

“Bere è un momento emozionale, che crea suggestioni e fa da piacevole contorno alla nostra serata o alla nostra compagnia. Non il motivo della compagnia”. Con queste parole esordisce Leonardo Pinto Nazario, il trentaquattrenne sommelier pugliese totalmente innamorato del distillato dei pirati. Lo abbiamo incontrato a Roma, dove sta organizzando la terza edizione di ‘ShowRum’ (26-28 settembre al Salone delle fontane), il festival italiano interamente dedicato al rum, e si è gentilmente prodigato a soddisfare le nostre curiosità. Perché il rum di curiosità ne fa sorgere tante. Varia da Paese a Paese, sfuggendo a una classificazione rigida e ben delineata: dalle tipologie, al territorio di provenienza, dalle tradizioni, alle storie a esso legate e alle modalità di accompagnamento nella degustazione. Lo si può gustare con un buon sigaro, con del cioccolato – rigorosamente amaro – o con della frutta. Come ingrediente per dolci o per piatti rivisitati. Liscio o con ghiaccio. Non da ultimo, il rum parla di uomini, di territori, di schiavi, di sacrifici e sofferenze. Tante storie che non aspettano altro che essere scoperte. Ecco perché bere rum può diventare un mezzo anche educativo, che veicola i principi del bere consapevole e responsabile.

Leonardo Pinto, nel suo festival parla di ‘storia del rum’ e di un intero mondo nascosto dietro a profumi, colori e sapori: ci spiegherebbe meglio questa espressione?

“Il rum è uno dei pochi distillati che rappresenta il territorio di origine non soltanto per quel che riguarda profumi colori e sapori. Ancora oggi ci sono storie legate a luoghi, come la Jamaica, Cuba o la Guyana, dove alcune ricorrenze vengono ‘benedette’ con il rum: la nascita di un bambino, ad esempio, o le fondamenta di una casa in cui si sta per andare a vivere (affinché il prezioso liquido ‘salvi’ dagli spiriti cattivi). Così come si può aprire una bottiglia, versandone il contenuto a terra, anche soltanto per fare piacere agli angeli. Inoltre il rum è sempre stata una bevanda popolare. Legata agli schiavi e successivamente, quindi, al popolo – che, nei territori del rum, dagli schiavi discende –. Per queste popolazioni il rum era l’unica cosa a cui potersi ‘appigliare’ nella loro vita. Era il loro salario, ma anche un modo per non pensare alla propria condizione. È quindi una bevanda porta con sé una storia molto interessante”.

In quest’ottica cosa significa bere rum?



Leonardo Pinto Nazario

Pugliese di nascita e modenese di adozione, il trentaquattrenne Leonardo Pinto, Sommelier dal 2011, lavora nel mondo dei distillati in veste di consulente all’import ed export, brand building, vendita online e educational. Ma è soprattutto un grandissimo appassionato dell’universo alcolico, con un particolare debole per il rum, la bevanda dei pirati. Il distillato che sin dal 1997, data del loro ‘primo incontro’ e ragione di un vero e proprio colpo di fulmine, lo ha ammaliato con le sue mille sfumature di colori, odori e sapori. E per l’affascinante storia che reca con sé. Tanto da spingerlo, all’inizio di questo percorso di scoperta, a fingersi anche giornalista per poter estorcere il maggior numero di notizie e di informazioni presso le distillerie. Nel 2004, sempre in veste di appassionato, apre il blog ‘Isla De Rum’, in cui condensa ed elabora uno ‘chere’ di queste informazioni (tipologie, distillerie e notizie correlate ai territori di origine). Gradualmente, prende sempre più piede l’idea che questa passione – continuata ininterrottamente a latere del suo lavoro – sarebbe potuta diventare essa stessa un vero e proprio lavoro. E nel 2012 apre finalmente la sua attività: “ShowRum”, il festival giunto alla sua seconda edizione interamente dedicato alla bevanda dei pirati.

“Partiamo dal presupposto e dal concetto che ho io del bere: siccome non è una cosa che ‘ordina’ il medico, quando voglio bere, cerco di farlo in maniera consapevole. Ed è il messaggio che più tendo a sottolineare e a trasmettere sempre: scegliamo un distillato in base a delle emozioni che ci regala e non in funzione della sbronza finale. Il rum in questo senso è un prodotto che bevuto nel giusto modo, consapevole, inteso non soltanto nella moderazione, ma anche nella conoscenza intorno al distillato, può regalarti delle emozioni. Equivalenti a quelle che si possono provare quando si vede un bel film o quando si vive un’esperienza a teatro o si guarda una gara sportiva”.

Perché rum e non whisky: che cos’ha di così



speciale questa tipologia di distillato?

“Perché, a differenza del whisky, che è legato e connesso soltanto a un Paese e a un piccolo territorio con le sue tradizioni, il rum si porta dietro delle peculiarità tutte sue: nella sua storia e nel legame con il territorio (come accennavo prima), ma anche nella sua grande varietà, nella piacevolezza organolettica, nella rivoluzione attuale che sta vivendo a livello produttivo (che ne porta sul mercato tipologie nuove e qualitativamente sempre migliori). Ma anche nel tentativo di voler veramente portare la qualità nella tradizione. Tutto queste sono caratteristiche uniche del rum, che nessun altro distillato possiede”.

Durante le scorse edizioni di ShowRum si è utilizzata molto l'espressione 'popolo del rum'.

“Non parlerei di popolo del rum. Ma piuttosto di atteggiamento delle persone che bevono rum . A

differenza della maggior parte degli altri distillati, il mondo del rum è assolutamente privo di 'gerarchie' o 'snobismi' di qualunque tipo: è gioiale e conviviale. Dal produttore famoso all'ultimo dei consumatori si instaura un clima di condivisione e di amicizia vera. Il personaggio e l'appassionato parlano alla pari, senza che nessuno si senta inferiore all'altro. Si crea quasi una comunità di amici, di persone, che quando si incontrano, pur essendosi viste magari soltanto una volta nella loro vita, hanno questa passione, questa 'lingua' in comune. Ci si sente parte integrante di un unico mondo e l'atmosfera che si instaura è veramente bellissima”.

Attraverso la conoscenza di questo distillato spera di diffondere la cultura del bere consapevole e responsabile?

“In verità, con la mia manifestazione, io metto a disposizione uno strumento che provo a struttu-

Hemingway Special

Conosciuto anche con i nomi 'Emingway Daiquiri', 'Daiquiri special', 'Wild daiquiri' o 'Papa doble', il 'Daiquiri Emingway Special' è un cocktail a base di rum bianco, maraschino, succo di lime e succo di pompelmo. Nasce come evoluzione del più classico 'Daiquiri', suo precursore già in voga nei territori caraibici e soprattutto a Cuba, dove fu inventato intorno al 1898 o intorno al 1905 (le teorie intorno alla nascita di un drink spesso sono tante e discordanti tra loro: cercate quelle che più vi stuzzicano, vi serviranno per arricchire la preparazione del cocktail con una buona dose di aneddoti con cui intrattenere ospiti e amici).

La 'trasformazione' in 'Special' avvenne per opera e 'intromissione' del celebre scrittore statunitense – nonché gran bevitore – Ernest Heminway, che, assiduo frequentatore di locali e famoso per la sua preferenza ai gusti 'secchi e forti', un giorno chiese al barman de 'El Floridita', nel pieno centro storico de l'Avana, di rendere più 'robusto' il suo daiquiri. In primis, fece eliminare lo zucchero dal daiquiri, la cui dolcezza venne sostituita con il morbido aroma del liquore di ciliegie marasche (ma che, a differenza dello zucchero, essendo un liquore, avrebbe apportato un contributo alcolico supplementare al drink) e fece aggiungere del succo di pompelmo, che rese il sapore della bevanda ancor più aspro e pungente.

IL DRINK

Avendo un'anima caraibica, questo cocktail ha un aspetto fresco, un gusto gradevole e aromatico e un'apparenza leggera. Ma, attenti: inganna. Difficile fermarsi al primo e spesso, al secondo, si affacciano un terzo e un quarto con molta facilità, con il rischio che ad un certo punto, chi lo beve, si ritrovi a parlare da solo in qualche angolo del bar.

PREPARAZIONE

Non è difficile da preparare e non occorrono molti ingredienti. Munitevi innanzitutto di una coppa 'Martini'. All'occorrenza, anche la

più classica coppa champagne andrà bene. Riempitela di ghiaccio, in modo da freddare bene le pareti del bicchiere, e lasciatela in questo modo per tutta la durata della preparazione del vostro cocktail.

Avrete bisogno di: rum bianco caraibico, maraschino (o liquore di ciliegie marasche), succo di lime e succo di pompelmo.

Versate tutti gli ingredienti all'interno di uno 'shaker', riempitelo di ghiaccio e agitatelo energicamente per circa 6/8 secondi.

Buttate il ghiaccio dalla coppa ormai raffreddata e, con un filtro, andate a versare il composto dello shaker all'interno del bicchiere.

Servite il vostro fresco e profumato drink impreziosendolo con la guarnizione di una ciliegina rossa al maraschino.

Fatela cadere sul fondo del bicchiere: non solo sprigionerà lentamente dei morbidi retrogusti, ma donerà al vostro cocktail un aspetto più allegro e colorato.

RICETTA

- 3 cl di rum bianco caraibico
- 1,5 cl di maraschino
- 1,5 cl di succo di lime
- 1,5 cl di succo di pompelmo



