

ART JOURNAL

CAMPARI GALLERY

#12

AMERICANO

In collaborazione con Mauro Mahjoub / In collaboration with Mauro Mahjoub



Galleria
CAMPARI

Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, tutta l'Europa era pronta a risorgere.

In Italia, il desiderio di rinascita scoppiettava a ritmo di *Tu vuò fa l'americano* di Renato Carosone. Erano gli anni della diffusione del *Boogie-woogie*, del *Rock'n Roll*, della gomma da masticare, mode assorbite dal Nuovo Mondo e segni che il sogno americano era più vicino di quanto immaginassimo.

Fu in questo periodo che si diffuse ulteriormente la cultura del bere e della preparazione di bevande miscelate: i cocktail. La pratica, diffusasi in tutta Europa soprattutto a fine 1800 e inizio 1900 proprio a partire da Oltreoceano, in Italia portò all'invenzione di ricette iconiche ancora oggi in uso, che resero alcune geografie il simbolo di alcuni ingredienti chiave. In particolare, ricordiamo Torino per il Vermouth e Milano per il Bitter Campari (in grado di eguagliare per importanza e fama il vino aromatizzato torinese): prodotti talmente rinomati che diedero origine "all'ora del Vermouth" e "all'ora del Campari".

I due prodotti sono storicamente alla base di cocktail quali il MiTo, il Negroni, l'Americano, tutte miscele made in Italy dalle storie e origini uniche e affascinanti.

At the end of World War II, the whole of Europe was ready to rise once more. In Italy, the desire for rebirth was pounding to the rhythm of Renato Carosone's famous song Tu vuoi fa l'Americano.

These were the years of Boogie-Woogie, Rock 'n' Roll, chewing gum, fads picked up from the New World and signs that the American dream was closer than we had dared imagine.

It was in this period that the culture of drinking and the preparation of mixed drinks spread further: the practice of making cocktails, which spread throughout Europe especially in the late 1800s and early 1900s right from overseas, in Italy led to the invention of iconic recipes still in use today, which made some geographies the symbol of some key ingredients. In particular, we might recall the cities of Turin for vermouth and Milan for Bitter Campari (equal in importance and fame to the aromatised wine par excellence): so renowned that they gave rise to the phenomenon of Vermouth Time and Campari Time.

The two products are historically the basis of cocktails such as MiTo, Negroni, Americano, all made in Italy blends with unique and fascinating stories and origins.

L'AMERICANO / *THE AMERICANO COCKTAIL*

Ad esempio, sulla nascita del nome “Americano” (miscela di Bitter Campari, vermouth rosso e seltz), esistono tante teorie; tra le più famose ricordiamo quella che legherebbe l’etimologia di questo cocktail al pugile Carnera, detto appunto l’Americano.

For instance, on the birth of the name “Americano” cocktail as a mix of Bitter Campari, sweet vermouth and soda, many legends have arisen; one of the the most famous would link its etymology to the boxer Carnera, called “the Americano”.

LA SCINTILLA / *THE SPARK*

Quel che è certo è che, a livello di ricetta, le origini del cocktail Americano sono da rintracciare nell’aggiunta di prodotti amaricanti concentrati (come i cosiddetti bitter) nella preparazione di nuove versioni di vermouth, e in seguito nell’aggiunta dei bitter per realizzare nuove miscele e cocktail.

What is certain is that the origins of the recipe are to be traced in the addition of concentrated bitter products (the so-called bitters) in the preparation of new versions of vermouth, and later in the addition of bitters for create new blends and cocktails.



Bottiglia di / *Bottle of Americano al Bitter Campari.*
Archivio / *Archive Galleria Campari*

VERMOUTH AMERICANO

Il primo “Vermouth Americano” risale al 1891, quando il giovane fiorentino Giulio Cocchi, si trasferì ad Asti, dove creò un vino aromatizzato che in poco tempo diventò l’aperitivo per eccellenza in città. Sulla scia di quel successo, altre aziende liquoristiche iniziarono la produzione di nuovi e specifici vini amaricanti, sotto il nome di “Americano”, tra cui Campari con il prodotto “Americano al Bitter Campari”. La differenza rispetto al vermouth classico stava in un nuovo equilibrio tra le componenti botaniche: l’assenzio lasciava il posto di protagonista alla genziana.

Sarà Arnaldo Strucchi nel suo manuale “Il Vermouth di Torino” del 1907, a dare successivamente una delle definizioni più importanti dell’Americano, una vera e propria moda: “Vermouth al bitter o Americano - È detto Americano perché negli Stati Uniti si ha l’usanza di bere il vermouth mescolato con liquori amari (bitter), gin o whiskey formando una bibita chiamata cocktail. Molti e differenti fra loro possono essere queste preparazioni, a seconda del liquore Bitter che viene impiegato, essendovi di questo liquore innumerevoli qualità e con sapori diversi, con peraltro in tutte una base amaro”. In quel periodo infatti nascevano nuove e speciali produzioni di vermouth: chinati al barolo, al bitter, con garus e altre svariate erbe e spezie.

The first “Vermouth Americano” dates back to 1891, when the young Florentine Giulio Cocchi moved to Asti and created a flavoured wine that quickly became the town’s aperitif par excellence. In the wake of this success, other liqueur companies began to produce new and specific bitter wines, under the name ‘Americano’, including Campari with their ‘Americano al Bitter Campari’. The difference from the classic vermouth lies in the balance of the botanical components: absinthe here gives way to gentian.

*It was Arnaldo Strucchi, in his manual *Il Vermouth di Torino* (1907), who gave one of the key definitions of the fashion of the Americano: “‘Vermouth al bitter’ or ‘Americano’ - it is known as ‘Americano’ for in the United States it is the custom to drink vermouth mixed with bitter liqueurs and gin (or whisky) to form a drink known as a ‘cocktail’. These preparations many and diverse, depending on the bitter liqueur used, as there are countless qualities of this liqueur with different flavours, yet all of them have a bitter base.”*

At that time, new and special vermouths were being produced: Barolo chinato, with bitter, with garus.

DA PRODOTTO IN BOTTIGLIA A UNA BEVANDA MISCELATA

Il primo cocktail contenente del vermouth risale al 1868 (giornale "New York Herald") ed è conosciuto col nome di Vermouth Cocktail; un anno dopo figura anche nel ricettario "Steward and Barkeepers Manual".

La prima versione italiana di una miscela di vermouth, bitter e seltz appare nel 1882 nel libro di Edoardo Geraud "Teatro Milanese, Montecarlo".

Altre testimonianze del radicamento della miscela di questi ingredienti in Italia vengono da alcuni ricettari pubblicati anche in altri paesi. Primo tra tutti il testo di Emile Lefeuvre del 1889, "Méthode pour composer soi-même le boisson Américaines" in cui Lefeuvre descrive la mistura vermouth-bitter-seltz come: "l'apéritif préféré en Italie", "l'aperitivo preferito in Italia".

Questo connubio si trova anche in "Flowing Bowl" di William Schmidt, del 1891, nelle sezioni dei drink chiamati "Appétizer à l'Italienne" e "L'Appétit", con una nota precisa su quest'ultimo: "This drink is much in vogue among southern Europeans", "Questa bevanda è molto in voga tra le persone del sud - Europa".

Nel 1892, nella rivista "Scena Illustrata" in un articolo intitolato "L'ombra dell'ultimo buffo" di Paolo Ferrari si cita invece il mix vermouth-bitter, senza seltz, che possiamo considerare uno dei primi cocktail, il cosiddetto Mi-To, dalle iniziali delle due città simbolo dei due prodotti: Milano per il Bitter Campari e Torino

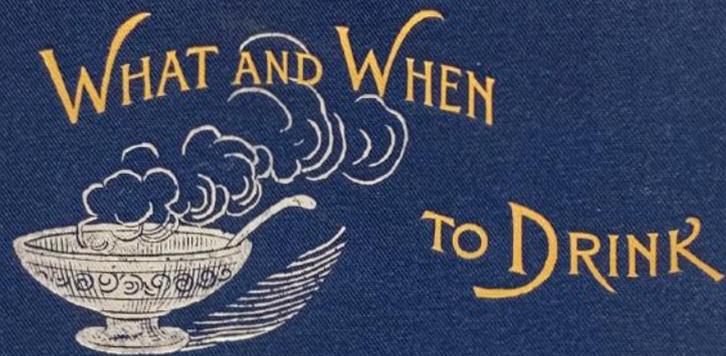
per il vermouth. Questa rivista dell'epoca raccontava la società e gli stili di vita italiani nel centro di Milano.

A proposito di Milano, la Galleria Vittorio Emanuele II era diventata il Salotto della città. Un luogo di socialità borghese, per certi aspetti uno dei primi centri commerciali, nato come centro di negozi eleganti e locali, bar e ristoranti.

Un simbolo, quel Salotto, un nodo nevralgico in cui nacquero bar importanti, come il Camparino, oppure il bar Hagy, ormai scomparso da molto tempo. Tanti punti d'incontro per persone di cultura, letterati, artisti, giornalisti, scrittori.

Lo scrittore Federico De Roberto, che nel 1888 si trasferì da Napoli a Milano per collaborare con il Corriere della Sera, si inserì ben presto nei luoghi frequentati da altri autori o da appassionati e scrisse nel 1895 il libro "L'Amore. Fisiologia Psicologia Morale", offrendo una testimonianza scritta della miscela che ormai aveva preso più piede.

THE FLOWING BOWL





Caffè Ristorante Campari e / and Camparino in Galleria, 1917.
Archivio / Archive Galleria Campari

FROM A BOTTLED PRODUCT TO A MIXED DRINK

The first cocktail containing vermouth dates back to 1868 (New York Herald) and is known as the Vermouth Cocktail; a year later it also appears in the Steward and Barkeeper's Manual.

The first Italian version of a mixture of vermouth, bitter and soda appeared in 1882 in Edoardo Geraud's book Teatro Milanese, Montecarlo.

Other signs of this style taking root in Italy come from various recipe books, also published abroad. First and foremost is Emile Lefevre's 1889 publication, Méthode pour composer soi-même les boissons Américaines. In the text, Lefevre describes the vermouth-bitter-soda mixture saying "Cette boisson est l'apéritif préféré en Italie": this drink is the favourite aperitif in Italy.

This combination is also found in William Schmidt's Flowing Bowl of 1891, in the section on drinks known as 'Appétizer à l'Italienne' and 'L'Appétit', with a precise note to the latter: "This drink is very much in vogue among Southern Europeans."

In 1892, in the magazine Scena Illustrata in an article entitled "L'ombra dell'ultimo buffo" ('The Shadow of the Last Whisker') by Paolo Ferrari, the vermouth-bitter mix is mentioned as what we may consider to be the first appearance of one of the first cocktails: the so called Mi-To, from the first letters of the two cities that symbolize the two products: Milan for Bitter Campari and Turin for vermouth. This magazine of

the time chronicled Italian society and lifestyles. The short story is set in the centre of Milan.

Speaking about Milan: its Galleria Vittorio Emanuele II had become Milan's parlour. A place of bourgeois mingling, in some respects one of the first shopping centres, it was founded as a hub for elegant shops, Cafés and restaurants. Thus, the parlour was a symbol, a key centre where important bars were founded, such as the Camparino or the Haggy, which has long since disappeared. It thus also provided various meeting points for people of culture, the intelligentsia, artists, journalists, and writers.

The writer Federico De Roberto moved from Naples to Milan in 1888 to work for the Corriere della Sera newspaper. He soon joined the circles frequented by other authors and literary enthusiasts, and in 1895 he wrote the book L'Amore. Fisiologia Psicologia Morale ('Love. Physiology and Moral Psychology'), where he also offers a written testimony of the mixture that had by then taken hold: vermouth-bitter-soda.

COCKTAIL AMERICANO / THE AMERICANO COCKTAIL

Agli inizi del XX Secolo l'Americano viene menzionato come cocktail per la prima volta nella storia. La citazione, indiretta, è nell'articolo del 1904 del quotidiano newyorkese *The Sun* e appare in una notizia riguardante il rituale di alcune donne giapponesi dopo il matrimonio. "avevano l'usanza di bere tre volte dal bicchiere del partner: bevono un vino fatto da riso, non assomiglia ad un cocktail Americano o Highball...".

Nello stesso anno Campari avvia una campagna pubblicitaria su uno dei quotidiani dedicati agli italiani in America, *L'Italia*, stampato a San Francisco. Nel 1907 viene pubblicato un curioso articolo pubblicitario: "Alle 11 a.m. - BITTER CAMPARI con un po' di Vermouth italiano e Seltzer". La descrizione di un Americano Cocktail come lo intendiamo noi oggi a tutti gli effetti.

At the beginning of the 20th century, the Americano cocktail was mentioned for the first time in history. The mention is in the 1904 article of the New York newspaper The Sun in the news regarding the habit of some Japanese women after marriage. "... there was a custom of drinking three times from their partner's glass. They drink a wine made from rice, which doesn't look like an Americano or a highball cocktail..."

In the same year, Campari began an advertising campaign in one of the newspapers dedicated to Italians in America, L'Italia, printed in San Francisco. In 1907 a curious advertising article was published: 'At 11 am - BITTER CAMPARI with a little Italian Vermouth and Soda. The description of an Americano Cocktail in all respects.

BUON NATALE

Alle 11 a. m.—**BITTER CAMPARI** con un po' di Vermouth Italiano e Seltzer.

Alla mensa—**USATE VINO CHIANTI** proveniente dalle fattorie del Nobile Comm. P. Bargagli Petrucci — Firenze

Dopo pranzo—**CORDIAL CAMPARI** un bicchierino da solo unico celebrato, dalla fragranza e squisito gusto.

AVVISO: Fate bene attenzione che questi generi non manchino alla tavola il prossimo Capo d'Anno.

In vendita presso le migliori liquorerie, grossisti e "bar" di primo ordine.

Distributori - CERRUTI MERCANTILE CO. - Cinque Fratelli
435-445 WASHINGTON STREET —SAN FRANCISCO, CAL.

Alle 11 a. m.—**BITTER CAMPARI** con un po' di Vermouth Italiano e Seltzer.

Alla mensa—**USATE VINO CHIANTI** proveniente dalle fattorie del Nobile Comm. P. Bargagli Petrucci — Firenze

Dopo pranzo—**CORDIAL CAMPARI** un bicchierino da solo unico celebrato, dalla fragranza e squisito gusto.

Un'altra nota interessante sul Bitter Campari si trova in "Cocktails - How to mix them", del 1922, scritto dal barman di origine belga Robert Vermeire, pubblicato in Inghilterra. "Campari is a bitter made in Italy; it mixes well with vermouth taken with or without water", "Campari è un bitter prodotto in Italia, si miscela bene con del vermouth, con o senza acqua".

La ricetta per esteso invece, con il nome Cocktail Americano, compare per la prima volta nel manuale tedesco scritto da Hans Schönfeld e John Leybold nel 1913, "Lexikon der Getränke" (Lessico delle bevande). Si trova una ricetta simile anche nel manuale American Drinks di Hugo Himmelreich, del 1921, pubblicato a Praga.

Nello stesso anno, di quella bevanda apprezzata e ben nota agli italiani, scrive anche il New York Times, in un articolo dedicato all'americanizzazione dell'Europa e delle sue capitali: a Londra, Parigi, Berlino e anche Roma, iniziano a sentirsi e vedersi forme di influenza sui costumi provenienti dagli Stati Uniti. Abitudini che cambiavano, soprattutto nelle nuove generazioni.

Il Cocktail Americano, con ricetta e nome come lo conosciamo oggi fece la sua comparsa anche nel ricettario di Ferruccio Mazzon, "Il Barista - Guida del Barman", (si presume che l'anno della pubblicazione sia il 1920).

Another interesting note on the Campari product can be found in Cocktails - How to mix them (1922), written by Belgian-born bartender Robert Vermeire and published in England: "Campari is a bitter made in Italy; it mixes well with vermouth, taken with or without water."

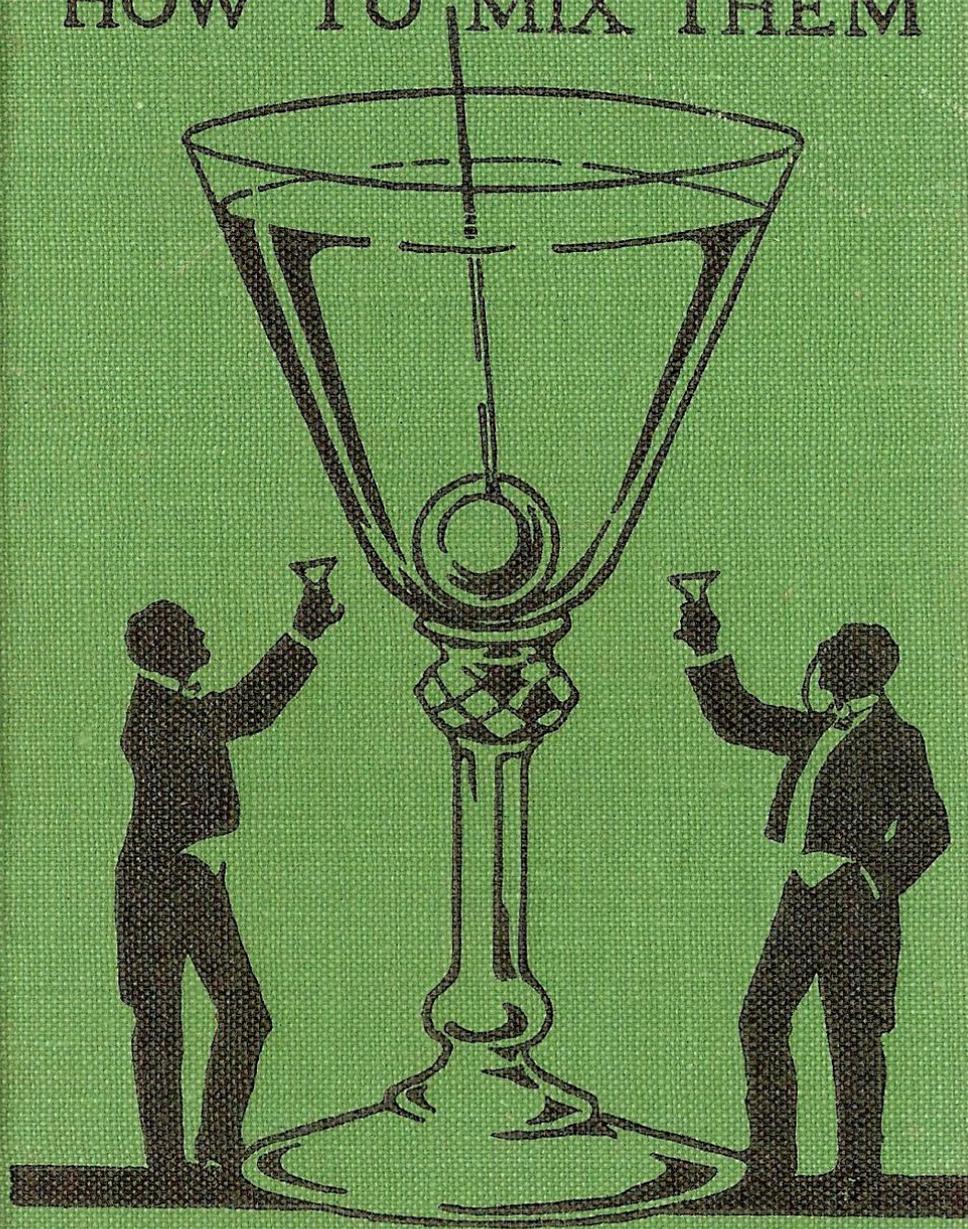
The recipe with the name 'Cocktail Americano', appears for the first time in the German manual written by Hans Schönfeld and John Leybold in 1913, Lexikon der Getränke ('Lexicon of Drinks'), similar to the recipe in the manual American Drinks by Hugo Himmelreich published in Prague in 1921.

In the same year, the New York Times also wrote about this popular drink, well known to Italians, in an article focusing on the Americanisation of Europe and its capitals: in London, Paris, Berlin and even Rome, forms of influence on customs from the United States began to be felt and seen. Habits that were changing, especially among the new generations.

The Americano cocktail, with the recipe and name by which we know it today also appeared in Ferruccio Mazzon's recipe book, Il Barista - Guida del Barman, (presumably published in 1920).

COCKTAILS

HOW TO MIX THEM





Uffici / Offices Campari in Boulevard Haussmann, Paris.

L'AMERICANO FA IL GIRO DEL MONDO / L'AMERICANO TRAVELS THE WORLD

Il Bitter Campari non mancò in altre pubblicazioni d'Oltralpe come nel libro del 1921 - "Guide Du Barman et Du Gourmet Chic" di Adolphe Torelli che riporta una ricetta il "Torelli's Appetizer": ghiaccio, Bitter Campari, vermouth, limone e soda.

L'aperitivo era diventato un'abitudine anche Oltralpe, come "L'ora dell'Assenzio" (citata anche da De Amicis a confronto con l'ora del Vermouth). Il Bitter Campari arrivò sul mercato francese negli anni '20 del Ventesimo secolo, come testimoniano numerosi articoli. Era un mercato fiorente, tanto che nel 1927 l'azienda Campari una sede distaccata a Parigi, in Boulevard Haussmann. Molto più che in altri Paesi, in Francia furono pubblicati molti manuali che contemplavano l'utilizzo del Bitter Campari in molte ricette. Un esempio è appunto quello di Torelli: oltre all'edizione del 1921, ne stamperà una nuova nel 1927, con una versione aggiornata del suo ricettario, citando espressamente l'Americano.

Campari Bitter was also then included in other transalpine publications such as Adolphe Torelli's Guide Du Barman et Du Gourmet Chic of 1921, which contains a recipe for 'Torelli's Appetizer': ice, Bitter Campari, vermouth, lemon, soda.

The aperitif had also become a habit beyond the Alps, just like 'Absinthe Time' (also mentioned by De Amicis in comparison with 'Vermouth Time'). Campari Bitter arrived on the French market in the 1920s, as numerous articles testify. It was a thriving market, so much so that in 1927, the company opened a branch office in Paris on Boulevard Haussmann. Much more so than in other countries, many manuals were published in France, which foresaw the use of Bitter Campari in many recipes. One example is Torelli's: in addition to the 1921 edition, he printed a new one in 1927, with an updated version of his recipe book, expressly mentioning the Americano.

Nel 1928 in un'altra pubblicazione francese, "370 Recettes des Cocktails" di Jean Lupoin, non poche ricette prevedono il Bitter Campari, tra cui l'Americano.

Tornando indietro di poco, scopriamo che era stato il libro "Cocktails" di Piero Grandi, nella sua seconda edizione nel 1926, il primo manuale italiano a citare l'Americano con gli ingredienti che oggi conosciamo, Vermouth di Torino e Bitter, specificando il marchio Campari.

Qualche tempo prima, l'11 luglio del 1922, Campari aveva registrato in prefettura a Milano lo slogan: "Il vero Americano esige il Campari" per una sua pubblicità.

In 1928, in another French publication 370 Recettes des Cocktails by Jean Lupoin, there are quite a few recipes that call for Campari Bitter, including the Americano.

Going back a little further, in Italy in Piero Grandi's book 'Cocktails', second edition of 1926. It is the first Italian manual to mention the Americano with the ingredients we know today: Vermouth di Torino and Bitter Campari, specifically indicating Campari.

A few years earlier, on 11 July 1922, Campari registered at the prefecture in Milan the slogan: "The true Americano demands Campari".

16. BRAZIL COCKTAIL.

3 gouttes d'Angoustura, 3 gouttes d'Absinthe, 1/2 verre de Vermouth Français, 1/2 Sherry. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, en y ajoutant un Sherry et une giclée de pelure de citron.

17. BROOKLYN COCKTAIL.

Une goutte Amer Picon, 1 goutte de Maraschino, 2/3 Rye Whisky, 1/3 Vermouth Français.

18. BRONX COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien, le jus d'un quart d'Orange.

19. BRONX TERRAGE COCKTAIL.

2/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, jus d'un demi citron.

20. BRUT COCKTAIL.

1 goutte d'Angoustura, 1/3 Amer Picon, 2/3 French Vermouth.

21. BUNNY'S HUGG.

1/3 de Gin, 1/3 Scotch Whisky, 1/3 Absinthe.

22. CAMPARI CARDINAL.

Dans un verre à cocktail versez quelques gouttes de Bitter Campari, 1/3 de Gin, 1/3 de Vermouth italien, transversez le tout dans un grand verre et ajoutez de la glace. Puis, servez dans un verre à cocktail, en y ajoutant une giclée de jus de pelure de citron.

26

23. CAMPARI'S BABY.

Dans un grand verre versez 1/3 d'un verre à Cocktail de Cordial Campari, 1/3 de Cognac, et remplissez avec de la Perrier bien glacée.

24. CAMPARI'S PERRIER.

Dans un tumbler mettez de Bitter Campari, de la Perrier et de la Glace. Servez en ajoutant une giclée de jus de pelure de citron sur le tout.

25. AMERICAN CAMPARI'S.

Dans un verre à cocktail mettez 1/2 verre de Bitter Campari, 1/2 Vermouth italien. Servez en ajoutant sur le tout une giclée de jus de pelure de citron.

26. CAMERON'S KICK COCKTAIL.

1/3 de Scotch Whisky, 1/3 Irish Whisky, 1/6 jus de citron, 1/6 sirop Orgeat. (Le sirop d'Orgeat est fabriqué d'Amandes).

27. CANADIAN COCKTAIL.

2 gouttes d'Angostura, 2 cuillerées à thé de sirop de gomme, 1 verre de Canadian Club Whisky.

28. CASINO COCKTAIL.

Dans un verre à vin mettez un morceau de sucre, arrosez-le avec de l'Absinthe, ajoutez un morceau de glace et remplissez le verre avec du Champagne, ajoutez un peu de Brandy et une giclée de pelure de citron.

27

25. AMERICAN CAMPARI'S.

Dans un verre à cocktail mettez 1/2 verre de Bitter Campari, 1/2 Vermouth italien. Servez en ajoutant sur le tout une giclée de jus de pelure de citron.



IL VERO
"AMERICANO"
ESIGE IL
"CAMPARI"

L'Americano era in quegli anni presente anche in Sud America, e precisamente in Argentina, dove l'Americano Cocktail fu inserito in due importanti ricettari in quell'epoca. Uno era "Guia del Cocktelero" pubblicato da José Penedo, e l'altro "Manual del Bar" di Antonio Fernández (Tony): si tratta di ricettari importanti, che contengono le prime testimonianze dell'Americano nella formula dei giorni d'oggi. Ma è difficile poter risalire alla data di pubblicazione, almeno per il manuale di Penedo. Secondo alcuni potrebbe essere stato pubblicato nel 1920, ma non ci sono certezze. Invece il 1924 è la data certa dell'opera di Antonio Fernández (Tony): l'aperitivo italiano per eccellenza era citato con l'utilizzo del Bitter Campari. Ma si potrebbe anche pensare che il drink in questione fosse già affermato da tempo: può darsi che l'Americano Cocktail fosse arrivato in Argentina con il flusso migratorio, imponente, dall'Italia. Un fenomeno che naturalmente contagiò anche la cucina e le abitudini argentine. Ma a pesare fu anche l'industrializzazione del paese, anche con l'arrivo di aziende straniere, come Campari. Molti riferimenti a quel contesto sono contenuti nel libro "Nell'America Meridionale", del 1908, di Gina Lombroso Ferrero.

The Americano cocktail was also present in South America, specifically Argentina, where it was included in two major recipe books at that time. One was the Guia del Cocktelero published by José Penedo, and the other Manual del Bar by Antonio Fernández (Tony): these are important recipe books, containing the first traces of the Americano in the modern-day formula. But it is difficult to trace the date of publication, at least for Penedo's manual. Some say it may have been published in 1920, but there is no certainty. Instead, 1924 is the confirmed date of Antonio Fernández's work, and it is where the classic Italian aperitif was mentioned with the use of Bitter Campari.

One might also easily think that the drink in question had already been established for some time, brought to Argentina with mass migration from Italy. A phenomenon that naturally influenced Argentine cuisine and habits. But the industrialisation of the country was also important, with the arrival of foreign companies such as Campari. Many references to that context can be found in Gina Lombroso Ferrero's 1908 book Nell'America Meridionale.



La fabbrica storica / *The historical plant*, 1904.
Archivio / *Archive* Galleria Campari

Con la fine del Proibizionismo molti appassionati statunitensi dedicarono parecchio tempo alla ricostruzione di un'identità del buon bere che era in gran parte andata persa. Si sentì l'esigenza di recuperare sul terreno degli american drinks. E tra i tanti personaggi che si impegnarono nel tentativo di divulgare una cultura del bere miscelato, ci fu certamente il critico enogastronomico e giornalista Gustav Selmer Fougner: finito il Proibizionismo, tenne una rubrica che poi diede anche il titolo a uno dei suoi testi principali: "Along the Wine Trail". Nel 1937 dedicò un articolo a uno dei prodotti e ingredienti più apprezzati per i cocktails, e cioè il Vermouth di Torino. Il pezzo era probabilmente il resoconto di una visita a Torino e menzionava

"Nessun'altra bevanda ha raggiunto, in nessun'altra terra, così tanta popolarità. È l'aperitivo universale e, anche se sono stati inventati molti nomi stravaganti con lo scopo di dare alla bevanda un nome che suonasse di più come un cocktail americano, si tratta sempre di vermouth, a volte con un'aggiunta di scorza di limone, o una goccia di bitter. Così questa mattina, dopo un breve tour della città, ci fermammo per il nostro "aperitivo" in uno dei caffè più grandi, accanto al mercato dei fiori più bello, e tre dei membri del nostro partito ordinarono tre bevande di nome diverso: un "Americano", un "Sterling" e un "Point-and-half." E quando ci servirono i bicchieri, uno conteneva vermouth con una fetta di arancia, un altro vermouth con una fetta di limone e il terzo vermouth, ancora una volta, con una torsione di buccia di limone e un pizzico di amari. Nessun uomo ha un amore più grande che per la bevanda della sua città natale."

With the end of the Prohibition, many American enthusiasts devoted a great deal of time to rebuilding an identity for fine drinking that had largely been lost. The need was felt to regain ground in the area of American drinks. And among the many people who committed themselves to the attempt to disseminate a culture of mixed drinks, there was certainly the food and wine critic and journalist Gustav Selmer Fougner: when the Prohibition ended, he wrote a column which later became the title of one of his main publications: Along the Wine Trail. In 1937, he dedicated an article to one of the most popular products and ingredients for cocktails, namely Vermouth di Torino. The piece was probably an account of a visit to Turin and mentioned the Americano.

"No other drink has achieved, in any other land, so tremendous a popularity. It is the universal appetizer, and although many newfangled names have been invented for the purpose of making the drink sound like an American cocktail, it is always just plain vermouth when it is placed before you, sometimes with an added zest of lemon peel, or a drop of bitters, but plain vermouth just the same. Thus this morning, after a brief tour of the city, we stopped for our "aperitif" at one of the larger cafes, next door to a most attractive flower market, and three of the members of our party ordered three differently named drinks; an "Americano," a "Sterling" and a "Point-and-half." And when the glasses were placed before us, one contained vermouth with a slice of orange, another vermouth with a slice of lemon and the third vermouth, once again, with a twist of lemon peel and a dash of bitters. Greater love for his native drink hath no man."

Ci fu una vera e propria ascesa dell'Americano Cocktail negli Stati Uniti, con citazioni su più quotidiani, anche locali, dall' "Urban Daily Courier" allo "Spencer Daily Reporter", a riprova di come fosse un drink capace di entrare nelle abitudini. Nel 1938 l'Americano entrò nel ricettario della Bartenders International Alliance Local No 68, ma con una componentistica amaricante che sarà sostituita dalla Crème de Cassis.

"Americano - 1 bicchiere Vermouth italiano/
 $\frac{1}{2}$ bicchiere Crème de Cassis / 1 cubetto di
ghiaccio / Scorza di Limone

Riempire con soda, servire in un bicchiere alto"

Ma negli anni '30 si parlò dell'Americano anche in Australia, sulla rivista di attualità "The Home: an Australian quarterly". Nel 1932, nell'articolo "This, that and them", scritto dal corrispondente T.H. Cochran, fu raccontato il ricevimento tenutosi nell'abitazione di Roma della marchesa Clarissa Torrigiani. Tra i vari passaggi anche quello dedicato all'Americano, sorseggiato dai visitatori durante una sosta. *"Presto torniamo alla luce del giorno, e più tardi sorseggiando un "Americano" al Rosarti's Cafe in Vittorio Veneto guardiamo i giovani di Roma che mangiano meringhe e bevono cioccolata".*

Probabilmente il locale citato è il Rosati Caffè di via Vittorio Veneto, uno storico locale di Roma e luogo d'incontro durante il periodo della Dolce Vita, affollato da celebrità dello spettacolo e non solo. Il cocktail Americano fu poi citato anche nel 1938 dalla stessa rivista australiana. *"Americano: Un buon aperitivo, al suo meglio in Italia e in Grecia. A base di Vermouth con un pizzico di Campari."*

There was a real rise of the Americano Cocktail in the United States, with mentions in several newspapers, including local ones, proving that it was a drink that might become part of people's habits: from the Urban Daily Courier to the Spencer Daily Reporter. In 1938, the Americano was included in the recipe book of the Bartenders International Alliance Local No. 68, but with a bitter component that would be replaced by Crème de Cassis.

*“Americano - 1 Drink Italian Vermouth /
½ Drink Crème de Cassis / 1 Cube Ice / Peel
Lemon*

Feel with soda water, serve in Highball glass”.

In the 1930s, the Americano was also mentioned in Australia, in the news magazine The Home: an Australian quarterly. In 1932, in the article ‘This, that and them’, written by the correspondent T. H. Cochran, the reception held in the Roman home of the Marquise Clarissa Torrigiani was reported. Among the various passages was one devoted to the Americano, sipped by visitors during a break. “Soon we are in the daylight again, and later sipping an ‘Americano’ at Rosarti’s Café in the Vittorio Veneto and watching Rome’s bright young people eating meringues and drinking chocolate.”

The place mentioned is probably the Rosati Café in Via Vittorio Veneto, a historic café in Rome and a meeting place during the Dolce Vita period, crowded with celebrities from show business and beyond. The Americano cocktail was also mentioned in 1938 by the same Australian magazine. “Americano: A good aperitif, at its best in Italy and Greece. Main background Vermouth with a sidelong glance at Campari”.

Nel 1937 veniva indicato, inoltre, nel primo ricettario della United Kingdom Bartender's Guild dal titolo "Approved Cocktails", un manuale di riferimento per l'associazione dei Bartender nel Regno Unito, fondata da Harry Craddock. Nello stesso anno venne pure inserito nel ricettario "Cafè Royal Cocktail Book" di William J. Tarling, consigliere e poi presidente della UkBG (associazione Inglese per Bartenders) ma anche della International Bartender Association.

"1937 - Cafè Royal Cocktail Book,
W.J.Tarling

Americano - $\frac{1}{4}$ Campari Bitter,
 $\frac{3}{4}$ Vermouth italiano

Usare un bicchiere di medie dimensioni. Riempire con soda. Servire con una fetta di limone. Non mescolare o mixare."

Campari aveva ampiamente intuito l'importanza di certe mode che andavano affermandosi anche in Italia, incluso il Cocktail Americano, la cui diffusione viene poi confermata anche dal manuale "Mille Misture" di Elvezio Grassi del 1936, dove troviamo ben 12 ricette citate dedicate, dei twist, elaborati dalla ricetta originale.

Tra gli anni Venti e la fine degli anni Trenta per la diffusione di ricette e tecniche di miscelazione furono importanti anche le imbarcazioni

prestigiose della Lloyd Triestina, compagnia ancora oggi attiva sotto il nome di Italia Marittima che vanta una lunga storia iniziata nel 1836. È del 10 febbraio del 1935 l'articolo sul giornale "Sunday Tribute" di Singapore in cui la giornalista Virginia Wight racconta delle prestigiose navi "Conte Verde e Conte Rosso" della Lloyd Triestina. Navi lussuose in cui si potevano trovare tutti i comfort possibili; una buona cucina, un ambiente piacevole ma soprattutto una cordialità informale da parte dei passeggeri e dei suoi ufficiali. Nel giro di pochissime ore tutti conoscevano tutti e in pochissimo tempo ci si ritrovava a far parte di una cerchia di conoscenti da parte di tutto il mondo e di tutti i ceti sociali. Un diplomatico italiano, un mercante Europeo, un funzionario di Shanghai, Belgi, Francesi, Olandesi, Britannici, Americani e molte altre persone di altre nazionalità. Tra i vari confort delle imbarcazioni "Conte Verde e Conte Rosso" si potevano trovare delle piscine. Il nuoto era uno dei principali divertimenti durante le calde giornate tropicali. Qui veniva servito prima della cena il famoso aperitivo italiano, "The Americano, fatto mescolando uguali quantità di vermouth italiano e bitter campari, una goccia di angostura, un tocco di scorza di limone e acqua di seltz per fare una bevanda rinfrescante."

In 1937 it was also listed in the first United Kingdom Bartender's Guild recipe book entitled *Approved Cocktails*, a reference manual for the Bartenders' Association in the United Kingdom, founded by Harry Craddock. In the same year it was also included in the *Café Royal Cocktail Cookbook* by William J. Tarling, advisor and then chairman of the UkBG (British Bartenders Association) as well as the International Bartender Association.

"1937 - Cafe Royal Cocktail Book di W. J. Tarling

Americano - $\frac{1}{4}$ Campari Bitter,
 $\frac{3}{4}$ Italian Vermouth

Use medium size glass. Fill with siphon. Serve with slice of lemon. Do not shake or mix."

Campari had widely understood the importance of certain fashions that were becoming established in Italy, including the Americano Cocktail. The spread of this trend is also confirmed by Elvezio Grassi's *Mille Mixture*, with no fewer than 12 dedicated recipes.

Between the 1920s and the end of the 1930s, the prestigious ships of the Lloyd Triestina, a company that still operates to this day under the name *Italia Marittima*, and boasts a long history dating back to 1836, were also important for the diffusion of recipes and mixing techniques. In an article

published in Singapore's Sunday Tribute on 10 February 1935, journalist Virginia Wight wrote about Lloyd Triestina's ships, the 'Conte Verde' and 'Conte Rosso', as luxurious ships that offered all possible comforts: good food, a pleasant atmosphere and, above all, informal cordiality on the part of the passengers and officers. Within a few hours everyone knew everyone and in a very short time you were part of a circle of acquaintances from all over the world and from all walks of life: an Italian diplomat, a European merchant, a Shanghai official, Belgians, French, Dutch, British, Americans and many other people of other nationalities. Swimming was one of the main entertainments during the hot tropical days. Here the famous Italian aperitif 'The Americano' was served before dinner. "This is made by mixing equal amounts of Italian vermouth and bitter Campari, a drop of angostura, a touch of lemon peel and soda water to make a refreshing drink."

Americano Cinzano (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

20% Bitter Campari

30% Vermouth Rosso Cinzano

50% Seltz fresco.

Lo si serve con buccia limone.

L'APERITIVO A HOLLYWOOD / THE APERITIF IN HOLLYWOOD

Non poteva mancare l'impronta Hollywoodiana sull'Americano. Ian Fleming nella sua serie di James Bond utilizza spesso come elemento di scena l'Americano: già dal suo primo romanzo *Casino Royal* del 1953 Bond ne ordina uno.

L'Americano si rivela quindi un cocktail con una genealogia complessa da ricostruire, con una storia che in parte si può scrivere ma che in parte è ancora avvolta dal mistero. Al di là delle leggende, il nome presumibilmente deriva dalle prime pratiche di miscelazione statunitense: bere all'"americana" significava infatti a inizio 1900 "bere un cocktail", cioè miscelando ingredienti diversi e usando il ghiaccio. La ricetta dell'Americano che conosciamo oggi viene però poi sviluppata in Italia e definita in una struttura ben precisa, troviamo infatti riferimenti al nome "Americano" che risalgono al 1904 e poi al 1907, quando per Campari l'utilizzo del suo Bitter nel particolare cocktail era già un risultato consolidato. Sicuramente possiamo considerarlo uno dei primi cocktail italiani.

Continueremo quindi a bere l'Americano, che in realtà si rivela essere... molto italiano!

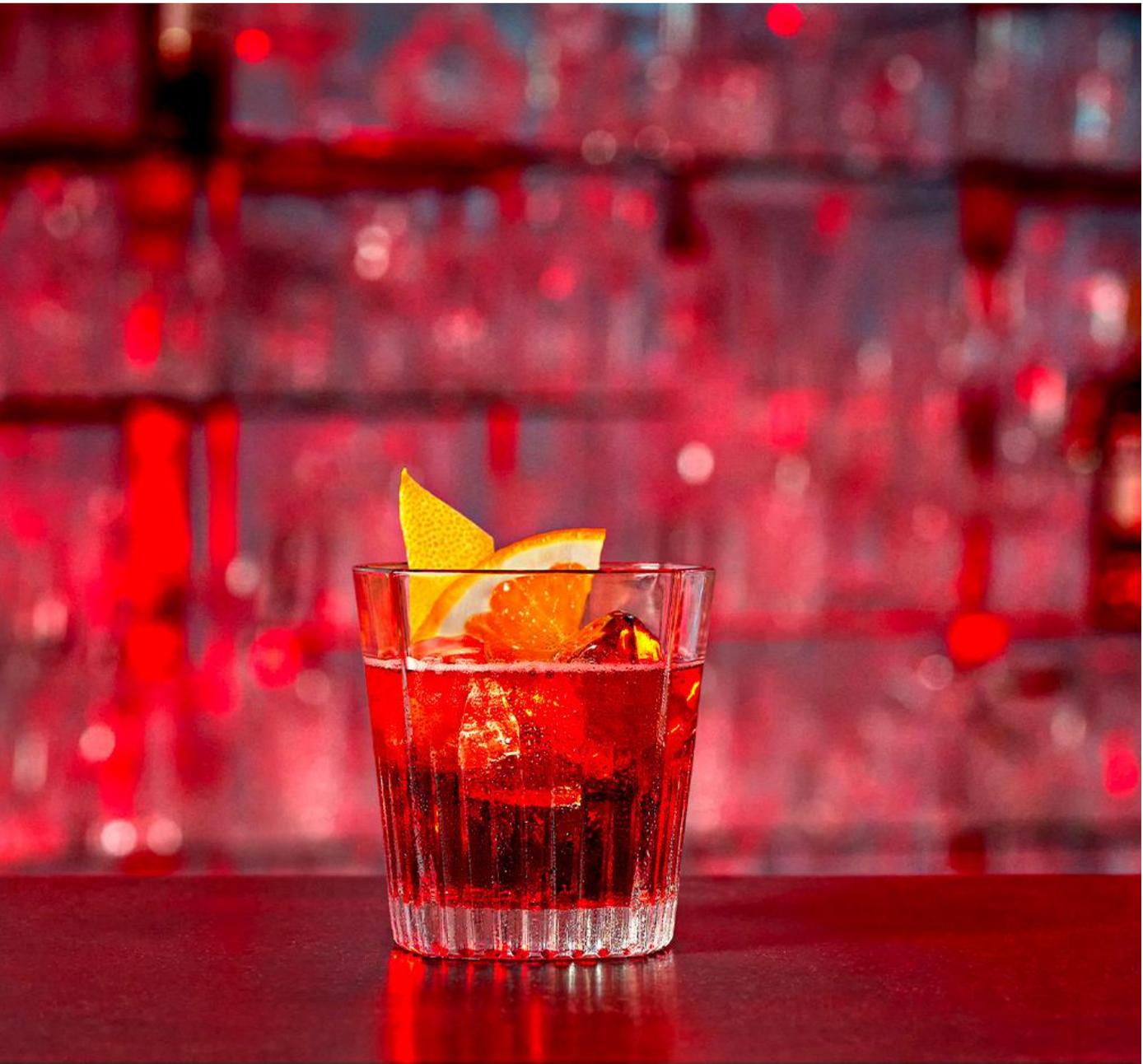
*The presence of the Americano in the Hollywood scenario could not be missing. Ian Fleming in his James Bond series often uses the American as a prop: since his first novel *Casino Royal* in 1953, Bond orders one.*

The Americano therefore turns out to be a cocktail with a complex genealogy to reconstruct, with a history that can be written in part but is still partly shrouded in mystery. Beyond the legends, the name presumably derives from the first American blending practices: drinking in the American style at the beginning of the 1900s meant "drinking a cocktail", i.e., mixing different ingredients and using ice. The recipe of the Americano that we know today, however, is then developed in Italy and defined in a very precise structure, in fact we find references to the name "Americano" that date back to 1904 and then to 1907, when for Campari the use of its Bitter in particular cocktail was already a consolidated result. We can certainly consider it one of the first Italian cocktails.

We will therefore continue to drink the Americano, which actually turns out to be... very Italian!



Americano Cocktail, Archivio / *Archive Galleria Campari*



Americano Cocktail, Archivio / Archive Galleria Campari

BIOGRAFIA / BIOGRAPHY

Mauro Mahjoub festeggia oltre 30 anni alle spalle del bancone del bar: nel 1988 inizia a lavorare in diversi bar e bar hotel. È vincitore di numerosi Concorsi Nazionali e Internazionali; membro di varie associazioni di Bartender e formatore, tenendo seminari in tutto il mondo. Mauro è storico del Bar, collezionista di libri e strumenti di mixologia storica e co-autore dei libri "Mint Julep" (2012) e "L'ora dell'Americano" (2021).

Mauro Mahjoub celebrates his over 30 years behind the bar: in 1988 he starts to work in several bars and bar hotels.

He is a winner of numerous National and International Competitions; a member of various associations of Bartender and trainer who holds seminars all around the world. Mauro is a historian of the Bar, a collector of historical mixology books and tools and co-author of the books "Mint Julep" (2012) and "L'ora dell'Americano" (2021).



Galleria
CAMPARI