

Brrrrr. Vodka, limoncello o tequila per rompere il ghiaccio

LICIA GRANELLO

T

TEORIA DEL *cicchetto* freddo. Da gustare a fine pasto, al massimo del relax vacanziero o come rito consolatorio alla fine di una giornata massacrata dal caldo e dal lavoro. Spalmati su un'amaca o sulla poltrona preferita, seduti intorno a un tavolo chiacchierando o giocando a carte, il bicchierino ghiacciato è una tentazione difficile da respingere, anche solo per il piacere del brivido immediato, aromatico, gelatamente alcolico su labbra e palato.

Certo, moltiplicare i gradi alcolici del vino al culmine dell'estate non sembra una pratica raccomandabile. Ma il malinteso alcolico regna sovrano. Negli ultimi anni, medici ed esperti hanno demolito la secolare convinzione che si potesse combattere il grande freddo a suon di grappini, perché la vasodilatazione provocata dall'alcol è un effetto immediato e transitorio a cui segue la reazione opposta, con percezione del freddo perfino aumentata. Chissà allora, se vale anche il caso opposto, con il termometro abbondantemente sopra i trenta gradi, quando passata la prima sensazione di calore, il nostro corpo — come accerta la scienza — si raffredda...

Incuranti di alchimie chimiche e reazioni fisiche, gli appassionati del *cicchetto* freddo persistono nella piccola trasgressione figlia del boom economico, certificata dal lancio sul mercato nel 1965 del Brancamenta, versione estiva del classico Fernet Branca. Un prodotto limitato nell'impatto (intorno ai venti gradi) spinto nell'aromatizzazione con la menta piperita, perfetto per simbolizzare le prime vacanze di massa, con il suo claim onomatopeico "Brrrrrrrr... Brancamenta!" rinforzato dall'immagine del liquore servito in un tumbler di ghiaccio. Cinquant'anni più tardi, il liquore dell'azienda milanese continua il suo successo, in purezza o combinato nei cocktail, così come altri *cicchetti* dall'impronta alcolica più marcata, ma immancabili nelle chiacchiere del dopo cena, che rendono il senso del tempo sospeso della vacanza: per finire, gradite un Limoncello?

A fare la differenza, la qualità dei liquori. Gli habitués dei drink sanno bene come districarsi tra un brand e l'altro, tra un locale e l'altro. La pratica truffaldina ma piuttosto diffusa di riempire bottiglie e dispenser di pessimo alcol — soprattutto in discoteche e affini — è responsabile del classico giorno dopo intossicato da mal di testa, fegato dolorante e torpore malati. Ben diverso e benemerito è

l'approccio del *cicchetto* fai-da-te, con i virtuosismi del liquore fatto in casa impegnati in scambi di ricette più o meno segrete e ricerche puntigliose, in cerca delle vere fragoline di bosco e dei limoni più profumati della costiera amalfitana. Il tutto, in attesa che venga il momento delle noci (e quindi del nocino).

Tra produzioni artigianali e marchi seriali, trovate il giusto liquore per il vostro sorso alcolicamente gelato di fine pasto, magari declinato al femminile, dal Fragolino delle ragazze Nonino all'Anice delle signore Varnelli. Usate i bicchierini freddi di freezer e brindate al Ferragosto imminente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IN PRINCIPIO
FU IL BRANCAMENTO.
CON IL TERMOMETRO
CHE NON ACCENNA
ASCENDERE NON C'E
NIENTE DI MEGLIO
DI UN "CICCHETTO"
GELATO A FINE
PASTO. BASTA
SCEGLIERE OTTIMO
ALCOL E BRINDARE
AL FERRAGOSTO
IMMINENTE**



L'anniversario

Per il settantesimo anniversario di Hiroshima, la distilleria Bottega di Treviso ha realizzato una serie di bottiglie in vetro soffiato con l'immagine di una colomba. Parte del ricavato della vendita andrà al Museo della Pace della città giapponese



L'appuntamento

Per gli amanti di musica&vino, domani serate a tema in tutta Italia per Calici di Stelle, a cura del Movimento Turismo del Vino. A Contessa Entellina, Palermo, la cantina Donnafugata offre visite e degustazioni durante la vendemmia notturna



La curiosità

La distilleria giapponese Suntory invierà bottiglie dei suoi migliori whisky sulla Stazione spaziale internazionale, per cominciare un invecchiamento in assenza di gravità (che proteggerebbe le molecole responsabili del sapore dai danni del tempo)