

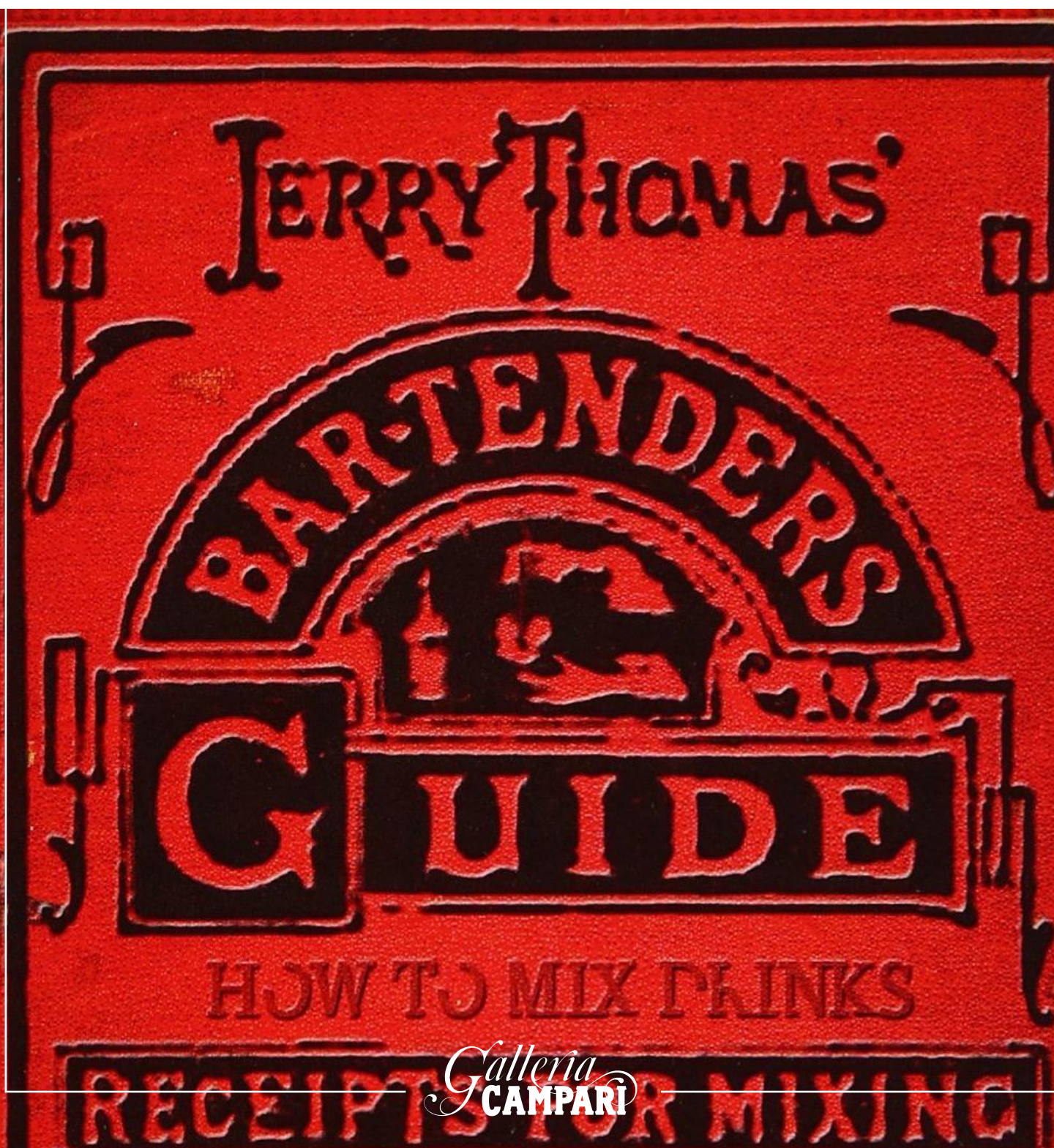
ART JOURNAL

CAMPARI GALLERY

#15

STORIA DEL BAR E DEL BARTENDING | A HISTORY OF THE BAR AND BARTENDING

Testo di testo di / text by Mauro Mahjoub



L'ALCOL: LE ORIGINI / *THE ORIGINS OF ALCOHOLIC DRINKS:*

Conosciuto già nel periodo neolitico (circa 8000 a.C.), l'alcol tremila anni dopo, con l'affermarsi delle prime civiltà, divenne un prodotto essenziale per diverse popolazioni e culture che ne facevano uso durante i momenti rilevanti della loro esistenza. L'alcol nelle sue varie declinazioni veniva regolarmente utilizzato per i sacrifici offerti agli Dei, nei riti religiosi, per la benedizione che precedeva le battaglie, prima dell'esecuzione dei prigionieri, per celebrare vittorie, nei riti sacrificali, in occasione di nascite e matrimoni, partenze o decessi, per infondere coraggio, per curare malattie e come rimedio contro la fatica. Intorno al 4000 a.C. l'alcol ebbe un ruolo fondamentale nell'Antico Egitto, paese in cui non vigeva alcuna legge sul consumo di alcolici e luogo in cui erano già presenti taverne e birrerie, vere e proprie fabbriche che producevano e vendevano diversi liquori e distillati. All'epoca si producevano circa diciassette tipi di birra e circa venticinque tipi di vino, proposti sul mercato e consumati come un vero e proprio alimento, venivano impiegati a scopo terapeutico, utilizzati in occasione di riti religiosi o riposti nelle tombe come dono ai defunti e agli Dei.

Alcohol was already known in the Neolithic period (around 8000 BC), and three thousand years later, with the establishment of early civilisations, it became an essential element for various people and cultures, who made use of it at important moments during their lives. In its various forms, alcohol was used regularly for sacrificial offerings to the gods, in religious rites, for blessings before battles, prior to the execution of prisoners, to celebrate victories, in sacrificial rites, on the occasion of births and weddings, departures or deaths, to instil courage, to cure illnesses and as a remedy against fatigue. Around 4000 BC, alcohol played a key role in Ancient Egypt, where there was no law governing alcohol consumption and where taverns and breweries - genuine production facilities making and selling a range of liqueurs and spirits - were already in existence. At that time, about seventeen types of beer and about twenty-five types of wine were produced, sold on the market and consumed as a normal product, used for therapeutic purposes, in religious rituals or placed in tombs as gifts to the dead and the gods.

IL COCKTAIL NELLA STORIA / COCKTAILS IN HISTORY

Recipienti di terracotta rinvenuti durante studi archeologici sulle vite condotti sulle rive del fiume Tigri dal professor Patrick McGovern dell'Università della Pennsylvania dimostrano come il cocktail sia nato addirittura ben 5000 anni fa.

Recentemente lo storico del bar David Wondrich ha trovato la parola "cocktail" riportata nel quotidiano *The Farmer's Cabinet* del 28 aprile 1803, nel quale un anonimo raccontava in un articolo: "alle 11 bevvi un bicchiere di cocktail. Eccellente per la testa."

Earthenware containers found during archaeological studies of vineyards on the banks of the Tigris River by Professor Patrick McGovern of the University of Pennsylvania show that cocktails first appeared as far back as five thousand years ago.

*Recently, bar historian David Wondrich came across the word 'cocktail' mentioned in the newspaper *The Farmer's Cabinet* dated 28 April 1803, in which an anonymous writer recounts in an article: "at 11 o'clock, I drank a glass of cocktail. Excellent for the head."*

The Balance,
COLUMBIAN AND REPOSITORY.

"HAIL SACRED POLITY, BY FREEDOM REAR'D !"
"HAIL SACRED FREEDOM, WHEN BY LAW RESTRAIN'D !"

BEATTIE.

HUDSON, (NEW-YORK) Tuesday, MAY 13, 1806.

[As I make it a point, never to publish any thing (under my editorial head) but what I can explain, I shall not hesitate to gratify the curiosity of my inquisitive correspondent :—*Cock tail*, then, is a stimulating liquor, composed of *spirits* of any kind, *sugar*, *water*, and *bitters*—it is vulgarly called *bittered sling*, and is supposed to be an excellent electioneering potion, inasmuch as it renders the heart stout and bold, at the same time that it fuddles the head. It is said also, to be of great use to a democratic candidate : because, a person having swallowed a glass of it, is ready to swallow any thing else.

Edit. Bal.]

Una prima spiegazione del termine “cocktail” è riscontrabile in un articolo di Harry Croswell, pubblicato sul quotidiano *The Balance and Columbian Repository* il 13 maggio del 1806. Nel testo il giornalista rispondeva alla richiesta di chiarificazione del termine inoltrata da un lettore, dopo che questi aveva trovato tale parola in un articolo dello stesso Croswell pubblicato nel medesimo quotidiano la settimana precedente. Nell'articolo l'autore raccontava di un repubblicano che aveva perso le elezioni per essersi giocata la reputazione acquistando alcuni drink e spendendo ben 24 dollari in cocktail. In risposta all'attento lettore, il giornalista spiegava così il significato della parola cocktail: “Bevanda stimolante, composta da diverse sostanze alcoliche, zucchero, acqua e amaro, volgarmente chiamata *Bittered Sling*”.

An early explanation of the term 'cocktail' can be found in an article by Harry Croswell, published in The Balance and Columbian Repository on 13 May 1806. In the article, the journalist responds to a reader's request for clarification of the term after he had found the word in an article by Croswell in the same newspaper the previous week. In the article, the author told of a Republican who had lost the election because he had gambled away his reputation by buying a few drinks and spending as much as \$24 on cocktails. In response to the attentive reader, the journalist explained the meaning of the word cocktail as follows: “A stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters - it is vulgarly called a Bittered Sling.”

LE LEGGENDE / LEGENDS



La più famosa leggenda, tramandata ormai da numerosi scrittori del settore, relativa all'etimologia della parola cocktail ha origine ai tempi della Guerra d'Indipendenza Americana (1775 - 1783), e vede come protagonista Betsy Flanagan, vedova di un rivoluzionario e proprietaria di una taverna a Four Corners nei dintorni di New York, la quale preparò un drink decorato con una piuma di gallo. Il piacevolissimo sapore della bevanda mise di buon umore gli avventori del locale, in quel periodo prevalentemente ufficiali francesi, i quali, in segno di ringraziamento, finirono per brindare alla salute della signora levando i bicchieri e gridando "Vive le Cock-tail!", ossia "Viva la coda del gallo!".

Sull'origine della parola cocktail troviamo un'altra leggenda ambientata a New Orleans, patria del jazz. Essa racconta di un farmacista di nome Antoine

Amadee Peychaud che soleva somministrare ai suoi pazienti una mistura forte e tonificante a base di bitter e brandy, in seguito chiamata Peychaud Bitter. La miscela veniva servita in una coppa grande, simile ad un portauovo, chiamato in francese "coquetier". La storpiatura della pronuncia da parte dei pazienti, poco pratici della lingua romanza, fece sì che "coquetier" divenisse "cock-tiy" e in seguito "cocktail". Codesta leggenda risulta essere una delle versioni più attendibili sulla storia del cocktail e trova infatti ulteriore conferma nella versione dei fatti fornita dalla Sazerac Company nota società del settore beverage di New Orleans.

Di leggende sul cocktail e sulla sua origine se ne contano oggi giorno una trentina; storie provenienti da diversi paesi, tutte interessanti e valide da raccontare per intrattenere e incuriosire il cliente allietando la sua serata.

The most famous legend about the etymology of the word cocktail, passed down by numerous writers in the field, dates back to the time of the American War of Independence (1775 - 1783). The protagonist is Betsy Flanagan, the widow of a revolutionary and owner of a tavern in Four Corners near New York, who prepared a drink decorated with a rooster's feather. The pleasant taste of the drink put the patrons - most of whom were French officers at the time - in a good mood, and thus who, as a sign of thanks, ended up toasting the lady's health by raising their glasses and shouting "Vive le cock-tail!"

There is another legend about the origin of the word cocktail, this time from New Orleans, the home of jazz. It tells of a pharmacist named Antoine Amadee Peychaud who used to give his patients a strong, invigorating mixture of bitter

and brandy, later known as a Peychaud Bitter. The mixture was served in a large bowl, similar to an egg cup, called a 'coquetier' in French. The mispronunciation by patients, unfamiliar with the Romance language, caused 'coquetier' to become 'cock-tiy' and later 'cocktail'. This legend is one of the most reliable versions of the history of the word cocktail, further confirmed by the Sazerac Company: a well-known beverage firm in New Orleans.

Of legends on the term cocktail and its origins we may now count some thirty odd, with stories from various countries, all interesting and worth telling to intrigue customers and pique their curiosity, livening up their evening.

BARTENDER / *THE BARTENDER*

Il come e il quando è iniziato il *bartending*, rimane tuttora un mistero, ma di certo questa pratica risale a migliaia di anni fa. Già ai tempi dei babilonesi erano presenti le Taverne e nel codice di Hammurabi esistevano leggi scritte per regolamentare i comportamenti e i divieti per i tavernieri. Si ritiene che i primi veri *bartender* risalgano ai tempi dei romani quando la cultura delle taverne si era largamente diffusa e si bevevano svariate tipologie di vini e bevande sotto forma di mix realizzati dall'oste stesso mescolando vino con erbe aromatiche e miele.

Prima del quindicesimo secolo la maggior parte dei bartender era costituita principalmente da *Innkeeper*, ovvero proprietari di locande che lavoravano dietro al bancone dei loro locali e producevano essi stessi prodotti a base alcolica come liquori e birra da servire alla propria clientela. Il *bartending*, parola comparsa intorno al 1830, era considerato un mestiere poco reputabile e solo dal 19° secolo la percezione relativa a questa professione cominciò a cambiare.

L'uso di servire i cocktail iniziò a svilupparsi nel diciannovesimo secolo negli Stati Uniti, paese in cui, all'inizio del secolo, cominciarono a nascere i primi Saloon e dove, allo stesso tempo, si fece strada la moda di bere i *Mixed Drinks* così chiamati in America. Questo fenomeno portò il conseguente incremento del numero dei *bartender* la cui professione cominciò a diventare e ad essere riconosciuta come un vero e proprio lavoro.

How and when bartending began remains a mystery, but it certainly dates back thousands of years. As early as Babylonian times there were certainly taverns, and indeed written laws existed in the Code of Hammurabi to regulate the behaviour of innkeepers and list applicable prohibitions. It is believed that the first real bartenders date back to Roman times, when tavern culture was widespread and people drank a variety of wines and other drinks in the form of blends made by the host himself, mixing wine with herbs and honey.

Prior to the fifteenth century, most bartenders were innkeepers, i.e. the owners of taverns who worked behind the bar of their own premises and produced alcohol-based products such as spirits or beers to serve to their customers. Bartending, a word that appeared around 1830, was deemed a disreputable profession, and it was not until the nineteenth century that the perception of the profession began to change.

The custom of serving cocktails began to develop in the nineteenth century in the United States, where the first saloons appeared at the start of the century, and where, at the same time, the fashion for 'mixed drinks' – as they were referred to Stateside – took hold, with a consequent increase in the number of bartenders, whose profession became and indeed started to be acknowledged as a job in its own right.



Foto storica di un Saloon americano / Historical photo
of an American Saloon

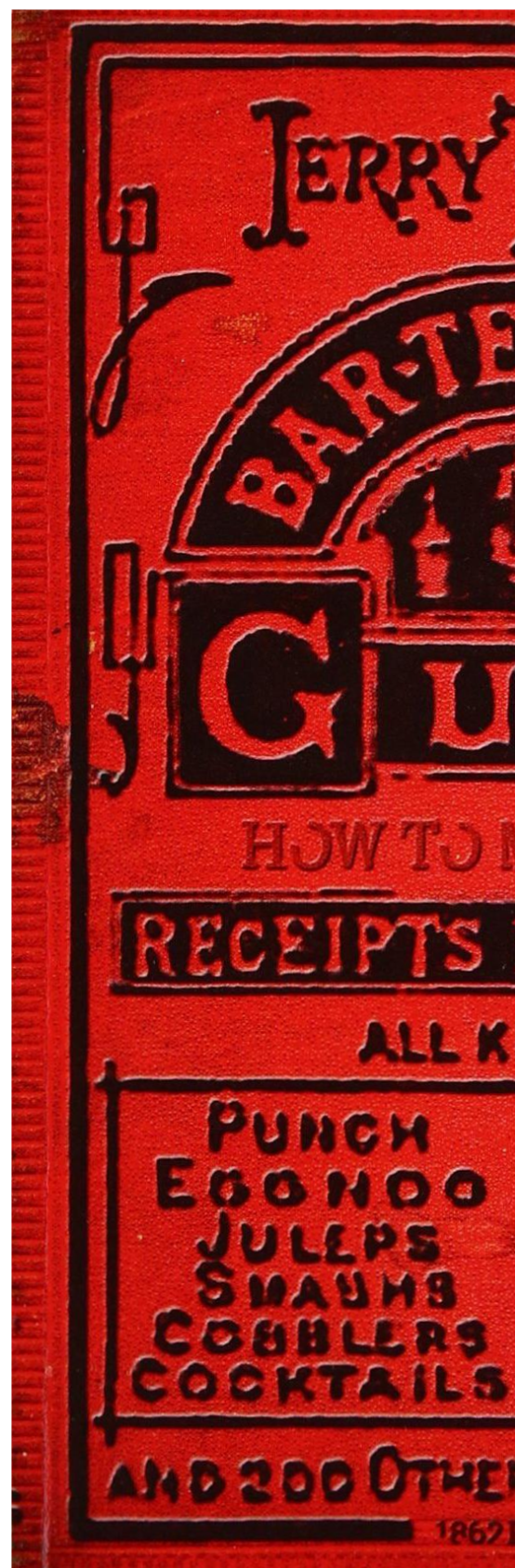


Questo periodo fu chiamato la Golden Age dei saloon e dei bar d'hotel, proprio grazie al sempre più massiccio consumo di spiriti e liquori, spesso sapientemente miscelati in cocktail dal gusto intrigante e insolito.

Jerry Thomas detto Il Professore, è considerato il padre del *bartending* moderno grazie alle sue esperienze, ai suoi numerosi viaggi, ai locali gestiti, ai numerosi cocktail da lui creati e certamente anche per la sua abilità professionale dietro al bancone.

Ma ciò che lo rese più famoso in tutta la comunità del bartending e degli amanti del buon bere fu soprattutto il suo libro del 1862 *The Bartenders guide (or How to Mix Drinks)*, considerato il primo libro del suo genere: un completo compendio sui cocktail, sui prodotti alcolici e non, impiegati nella mixologia, e sulle tecniche di preparazione dei liquori e dei cocktail.

All'incirca nello stesso periodo arrivarono altri grandi personaggi come Harry Johnson, Leo Engel, William Schmidt, George Kappeler, F.C. Lawlor e William Boothby, *bartender* che contribuirono a loro volta allo sviluppo del *bartending* sia nell'invenzione di nuovi cocktail sia nel miglioramento delle preparazioni degli stessi.





Disegno che raffigura Jerry Thomas, il più famoso bartender del XIX secolo / Drawing that depicts Jerry Thomas, one of the most famous bartender of the 19th century

Jerry Thomas, Bartenders guide, 1862

This period was called the Golden Age of saloons and hotel bars, due to the increasing consumption of spirits and liqueurs, often skilfully mixed into cocktails with intriguing and unusual flavours.

Jerry Thomas, known as The Professor, is regarded as the father of modern bartending because of his great experience, his many travels, the establishments he ran, the many cocktails he created and of course his professional prowess behind the bar.

*But what made him most famous throughout the bartending community and among lovers of fine drinking was his 1862 book *The Bar-Tenders Guide* (or *How to Mix Drinks*), considered the first volume of its kind: a complete compendium of cocktails, alcoholic and non-alcoholic products used in mixology, outlining the techniques for preparing liqueurs and cocktails.*

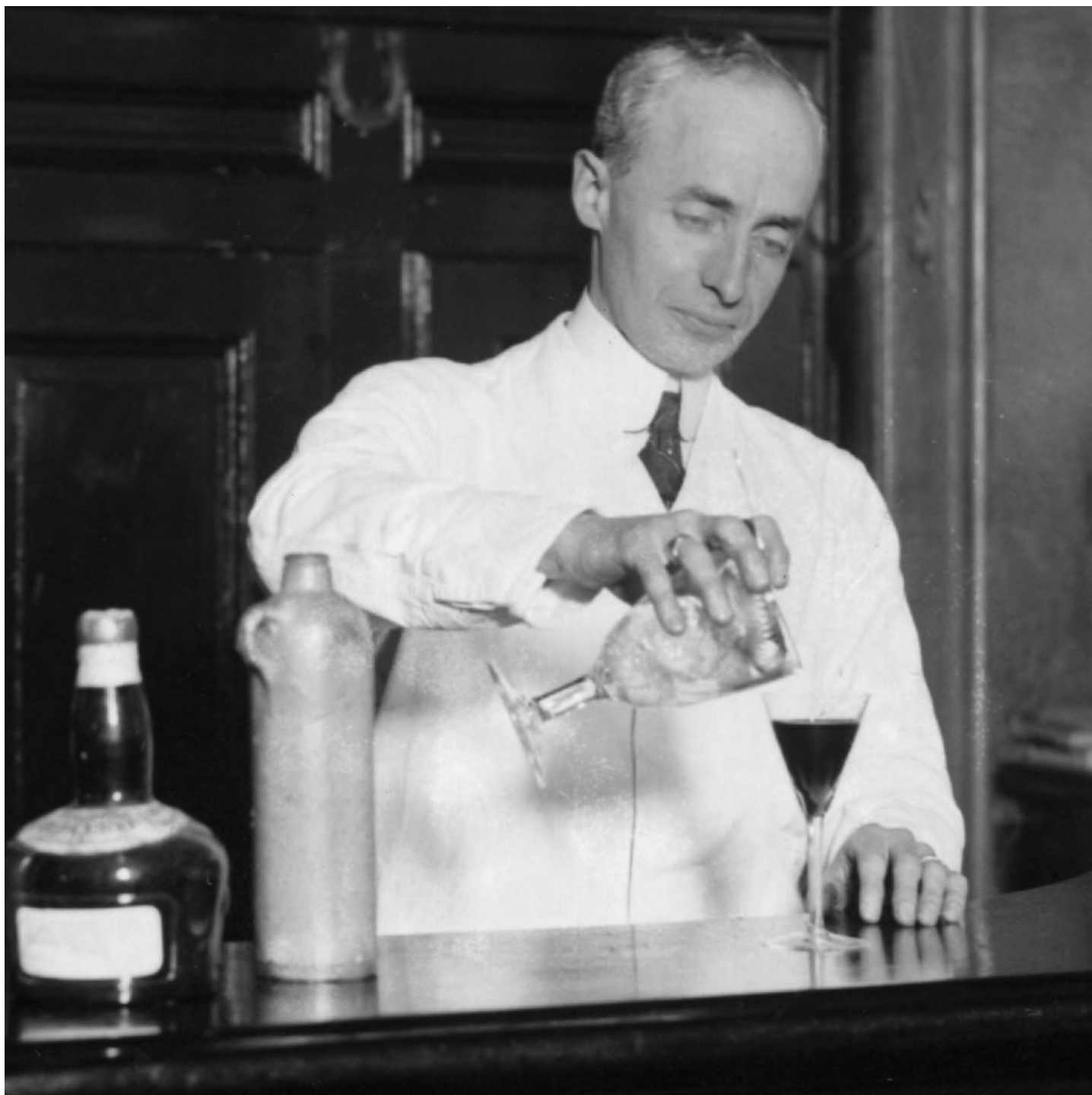
Around the same time, other great figures emerged, such as Harry Johnson, Leo Engel, William Schmidt, George Kappeler, F. C. Lawlor and William Boothby: bartenders who in turn contributed to the development of bartending, both inventing new cocktails and improving their preparation.

Dopo la metà del diciannovesimo secolo in quasi tutte le grandi città europee venivano preparati e serviti i famosi *Mixed drinks* americani come il Mint Julep, il Crusta e il Cobbler. Nel 1882 il Chicago Tribune fece una sorta di sondaggio chiedendo ai barman qual fosse il cocktail più alla moda e il risultato fu l'Old Fashioned, mentre verso la fine del diciannovesimo secolo dominò il Martini cocktail. All'inizio del nuovo secolo le cose cambiarono, i cocktail cominciarono a evolversi, si tentavano nuove sperimentazioni e nuovi accostamenti tra diversi liquori e spiriti. Questa nuova spinta di innovazione fu però smorzata dalla Prima Guerra Mondiale e dal Proibizionismo che portò conseguenze disastrose a livello sociale ed economico colpendo in modo rilevante il mondo degli alcolici e della loro distribuzione e tutto il sistema economico collegato.

Molti bar vennero chiusi e di conseguenza i *bartender* rimasero senza lavoro costretti ad emigrare verso Cuba, Canada ed Europa. Tra questi ritroviamo il famoso bartender Harry Craddock che fece le valige all'indomani della proclamazione dell'inizio del Proibizionismo e andò a lavorare al Savoy di Londra per prendere il posto di un'altra grande barmaid che era Ada Coleman (quasi al termine della sua carriera).

By the second half of the nineteenth century, famous American mixed drinks – such as the Mint Julep, the Crusta and the Cobbler – were prepared and served in almost every major European city. In 1882, the Chicago Tribune conducted a poll asking bartenders what the most fashionable cocktail was, the answer being the Old Fashioned, while by the end of the nineteenth century, the Martini cocktail had begun to dominate. At the beginning of the new century, things changed once more: cocktails began to evolve, new experiments were staged and new combinations of spirits and liqueurs were explored. However, this new push for innovation was dampened by the outbreak of the First World War and then the Prohibition, which had disastrous consequences on a social and economic level, significantly affecting the world of spirits and their distribution as well as the whole economic system linked to them.

Many bars closed, meaning their bartenders were left out of work and forced to emigrate to Cuba, Canada and Europe. Among them was the famous bartender Harry Craddock, who packed his bags the day after Prohibition was declared and went to work at the Savoy in London, where he took over from another great bartender: Ada Coleman (almost at the end of her career).



Il bartender Harry Craddock mentre prepara un cocktail /
The bartender Harry Craddock while preparing a cocktail.



La criminalità organizzata dilagante scatenò una guerra spietata per acquisire il controllo sulle vendite dell'alcol prodotto illegalmente; inoltre per bere bevande alcoliche le persone si cimentavano di nascosto dalle autorità in distillazioni di fortuna utilizzando alambicchi artigianali. Spesso ne risultava un prodotto di pessima qualità, dal sapore a volte sgradevole, tanto che erano frequenti intossicazioni a volte con esito letale. I trafficanti (*bootlegger*) vendevano alcol di scarsa qualità a prezzi molto alti mentre la corruzione dilagava tra gli agenti federali, i giudici e i poliziotti. Inoltre, dato da non trascurare, furono molti i milioni di dollari persi dallo stato americano per il mancato incasso delle tasse sull'alcol. L'unico fattore positivo del Proibizionismo fu la nascita di nuovi drink grazie a nuove modalità di preparazione e all'inserimento nelle ricette di succhi di frutta, panna e molti altri ingredienti.



Fotografia storica della polizia che svuota le botti di alcol durante il periodo del proibizionismo / Historical photo of the police emptying alcol kegs during the period of prohibition.

Rampant organised crime unleashed a cutthroat attempt to gain control over the sale of illegally produced alcohol, and people tried their hand at home-distilling alcoholic beverages far from the prying eyes of authorities. The result was often a product of very poor quality, sometimes with an unpleasant taste; furthermore, cases of intoxication were commonplace and sometimes fatal. Bootleggers sold poor quality alcohol at very high prices, while corruption ran amuck among federal agents, judges and policemen. Moreover, the fact cannot be overlooked that many millions of dollars were lost in tax revenue on alcohol sales to the US government. The only positive element of the Prohibition was the emergence of new drinks, which came about thanks to innovative modes of preparation and the inclusion of fruit juices, cream and various other ingredients in recipes.

CUBA

I barman americani che fuggivano dal Proibizionismo portarono la loro cultura del bar nella capitale cubana, talvolta perfino trasportando fisicamente il bancone e gli arredi del proprio bar. Per tutto il periodo del Proibizionismo Cuba visse un'epoca d'oro per il bere miscelato: i Cantinero impararono molti cocktail americani e i metodi di lavoro dei bartender statunitensi creando a loro volta molte nuove miscele che diedero origine a svariati nuovi cocktail.

I bar più rinomati si trovavano all'interno di alcuni hotel come il Nacional, il Sevilla Baltimore e l'Inglattera, e in locali come lo Sloppy Joe's, il Floridita, nel quale già operava il grande Constantin Ribalaigua, e la Bodeguita del Medio meta di molti americani famosi e facoltosi, attori, industriali e politici. Anche noti personaggi della malavita americana si recavano a Cuba per riunirsi e divertirsi durante il weekend bevendo alcolici senza temere e sottostare alle restrizioni introdotte negli USA, per poi tornare nel loro paese, come avvenne durante the Havana Conference, il famoso meeting tra i mafiosi capeggiati da Lucky Luciano.

American bartenders fleeing Prohibition took their bar culture to the Cuban capital, sometimes even physically transporting their bar counters and furnishings. Throughout the Prohibition period, Cuba experienced a golden age of mixed drinks. The cantineros learned many American cocktails and the working methods of American bartenders, in turn creating their own new mixes that gave rise to many innovative cocktails.

The most famous bars were located in hotels such as the Nacional, the Sevilla Baltimore and the Inglattera, as well as Sloppy Joe's, the Floridita, where the great Constantin Ribalaigua was already working, and the Bodeguita del Medio, where many famous and wealthy Americans, actors, industrialists and politicians were often to be found. Well-known figures from the American underworld also went to Cuba to meet and have fun at the weekend, drinking alcohol without fear of the restrictions introduced in the USA before returning home, as was the case during the Havana Conference: the famous meeting between mobsters led by Lucky Luciano.

EUROPA / EUROPE

In Europa il bere miscelato e i cocktail vivevano la loro golden age nei bar di Berlino, al Ritz di Parigi, all'Harry's Bar di Venezia oppure al Savoy di Londra. In Italia il Movimento Futurista aveva preso piede anche nel mondo dei drink che diventavano sempre più fantasiosi, spesso serviti con l'accompagnamento di pezzetti di formaggio, di frutta o di cioccolata.

In Europe, mixed drinks and cocktails were enjoying their golden age in the bars of Berlin, the Ritz in Paris, Harry's Bar in Venice or the Savoy in London. In Italy, the Futurist movement had also gained a foothold in the world of drinks, which were becoming increasingly imaginative, often served with pieces of cheese, fruit or chocolate.



In questo esatto periodo inoltre furono creati i cocktail più celebri e conosciuti oggi, come il Negroni al bar Casoni di Firenze, il *Bloody Mary* all'Harry's bar, l'*Hanky Panky* al Savoy e il *Mimosa* al White Lady, creati in Europa per mano di barman anche loro famosi come Harry McElhone, Frank Meier, Ferdinand Petiot, W.T. Tarling, Torelli, Jean Lupiou, Petro Grandi, Fosco Scarselli e tanti altri.

Da sottolineare anche come tantissimi *American* bar nacquero nel vecchio continente in quest'epoca proprio per soddisfare i numerosi turisti americani i quali erano desiderosi di poter consumare prodotti alcolici a loro preclusi dal divieto della vendita di alcol e liquori nel loro Paese.

Furthermore, it was during this period that the most famous cocktails known today were created, such as the Negroni at the Casoni bar in Florence, the Bloody Mary at Harry's Bar, the Hanky Panky at the Savoy and the Mimosa at the White Lady, created in Europe by famous barmen such as Harry McElhone, Frank Meier, Ferdinand Petiot, W. T. Tarling, Torelli, Jean Lupiou, Petro Grandi, Fosco Scarselli and many others.

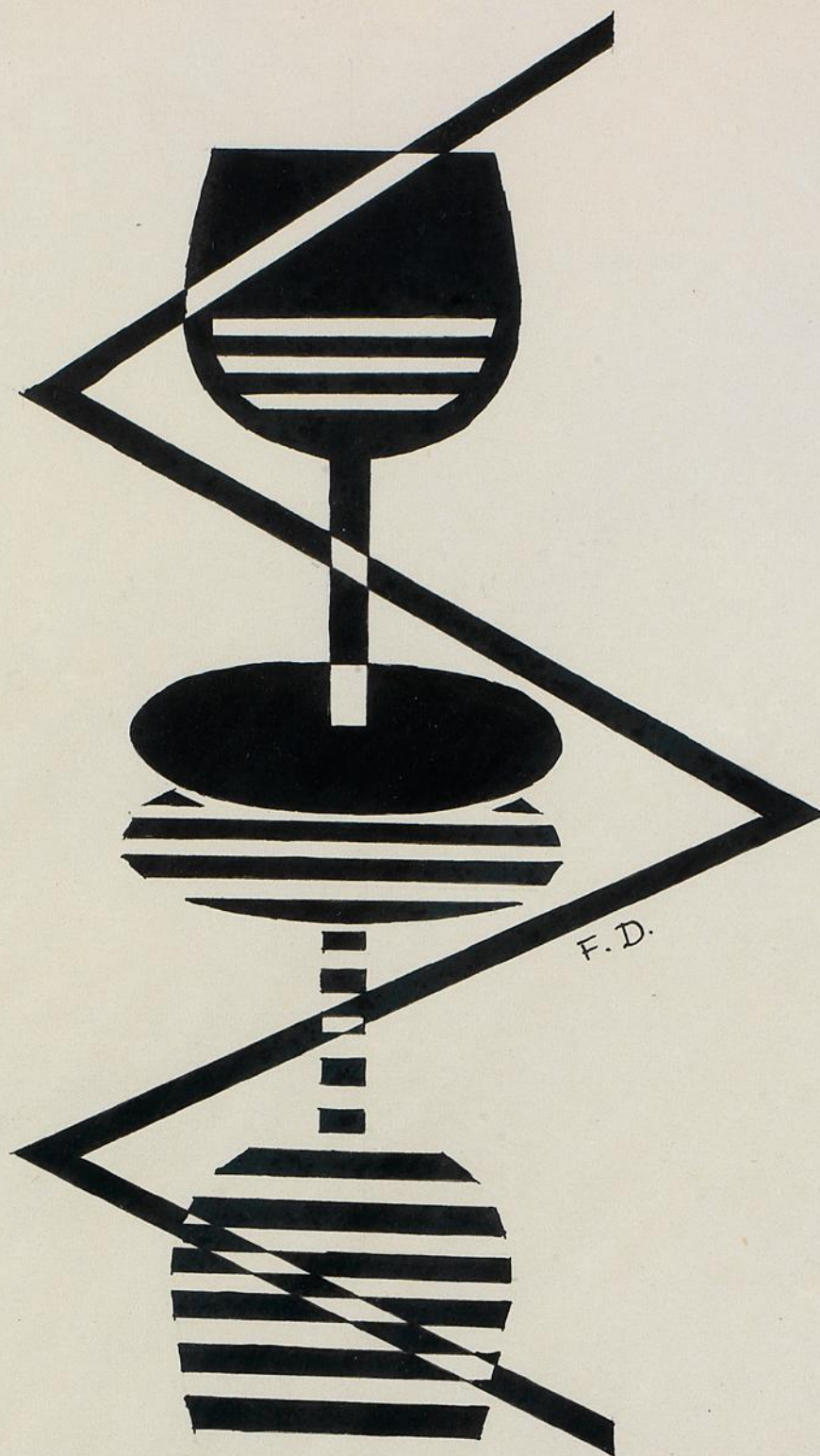
It should also be pointed out that a large number of American bars were set up on the Old Continent at this time to cater for the many American tourists eager to consume beverages denied to them.



Negroni Cocktail, Archivio / Archive Galleria Campari

Ricetta trovata al / A receipt found at Caffè Casoni a dimostrazione che Fosco Scarselli usò il Campari per creare il cocktail del Conte Negroni nel 1919. / Evidence that Fosco Scarselli used Campari to make Count Negroni's cocktail in 1919. Archivio Galleria Campari / Campari Gallery Archive

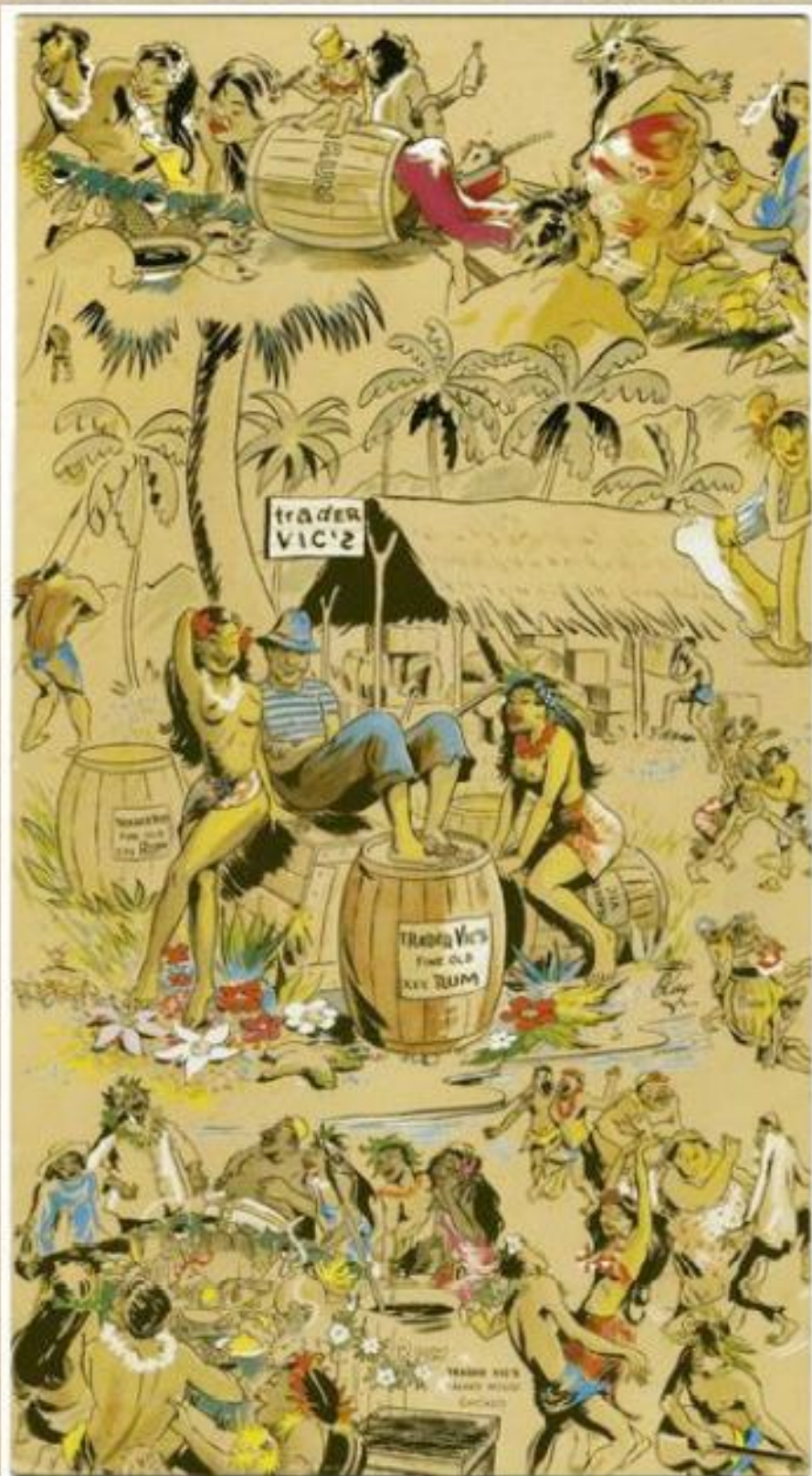




l. (Tratto)

10 x 5

n. 10



str

Pirates, Buccaneers
handy with their drink

SUFFERING BAR STEV

A headache Mon-
quers with an al-
bonds from the

DR. FUNK OF TAHITI

A truly Tropical drink, orig-
inating in Papaya's and redol-
ent of French Rum and Ab-
dethe



1.60



MAI TAI 1.75

This means "the best" in
Tahitian. 17-year-old Jamaica
Rum makes this so



NAVY GROG . 1.95

A truly grog drink . . . a
blend of fine Rums and
Tropical Fruit juices with
an amount of Pinonno Beans



QUEENS PARK SWIZZLE 1.85

Tout of the Caribbean. Dark,
rich Rum and Tropical Fruit
make this a potent but palat-
able drink



GUN CLUB PUNCH

Black Hunter's Special . . . a
blend of dark and light
Rums with Fruit juices

1.65

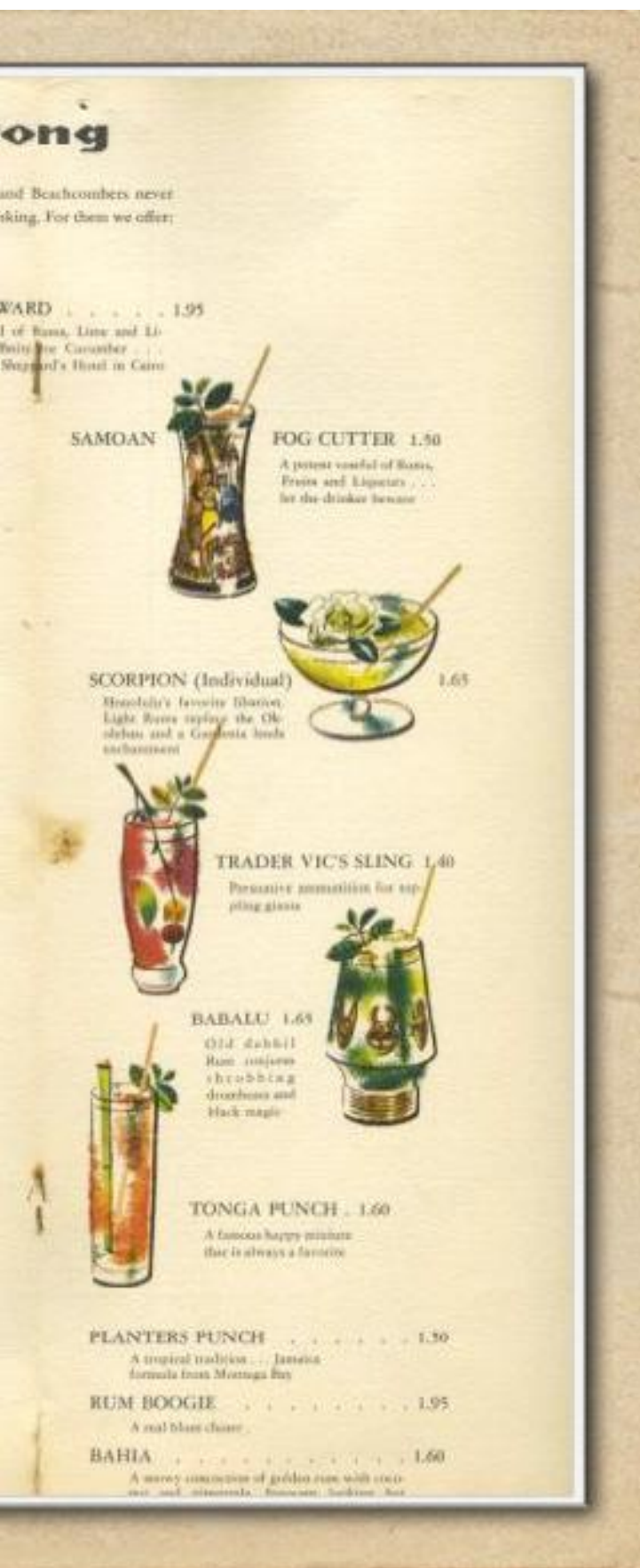
EASTERN SOUR 1.45

A magnificent drink . . . fine Brandy with
crushed Orange, Lemon and Ice

KONA SWIZZLE 1.35

A blend of Rum, Lime and Liqueurs wine-
ried to a foam

DR. FUNK'S SON 1.95



Al termine del Proibizionismo il Rum conquista un posto rilevante nel mercato per il semplice motivo che era economico da acquistare. Don Beachcomber fu il primo ad aprire un bar in stile tropicale con cucina polinesiana, adattata al gusto americano dove si vendevano principalmente cocktail a base di rum e succhi di frutta tropicali con l'aggiunta di spezie, serviti nei bicchieri e in altri contenitori più bizzarri e fantasiosi. Subito dopo seguì le sue orme un altro barman, Trader Vic. Questo tipo di locale si consolidò così da far nascere più tardi il movimento chiamato *Tiki* che durante la Seconda Guerra Mondiale divenne una vera e propria moda, non limitata solamente alle isole Hawaii e ad altre isole tropicali, ma esteso a tutte le parti d'America.

At the end of Prohibition, rum gained a significant place in the market for the simple reason that it was cheap to buy. Don Beachcomber was the first to open a tropical-style bar with Polynesian cuisine, adapted to American tastes, where the cocktails were mainly made from rum and tropical fruit juices with added spices, served in glasses as well as other more bizarre and imaginative containers. Soon afterwards, another bartender - Trader Vic - followed in his footsteps, and this type of bar began to take hold, leading to the movement known as Tiki, which during the Second World War became a clear trend, limited not only to Hawaii and other tropical islands but extended to all parts of North America.

Un esempio di menu creato da Dom The Beachcomber, primo bartender del movimento Tiki / An example of menu created by Dom The Beachcomber, the first bartender of Tiki's movement

Negli anni '40 la vodka venne introdotta nella preparazione di numerosi cocktail come il Moscow Mule, il Bloody Mary e il Martini cocktail. Quest'ultimo viene citato per la prima volta con questa variante nel libro di Lucius Beebe, *lo Stork Club* del 1946, in cui la ricetta venne modificata con l'uso della vodka al posto del gin. Questa variante divenne uno slogan con il famoso agente segreto James Bond, che nell'ordinare i suoi Martini cocktail ordinava la variante con vodka *Shaken not Stirred!*

Durante gli anni '50 e '60 andava di moda bere il Martini cocktail molto secco, ed alla fine degli anni Sessanta i Tiki bar e i cocktail cominciarono a tramontare.

Gli anni '70 e '80 vengono definiti gli Anni Bui o Dark Age nella cultura del bere, forse anche per il fatto che il presidente Jimmy Carter era contrario al consumo dell'alcol e contro le campagne pubblicitarie per promuoverlo ai consumatori.

Verso la fine degli anni '90 assistiamo alla riscoperta del cocktail e del mondo bar con la conseguente ripresa del consumo dei cocktail classici che vengono nuovamente richiesti e consumati. A Milano per esempio esplode nuovamente la moda dell'Aperitivo, vero e proprio rito della quotidianità sociale, con la riproposizione di cocktail come l'Americano, il Negroni e l'Aperol Spritz accompagnati con stuzzicherie varie, sempre più elaborate.

In the 1940s, vodka was introduced in the preparation of numerous cocktails such as the Moscow Mule, the Bloody Mary and the Martini cocktail. The latter is first mentioned with this variant in Lucius Beebe's book, *The Stork Club* (1946), where the recipe was modified to use vodka instead of gin. This variant was featured in a catchphrase of the famous secret agent James Bond, who when ordering his Martini cocktails would always order the vodka variant - *shaken not stirred!*

During the 1950s and 1960s, it was fashionable to drink very dry Martini cocktails, but by the end of the 1960s, Tiki bars and cocktails were on the wane. The 1970s and 1980s are referred to as the Dark Age in drinks culture, perhaps due in part to the fact that President Jimmy Carter was against the consumption of alcohol and even against advertising campaigns to promote it to consumers.

Towards the end of the 1990s, there was a rediscovery of cocktails and the bar world, with a consequent resurgence in the consumption of classic cocktails that grew once more in demand. In Milan, for example, the fashion for aperitifs exploded once again, becoming a genuine ritual of daily social life, with the revival of cocktails such as the Americano, Negroni and Aperol Spritz accompanied by various increasingly elaborate snacks.

Americano Cocktail, Archivio / *Archive* Galleria Campari





I Tiki drinks cominciano ad essere nuovamente rivalutati, la moda del *Flair* diventa più popolare grazie anche al film *Cocktails* di qualche anno prima con Tom Cruise nelle vesti di barman acrobatico. Il nuovo Millennio portò grandi cambiamenti nel mondo del bar. A New York cominciarono a riapparire gli Speakeasy, bar 'segreti' che furono famosi durante il periodo del Proibizionismo, e ritornarono in voga alcuni vintage drink come l'Old Fashioned, il Martinez cocktail, il Sazerac, il Ramos Fizz, il Mint Julep, i Cobblers e il French 75.

Negli anni a seguire arrivano i cocktail *Molecolari* realizzati con nuove tecniche, utilizzando ghiaccio sintetico, gelatine, spuma ed altri prodotti da laboratorio per esaltare profumi, aromi e gusto delle preparazioni. L'affinamento delle tecniche ha portato sia all'invecchiamento in botte di cocktail già miscelati che venivano poi serviti spillati come si trattasse di birra sia ad una fase in cui i drink sono stati proposti già imbottigliati, pronti per il consumo.

Even Tiki drinks were re-evaluated, and the fashion for flair bartending was popularised also thanks to the film Cocktail which had been released a few years earlier, starring Tom Cruise as an acrobatic barman.

The new millennium brought great changes to the bar scene. Speakeasies, the 'secret' bars that had been so famous during the Prohibition years, began to reappear in New York, and vintage drinks such as the Old Fashioned, the Martinez cocktail, the Sazerac, the Ramos Fizz, the Mint Julep, the Cobblers and the French 75 came back into vogue.

The following years saw the arrival of 'molecular' cocktails made with innovative techniques, exploiting synthetic ice, jellies, froths and other laboratory products to enhance the aromas, flavours and tastes of mixes. The refinement of techniques led both to the barrel-ageing of premixed cocktails, which were then served on tap like beer, and to a phase in which drinks were to be found pre-bottled, ready for consumption.

Foto che raffigura i festeggiamenti per fine del proibizionismo nel 1933 / Photo that depicts the celebration of the end of prohibitionism in 1933

Una foto rappresentante l'entrata di un bar Speakeasy / A photo representing the entrance to a Speakeasy Bar

Distributore automatico/ Vending machine Campari Soda, 1930s, Archivio / Archive Galleria Campari

Oggigiorno parliamo di veri e propri Laboratori 'Lab' nelle cantine e negli office dei bar dove si elaborano nuove tecniche di preparazione degli ingredienti, come la macerazione, l'essiccazione e la distillazione. Si lavora anche con la fermentazione degli ingredienti, che provengono da tutte le parti del mondo con svariate specie di piante, fiori, spezie ed altri ingredienti di cui non si era mai sentito parlare prima d'ora. Sebbene però i cocktail creati ogni giorno in tutto il mondo siano numerosissimi, i più richiesti e prediletti dalla clientela restano sempre e comunque gli intramontabili Classici.

Inoltre in questo millennio anche la figura del *barman* è cambiata, si è evoluta per rispondere alle nuove richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente. Divenuto ormai un professionista a 360 gradi si occupa non solo della preparazione dei cocktail ma anche di altre numerose attività. I ruoli che riveste sono infatti moltissimi: events manager, ambasciatore, consulente, docente, formatore, esperto del web, produttore, viaggiatore, alchimista, giornalista, scrittore e via dicendo, andando quindi a creare moltissimi nuove specializzazioni strettamente legate alla sua figura di *barman* e al mondo del bar.

Ciò che però contraddistingue la poliedricità del *bartender* è la sua professionalità, il *savoir faire*, l'attenzione per il cliente, l'eleganza, la serietà e l'ospitalità! Molto spesso il successo di un locale si deve proprio alle capacità istrioniche dei suoi bartender che sanno creare esperienze esclusive e memorabili per la loro clientela miscelando in modo sapiente ingredienti come spiriti, liquori e distillati, succhi, frutti, guarniture e, non meno importante, la capacità di accogliere le persone e farle sentire al centro della scena.

Nowadays we talk about genuine 'labs' in cellars and the backrooms of bars, where new techniques for preparing ingredients are developed, such as maceration, drying and distillation. Work is also done on the fermentation of ingredients, which come from all over the world with various species of plants, flowers, spices and other previously unheard of ingredients. Although numerous cocktails are created every day all over the world, the most popular remain the timeless classics.

Moreover, since the start of the millennium, the figure of the bartender has changed, evolving to meet the new demands of an increasingly attentive and demanding clientele. He has now become an all-round professional, dealing not only with the preparation of cocktails but also with numerous other activities. His roles are many: events manager, ambassador, consultant, teacher, trainer, web expert, producer, traveller, alchemist, journalist, writer and so on, thus creating many new specialisations closely linked to his role as a barman and to the world of the bar.

However, what distinguishes the versatility of the bartender is his professionalism, savoir faire, customer focus, elegance, seriousness and his hospitality! Very often the success of a bar is due to the aplomb of its bartenders, who know how to create exclusive and memorable experiences for their customers by skilfully mixing spirits, liqueurs and distillates, juices, fruits, garnishes and - last but not least - the ability to welcome people and make them feel at the very centre of the scene.



Camparino in Galleria, 2019



Negroni 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).

JERRY THOMAS'



GUIDE

HOW TO MIX DRINKS

RECEIPTS FOR MIXING

ALL KINDS OF

PUNCH
EGG NOG
JULEPS
SWAINS
COBBLERS
COCKTAILS

SANGAREES
MULLS
TODDIES
SLINGS
SOURS
FLIPS

Galleria
CAMPARI