

# IL LUNGO DECEENNIO DEL SECOLO BREVE

UNA RACCOLTA DI SAPORI, PROFUMI E RICORDI DEGLI ANNI 70

ROBERTO ABBADATI

## MILANO DA BERE

L'APERITIVO ITALIANO PER ANTONOMASIA, IL BITTER CAMPARI, DIVENTA L'ICONA DELL'ITALIA AL BAR DI QUEGLI ANNI DOVE, L'OPERAIO QUANTO IL GRANDE INDUSTRIALE SI RITROVANO DOPO IL LAVORO AL BANCONI, ACCOMUNATI DALLA VOGLIA DI DIVERTIRSI E DI GODERSI UN BUON DRINK.

LE DECLINAZIONI CLASSICHE DEL BITTER CAMPARI:

GENERALE GARIBOLDI - BITTER CAMPARI, SUCCO DI ARANCIA ROSSA

MI-TO (MILANO-TORINO) - BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, SODA

CONTE NEGRONI - BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, LONDON DRY GIN

NEGRONI SBAGLIATO - BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, BOLLICINE BRUT

## ROSSINI & BELLINI

CI SI AVVIA VERSO LA FINE DI UN'ERA, LE GRANDI CASE DELLA VECCHIA HOTELLERIE EUROPEA COMINCIANO AD ESSERE COMPRAE DALLE COMPAGNIE ALBERGHIERE O ALTRE OCEANO CHE, MAN MANO LE SPOGLIANO DEL VALORE UMANO DI PERSONAGGI D'ECCEZIONE CHE NE HANNO SCRITTO E RAPPRESENTATO UNA STORIA RICCA D'ECCELLENZE. SI SALVANO GIUSTO LE Tinte MORBIDE E VOLUTTUOSE DEI CLASSICI COCKTAILS STAGIONALI CHE, CONTINUANO A SEDURRE CON IL LORO FASCINO D'ALTRI TEMPI IN BARBA ALLA GLOBALIZZAZIONE.

ROSSINI: PUREA DI FRAGOLE FRESCHE E PROSECCO EXTRA BRUT A RIEMPIRE.

BELLINI: PUREA DI PESCHE FRESCHE E PROSECCO EXTRA BRUT A RIEMPIRE.

## SPACE INVADERS

CHE DIRE SU QUESTO VIDEOGIOCO CHE INFLUENZO NON SOLO LA PROPRIA GENERAZIONE MA ANCHE TUTTE QUELLE A SEGUIRE DECRETANDO L'INIZIO DELL'ERA D'ORO DEI VIDEOGAMES DOMESTICI.

SCHERMATA AL PEPPERONE GIALLO CON ARMATA DI ALIENI GELATINOSI ALL'AGAR-AGAR AI GUSTI DI BARBABIETOLA, POMODORO, FAVE E CAROTE NOVELLE INTENTA A CONQUISTARE LA TERRA. A DIFENDERCI UN CANNONE SPARA PISELLI FRESCHI E 4 BUNKER DI CROSTINI DI FOCACCIA AL HAMUT. L'INVASIONE MACROBIOTICA IN CHIAVE NEW-AGE HA INIZIO!

## TARTARE

LA PRESENZA CONSOLIDATA DEL CRUDO NEI MENU È ANCORA LONTANA AD ARRIVARE, COMINCIA GIUSTO QUALCHE TIMIDO ACCENNO DI SUSHI E SASHIMI NELLE GRANDI CITTÀ EUROPEE. L'UNICO CIBO CRUDO CHE CI ERA FAMILIARE ERA LA TARTARE, DECLINATA IN STEAK TARTARE PER LA CARNE E IN CRUDO DI TONNO ALLA BATTUTA PER IL PESCE.

TARTARE DI MANZO PROFUMATA AL WHISKY, BATTUTO D'ACCIUGHE E MAIONESE AMARA ALL'EXTRAVERGINE E BATTUTA DI TONNO CEDRO E PISTACCHI, CON MELANZANE ALLA MENTA E BURRATA.

## IL TRAMEZZINO

SEBBENE DI ORIGINI PIÙ ARISTOCRATICHE IN QUANTO SVILUPPATO NEI GRANDI ALBERGHI DI VENEZIA, ATTORNO AGLI ANNI 70 COMINCIA A COMPARIRE E FARSI STRADA ANCHE IN BAR, PER QUANTO RAFFINATI, PIÙ POPOLARI. È LA RIVOLUZIONE DEI COSTUMI, ANCHE NEL CIBO DI TUTTI I GIORNI.

DOPPIO TRAMEZZINO IN VERSIONE CARNE E PESCE: IL PRIMO CON PANE BIANCO, ROAST-BEEF, SENAPE IN GRANI, CETRIOLONI SOTTACETO, GOUDA E CUORI DI LATTUGA; IL SECONDO CON PANE NERO, SALMONE AFFUMICATO, CREAM CHEESE AL RAFANO, ANETO FRESCO, RAVANELLI E INSALATA NOVELLA.

## L'ÉCLAIR

CIRCA 100 ANNI DOPO LA SUA NASCITA, AVVENUTA PER OPERA DEL GRANDE MAESTRO DI CUCINA E PASTICCERIA MARIE-ANTOINE CARÈME, GRAZIE PROBABILMENTE ANCHE ALL'OPERA IMMAGINIFICA SVOLTA DA FAUCHON AND CO. NEL PERIODO DELLA FILMOGRAFIA NOUVELLE VAGUE, NEGLI ANNI 70 GLI ÉCLAIRS TORNAANO PREPOTENTEMENTE DI MODA: TANTO NEI GRANDI SALOTTI, QUANTO NELLE PASTICCERIE DA FORNO DI QUARTIERE.

CLASSICI ÉCLAIRS, DECLINATI AI 4 CIOCCOLATI: BIANCO, AL LATTE, GIANDUJA E FONDENTE.