

NEWS

## Martini Black Saffron: Una nuvola di fuliggine, Milano e Stanley Tucci

Che cosa hanno in comune questi elementi: la Vecchia Milano e un grande attore di Hollywood? Per scoprirlo aggiungete a questi ingredienti un ottimo gin, una spruzzata di vermouth e un bartender che ha raccolto e vinto la più classica delle sfide: interpretare il binomio tradizione-innovazione



di Angela Odone  
16 marzo 2021



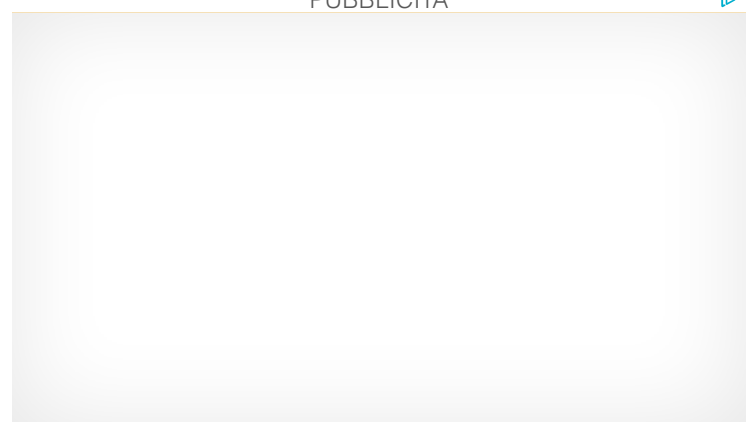
È arrivato in sordina **Stanley Tucci**, il grande attore e regista statunitense di origine italiana (vincitore di due Golden Globe e candidato agli Oscar come migliore attore non protagonista) per andare alla scoperta delle meraviglie gastronomiche del nostro paese. Questa volta ha fatto tappa a Milano, capitale italiana dell'aperitivo, per un'occasione speciale: si gira la nuova puntata della docuserie *Searching For Italy*.

PUBBLICITÀ



Tre le informazioni chiave per entrare nel mood della serata:

PUBBLICITÀ



location: **Cantina Piemontese** e il suo speakeasy **Tenitt**

bartender: **Morris Mau**

argomento: «Dalla tradizione all'innovazione dell'aperitivo»

«Quando venni informato dalla produzione di CNN del tema da trattare», racconta **Morris Mau**, «cercai una location storica ed evocativa che potesse ricollegarsi direttamente al simbolo più importante di questa città: il Duomo. Scoprii dell'esistenza del ghetto di via Laghetto dove erano confinate le classi sociali più basse, tra queste anche i carbonari, devoti alla Madonna dei Tenitt per averli protetti dalla peste. Oggi possiamo dire che questo fu possibile grazie anche alle proprietà antisettiche del carbone, a quel tempo sconosciute». Parte proprio da questa storia l'idea del Martini Black Saffron con cui Morris Mau ha stupito Stanley Tucci.



«Durante la costruzione del Duomo», continua Morris Mau, «in queste vie della Vecchia Milano, esisteva una crocevia di scambi e trasporti di merci (marzo di Candoglia dal lago Maggiore, carbone, legno e spezie da Venezia e dai territori sabaudi). Così ho immaginato una serata che prevedesse, oltre ai 3 'Twist on classic' (ispirati al Gin Tonic, al Negroni, al Fizz), un Martini esclusivo, sartoriale, pensato solo per Stanley, estimatore appassionato di di questo cocktail. Per questo Morris Mau ha fatto una specialissima scelta degli ingredienti.

### Il gin

River Mentana Venetian Dry Gin. «River è un termine che definisce i diamanti provenienti da fiumi», racconta Morris Mau, «sono i diamanti più preziosi, dalla trasparenza perfetta, come il nostro gin. Mentana è una varietà di grano antico è stato usato nella fermentazione per la base alcolica. Un grano profumato, cremoso, con una spiccata salinità, coltivato a ridosso della laguna di Venezia».

### Il vermouth

«Ho scelto il Vermouth Extra Dry Mulassano. Un vero concentrato di storia. Lo produce il Caffè Mulassano di Torino, un'istituzione, un punto di riferimento per tutta la città. Amilcare Mulassano apre la sua bottigliera a metà '800 e nel 1907 si trasferisce in Piazza Castello nel cuore della città, fondando il Caffè Mulassano, luogo di ritrovo di artisti, politici e scrittori della Torino di quel periodo. Insieme al Cavalier Pietro Bordinigo (fondatore dell'omonima distilleria a Cuneo) crea il Vermouth Mulassano. Da allora gli ingredienti sono sempre gli stessi, solo le proporzioni degli infusi sono state calibrate per rendere questo vermouth adatto ai tempi».

### Il carbone vegetale

«Preziosissimo per i nostri antenati come antibatterico (e le sue funzioni curative sono ancora attualissime), oggi ha conosciuto anche una svolta glam grazie alla cucina gourmet e alla miscelazione per creare giochi cromatici spettacolari».

### Lo zafferano

Di origine persiana, la spezia più costosa e rara di tutti i tempi, simbolo intramontabile della città di Milano, con il suo risotto giallo.

### Il cardamomo

Una spezia costosa dalle proprietà stimolanti e digestive che arriva oggi, come allora, dall'Oriente e dall'Africa.

### La ricetta

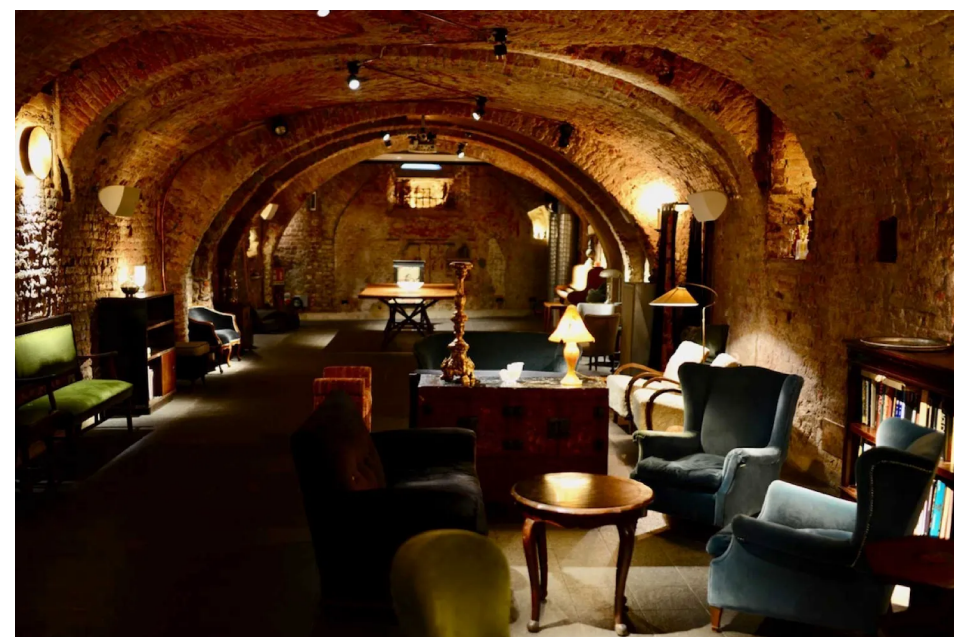
Ecco la ricetta del drink di Morris Mau, da provare a casa:

Martini Black Saffron

6 cl Dry Gin infuso con carbone vegetale 1 cl di Vermouth Extra Dry infuso con zafferano 1 vaporizzazione di olio essenziale di cardamomo ghiaccio

Aggiungere il gin e il vermouth in un mixing glass con ghiaccio e mescolare fino a quando non sono ben raffreddati. Filtrare in un bicchiere Nick & Nora raffreddato. Guarnire con una piccola vaporizzazione di olio essenziale di cardamomo.

Per sorseggiare il Martini Black Saffron, come Stanley, miscelato per voi da Morris Mau, rimaniamo tutti in attesa di poter varcare la soglia Tenitt\*\* il suggestivo speakeasy immerso nelle «segrete» del ristorante Cantina Piemontese.



TAGS [Cocktail](#) [Milano](#)

VIDEO



La sacralità del vino dall'alimento alla convivialità

ARTICOLI PIÙ LETTI

[Menù di Capodanno: 50 ricette per iniziare il 2023 con gusto](#)  
di Redazione

[Casa Alemagna: il menù di Natale](#)  
di Sara Tieni

[Come eravamo. Peck a Milano: il Natale che tutti ricordano](#)  
di Margo Schachter

**SPONSORED**  
È tempo di festa: lasciate trasportare dalle vibrazioni dell'Asti  
Di Asti

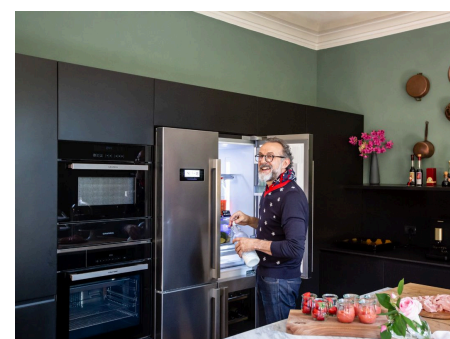
ARTICOLI PIÙ LETTI

[Menù di Capodanno: 50 ricette per iniziare il 2023 con gusto](#)  
di Redazione

[Casa Alemagna: il menù di Natale](#)  
di Sara Tieni

[Come eravamo. Peck a Milano: il Natale che tutti ricordano](#)  
di Margo Schachter

**SPONSORED**  
È tempo di festa: lasciate trasportare dalle vibrazioni dell'Asti  
Di Asti



SPONSORED

**Festeggiare senza sprecare si può: i consigli di Grundig e dello Chef Massimo Bottura**

Di Beko

TUTORIAL

**Cenone di Capodanno: le migliori ricette**

di Redazione

LA CUCINA ITALIANA



SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE

CUCINA REGIONALE  
RICETTE  
NEWS  
DOVE  
TUTORIAL  
GREEN  
VIDEO  
LA SCUOLA  
CORSI DIGITALI

CONDÉ NAST ITALIA

AD  
GQ  
Vanity Fair  
Vogue  
Wired