articolo del *The San Francisco Call*.