

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it



PROFESSIONE PIZZAIOLO

ALLA SCOPERTA DEI GRANDI CHEF
DELL'IMPASTO

• VERTICALI
50 ANNI DI RIESLING
TRA PASSATO E FUTURO

• VINO & TERRITORIO
PIEDIROSSO, UN CALICE
PER L'ESTATE

• TRAVEL
SICILIA ORIENTALE
UN TUFFO NEL SUD

3 0 2 5 8
9 771592 856009

Solo su
sky Canale
411

Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CHF 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.

di Mara Nocilla
foto Giacomo Foti

La bionda e la bruna SPUMA

Una delle classiche bevande analcoliche gasate d'antan, negli anni '60 e '70 l'alternativa di gazzosa e chinotto, tornata in auge sull'onda del recupero dei soft drink vintage. Nelle due tipologie tradizionali: chiara, la versione originale, e nera, nata nel 1938

A partire dal boom economico nei bar e nei chioschi erano fondamentalmente tre le bevande che si ordinavano: il chinotto, la gazzosa e la spuma. Tutt'al più l'aranciata, che poteva essere semplice o amara. Analcoliche, addizionate di gas, fresche di frigo, dissetavano e lasciavano la bocca dolce. La spuma aveva i suoi assi nella manica. Era ancora più economica rispetto alle altre bibite. Si poteva ordinare a bicchiere. Si beveva assoluta oppure mischiata a birra o vino, molto popolare nelle osterie, soprattutto del profondo nord. Il gusto metteva d'accordo tutti. Non a caso la spuma, il cui nome è l'equivalente dell'anglosassone

soda, a indicare qualsiasi bevanda analcolica effervescente, è una via di mezzo tra un chinotto e una cola: del primo ha l'aromaticità agrumata ma più controllata ed è meno amara, della seconda la rotondità ma un'effervescenza meno spinta. L'amaricante del rabarbaro che incontra la dolcezza del caramello con la complicità degli agrumi. Sono due le classiche tipologie di spuma, al netto dei gusti aromatizzati (cedro, arancia, menta, mandarino, ginger): la bionda, la versione originale, nata nella seconda metà dell'800, e la nera, sul mercato a partire dal 1938. A loro è dedicata la classifica del mese, scaturita da una degustazione cieca di prodotti prevalentemente industriali, di aziende più o meno note, realizzati con acqua, zucchero e anidride carbonica, aromi non meglio identificati (va bene la riservatezza della ricetta ma qualcosa di più si potrebbe scriverlo: per amore della trasparenza), conservanti (sodio benzoato), acidificanti (acido citrico) e coloranti (caramello E150d). Tranne un prodotto che, in un'ottica di chiarezza e nel tentativo di puntare al mercato gourmet, è confezionato con succo di limone ed estratti vegetali, con zucchero caramellato al posto di quello convenzionale, senza coloranti e conservanti. E tutto dichiarato in etichetta: viva la faccia.

**BALADIN**

DOGLIANI (CN) • VIA TORINO, 351 BIS
TEL. 0173 742 130 • WWW.BALADIN.IT

1° EX AEQUO Si proprio Baladin di Teo Musso, "quello" delle birre artigianali in quel di Farigliano. Di cui la spuma nera (e gli altri tre prodotti della linea bibite: cedrata, ginger e cola) ricalca la linea panciuta della bottiglia, la grafica e la ricerca del contenuto, solo in un formato più piccolo da un quarto di litro. Sulla carta la spuma è nera, di fatto è una bionda tendente al bruno: versata in un bicchiere ha la tonalità e l'effervescenza, finissima, fitta, cremosa e persistente, di una birra appena ambrata artigianale. E già qui si vede la differenza con le spume industriali. Dicevamo ricerca. Infatti la ricetta (non le dosi, certo) è tutta lì, alla voce ingredienti. Succo di limone, estratti vegetali naturali, ovvero infuso di scorze d'arancia, rabarbaro cinese, frazione rosa, spezie, vaniglia, oltre ad acqua e anidride carbonica, e con zucchero di canna al posto di quello semolato. Senza gli acidificanti, coloranti e conservanti che in genere si trovano in questo tipo di bevanda, e tutto dichiarato ogm free. Al naso sprigiona un bouquet ampio, intenso e complesso, assolutamente diverso e originale rispetto ai concorrenti, con gli aromi veri, netti, puliti: gli agrumi, il caramello, la vaniglia, le essenze legnose amare e balsamiche, come il rabarbaro, la radice della liquirizia, la china, la genziana, le erbe officinali. Percezioni che tornano in bocca molto nitide, fresche e persistenti, con l'amaro verticale che abbraccia la dolcezza. Effervescenza fitta e sottile di grandissima eleganza: sembra velluto liquido. Una spuma intellettuale, da bere con il palato e con la testa, che richiama le bevande gourmet firmate Lurisia.

bottiglia di vetro 25 cl
prezzo 2-2,50 euro

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO**FAVA**

MARIANO COMENSE (CO)
VIA PER NOVEDRATE, 111
TEL. 031 745 282 • WWW.FAVABIBITE.IT

1° EX AEQUO Con il marchio Spuma Alpina, Fava Bibite firma una dozzina di bevande tra le quali le due versioni di spume. Noi abbiamo assaggiato solo la nera: non ha l'ampiezza e la complessità aromatica dell'altro primo classificato ma vince per la succosità, la "cicciosità", il gusto rotondo che riempie la bocca nonostante gli ingredienti dichiarati in etichetta siano quelli delle altre spume industriali: è la forza di una ricetta ben calibrata. La faccia scura con poca schiuma sottile non anticipa la sorpresa. Il profumo, un bouquet delicato ed equilibrato di caramello e agrumi (proprio di scorza di agrumi fresca, con cedro in prima fila), promette, e ci conferma che siamo con tutti e due i piedi nel mondo della spuma, senza deviazioni sui sentieri del chinotto o della cola. Ma è la bocca che, oltre a ribadire le percezioni avvertite al naso e la pertinenza della bevanda, conquista per il gusto pieno e armonico, delicato ma abbastanza persistente, e per il pacchetto aromatico pacato ma ben bilanciato: danno una sensazione di rotondità e compiutezza. Con due bollicine in più sarebbe perfetta.

bottiglia di vetro 1 l
prezzo (consigliato) 0,92 euro

PAOLETTI

ASCOLI PICENO • LOC. MARINO
DEL TRONTO • VIA DEI PESCHI, 5
TEL. 0736 341 470 • WWW.SPUMA.IT

2° Paoletti dal 1922 ha fatto del revival del vintage la sua bandiera. Quattro le bevande d'antan, aranciata, bitter, gazzosa e spuma, di cui l'ultima proposta in due versioni, scura e bionda, entrambe



prodotte da un'azienda di Cingoli, nel Maceratese (Giovanni Passarelli) con gli ingredienti consueti (e con le essenze fornite da Paoletti). Delle due abbiamo preferito quella chiara. Colore biondo brillante, nel bicchiere simile al vino del contadino, ricamato da numerose bolle grandi, ha un profumo floreale molto seducente e caratteristico: acqua di rose e di fiori d'arancio, fiori di camomilla... Particolari ed equilibrati anche il sapore e tutto il bagaglio aromatico che l'accompagna: c'è la dolcezza controllata, c'è l'acidità che aiuta a pulire il palato, c'è l'amaro discreto nelle retrovie, ci sono i ricordi agrumati ma anche echi di camomilla e di frutta esotica (mango, ananas, passion fruit). C'è pure una discreta intensità, una buona effervescenza, mentre manca un pizzico di persistenza. Appena dietro la spuma scura, molto simile a un chinotto e più impattante al palato; si apprezzano le note di agrumi e di liquirizia unite al caramello, la nota tannica che stimola la salivazione, l'equilibrio e la rotondità, il pérage sottile, la persistenza. Punta amara chinata leggermente fuori controllo che tuttavia smorza la dolcezza importante.

bottiglia di vetro 25 cl
prezzo 1,50 euro

MORETTI BEVANDE

ROMA • VIA GREGORIO XI, 101
TEL. 066 632 162
WWW.MORETTIBEVANDE.COM

3° Quasi un secolo nelle bevande. Nasce nel 1919 come mescita, passa alla produzione negli anni '40 fino al 1987, la riprende un paio d'anni fa appoggiandosi all'azienda Giovanni Passarelli di Cingoli (MC), che imbottiglia per lei, e su sua ricetta, 4 bibite analcoliche classiche, con la grafica e i due mori dell'etichetta che richiamano gli anni Venti. Tra queste la spuma scura, il prodotto di punta firmato Moretti, ottenuta con



gli ingredienti standard. Nell'aspetto è simile a un chinotto o a una cola sgasata, dall'effervescenza molto sottile ed evanescente. Anche al naso e in bocca la distanza con il chinotto è molto breve: c'è l'amaro, delicato ma persistente, c'è una dolcezza molto controllata, ci sono le tipiche note agrumate (di agrume cotto). C'è anche il caramello, e qui torniamo nell'ambito della spuma. Effervescenza molto frenata anche in bocca e una leggera astringenza. Di contro, buon equilibrio amaro/dolce, bella intensità e soprattutto una persistenza importante. Nel complesso una spuma godibile, anche se forse non con tutti e due i piedi nella denominazione della bevanda.

bottiglia di vetro 20 cl
prezzo 1,50 euro

SORBELLO - LA FONTANA DELLA SALUTE

DECOLLATURA (CZ) • C.DA SORBELLO
TEL. 0968 663 777
WWW.FONTANADELLASALUTE.IT

4° La Fontana della Salute imbottiglia con il marchio Sorbello quattro bevande classiche vintage, tra le quali una spuma nera (oltre a gazzosa, cedrata, caffèzosa) ottenuta con il procedimento rituale, presente sul mercato calabrese e a macchia di leopardo nel resto d'Italia. All'occhio sembra un chinotto, o una cola dall'effervescenza poco spinta. E anche al naso, piuttosto delicato, il rimando alla scura bevanda vintage è stringente per la nota agrumata e il fondo amaro chinato, accompagnate da profumi un po' artificiali di frutti di bosco (specie il lampone), e con appena un ricordo di liquirizia in fondo in fondo. In bocca buon equilibrio dolcezza/acidità che fa salivare, discreta intensità e persistenza, effervescenza leggera ma sufficiente, aiutata oltretutto dall'acidità. Tavolozza aromatica essenziale, tranne la presenza del caramello e una punta medicinale. Componente amara piuttosto ostinata.

bottiglia di vetro 20 cl
prezzo 1 euro

ROMANELLA

REGGIO CALABRIA
VIA SALITA MELISSARI, 26
TEL. 096 527 512
WWW.ROMANELLA.COM

5° Dal 1976 produzione e distribuzione (prevalentemente in Calabria) di bevande analcoliche, Romanella firma una spuma bionda realizzata con gli ingredienti convenzionali ma apprezzabile per la semplicità e l'immediatezza. Il color ambrato l'avvicina a una birra. Il pérage è disomogeneo e discontinuo ma abbastanza persistente. Al naso esprime delicate note medicinale e agrumate, che richiamano il pompelmo e il cedro. In bocca ha un impatto gustativo e aromatico immediato ma evanescente. Somiglia alla lontana a un chinotto, ma senza la nota amaricante e con una dolcezza importante, accompagnata da vaghi ricordi agrumati. Manca un po' di acidità, d'intensità e di persistenza ma l'effervescenza è briosa.

bottiglia di vetro 18 cl
prezzo 0,80-1 euro

POLARA

MODICA (RG) • C.DA MARGI
TEL. 0932 941 525 - 3351 213 079
WWW.POLARA.IT

6° Azienda siciliana produttrice di bibite da 60 anni tondi tondi (è nata nel 1953). Propone la linea vintage Antica Ricetta, la top di gamma, presente sul mercato nazionale, quattro bevande analcoliche classiche che nelle intenzioni hanno il gusto dell'antica tradizione e nella confezione un'etichetta accattivante, l'immagine di una donnina inizio secolo vezzosamente appoggiata a una colonna ionica. Nel poker anche la spuma chiara, di colore dorato intenso (una via di mezzo tra la

SPUMA & CARAIBI

Bevetela assoluta. Mischiatela, se vi piace, a birra o vino rosso, come si faceva una volta nelle osterie del centro-nord d'Italia. Usatela come base di cocktail e long drink, non ve ne pentirete. Se siete naviganti nel mare del bere miscelato sapete come prendere il largo. Se invece siete dei barman in erba provate il cocktail creato per il Gambero Rosso da Pino Mondello, responsabile del bar presso Porto Fluviale, locale di tendenza nella zona Ostiense di Roma. Cinque gli ingredienti. 1, la spuma; meglio bruna (ma anche bionda va bene). 2, uno spruzzo di Rabarbaro Zucca, pari a quasi un cucchiaino da cucina. 3, mezzo lime, in alternativa un quarto di limone d'Amalfi. 4, quattro decilitri di rum. Ma non uno qualsiasi. Un "rhum rhum" agricole della distilleria vicentina Capovilla: il Liberation bois noble Marie Galante, ottenuto dalla doppia distillazione a bagnomaria del succo puro di canna da zucchero caraibica (proveniente appunto da Marie Galante, isoletta delle Piccole Antille) fermentato e da un invecchiamento in barrique nelle quali precedentemente hanno respirato grandi vini bianchi francesi. 5, qualche cubetto di ghiaccio, 6-7 saranno sufficienti. Facoltativi: un rametto di menta, per decorare e profumare, e una cannuccia. Contenitore: un tumbler o un bicchiere molto grande. Come si fa. Mettere i cubetti di ghiaccio nel bicchiere, spremere il mezzo lime (o il quarto di limone) e lasciarlo cadere dentro, versare la dose di rum, aggiungere lo spruzzo di rabarbaro, infine colmare il bicchiere con la spuma preferita. Decorare, se volete. Sorseggiare, con cannuccia o senza. Dosi per un cocktail.

LE CLASSIFICHE

NEL NUMERO
DI SETTEMBRE
LE CLASSIFICHE
LO SPAGHETTONE



7°



8°



9°



Al panel di degustazione hanno partecipato:

- Marco Camilli, presidente di Anagribios
- Massimo D'Addezio, bar manager dello Stravinskij Bar dell'Hotel de Russie, Roma
- Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale
- Mara Nocilla, redazione Gambero Rosso
- Danilo Zannella, sommelier

I prezzi indicati sono ottenuti raddoppiando quelli di listino delle aziende

birra e il Sauternes) e dal *pérlage* sottile e continuo. Al naso si avvertono un sentore dolce che rimanda al confetto e un odore medicinale; solo nelle retrovie si incontrano le note agrumate e amaricanti. Al palato una dolcezza caramellosa sopra le righe e persistente affianca percezioni aromatiche muffate e fruttate che ricordano il tè alla pesca e ai frutti tropicali. Buona effervescenza.

**bottiglia di vetro 20 cl
prezzo 0,80-1 euro**

SICILBEGA

TORRENOVA (ME)
ZONA INDUSTRIALE VIA ZAPPULLA, 25
TEL. 0941 958 086 • WWW.SICILBEGA.COM

7° È l'acronimo di Industria Siciliana Bevande Gassate. La sua spuma bionda (gli ingredienti sono quelli soliti, con in più il potassio sorbato come conservante), commercializzata nel sud e nel nord d'Italia in modo non capillare, si presenta all'occhio ambrata con un *pérlage* grossolano e disomogeneo che svanisce velocemente. Al naso una piacevole nuance floreale, che richiama i fiori dolci come la zagara e il gelsomino, prevale sulla tipica nota agrumata, cosa che rende la spuma intrigante. Al palato il discorso cambia. Pochissime le sensazioni aromatiche oltre al caramello, forse dei vaghi accenni di camomilla e ricordi di tè alla pesca. Gas quasi inesistente. Il gusto ha una sua vaga intensità ma è eccessivamente dolce.

**bottiglia di vetro 20 cl
prezzo 0,70 euro**
SPUMADOR
CASLINO AL PIANO (CO)
VIA ALLA FONTE, 13 • TEL. 031 886 111
WWW.SPUMADOR.COM

8° Storica azienda di produzione della spuma, fondata a Cermenate (Como), dal 1888

senza soluzione di continuità imbottiglia la bionda e dal 1938 la nera, inventata e introdotta sul mercato proprio da Spumador. A parte le peculiarità visive e aromatiche, le due spume sono accomunate da una medesima cifra stilistica, puntata sull'industriale, da intensità e persistenza molto pacate e da un *pérlage* grossolano che nella spuma nera risulta stanco. La bionda ha una tonalità dorato intenso, lievi sentori di caramello e agrumi al naso, una dolcezza caramellosa e un'acidità citrica. La nera "tipo 1938", molto scura tendente al testa di moro, come gusto e aromi vira decisamente verso il chinotto con note citriche più che agrumate e con una percezione amara tenace.

**bottiglia di vetro 18 cl
prezzo 1,35-1,50 euro**

ARNONE DAL 1907

CASORIA (NA) • V.LE OLIMPICO, 4
TEL. 0817 583 022 • WWW.ARNONE.IT

9° Tra i brand più famosi a Napoli e in Campania, sul mercato dal 1907, Arnone produce una "spuma rosa" non impegnativa, prodotta con gli ingredienti convenzionali, in più con sucralosio e acesulfame come edulcoranti. All'occhio appare di colore biondo dorato intenso leggermente tendente al rosa, con *pérlage* scarso e grossolano. Al naso esprime un odore delicato ma persistente (e vagamente chimico) di pesca, scorza di limone e fiori. In bocca ha la dolcezza delle caramelle alla frutta, un'effervescenza stanca e risente di una scarsa lunghezza.

**bottiglia in PET 1,5 l
prezzo 5,50 euro**