

Martini & Friends, nasce l'associazione per la promozione del Martini

[martini-cocktail-history-cocktail-1-4a9a2b5b](#)

Due sono pochi, tre troppi: nasce nel segno del bere moderato e consapevole l'**associazione culturale dedicata al mondo del cocktail Martini**, il drink che accompagna le avventure dell'agente 007, James Bond, e i romanzi di Hemingway. Si chiama "**Martini & Friends**" e ha la sua sede presso "**The Gin Corner**", all'interno dell'Hotel Adriano a Roma, dove si terranno masterclass e incontri a tema promossi dai fondatori dell'associazione culturale: **Valerio Berruti, Roberto Petronio, Barbara Ricci e Francesco Rosi**.

"Come scritto sul nostro Statuto - ha detto il presidente onorario **Mauro Lotti**, il barman del Grand Hotel che negli anni Ottanta ha avviato il movimento romano dei martiniani - il principale scopo è quello di "**diffondere la cultura, la storia, lo spirito e la passione del Dry Martini** attraverso attività culturali, organizzazione di mostre, momenti d'incontro, realizzazione di guide, libri e partecipazione nei social media; promuovendo le regole per la preparazione e l'esecuzione del Dry Martini, identificando e promuovendo anche gli ingredienti, la composizione e il bicchiere. Non ultimo, promuoviamo lo stare insieme". Per Lotti il Martini "è **la Ferrari dei cocktail**, l'aperitivo per eccellenza che fa cantare il ghiaccio" e questo bere miscelato, a base di vermouth e gin con aggiunta di un'oliva verde e scorza di limone, ha cultori tra i grandi del Pianeta.

Tra questi lo scrittore **Umberto Eco** che lo preferiva on the rocks, con ghiaccio, per mantenersi sobrio nel piacere del bere un equilibrio tra, come ha detto Lotti, tra "**la forza brutta del gin e la sensualità del vermouth**", e la forza sferzante del ghiaccio: i tre ingredienti irrinunciabili. Il risultato è un drink perfetto e delicato, come lo sono tutte le cose semplici. Eppure tutti i barman si emozionano - sottolinea il decano dei myxologist - nel fare un Martini. Senza emozione, meglio bere l'acqua".