

# MR THREE & BROS STARTER KIT



FALERNUM TOUR - SETTEMBRE 2022

# Le origini e i percorsi

a cura di  
Edoardo Nono



Il Falernum è un liquore dell'isola di Barbados la cui tradizione si dice risalga alla prima metà del 1800 sebbene non vi siano documenti in grado di ricostruire in modo pedissequo le prime ricette. Barbados è stata fra le ultime isole dei Caraibi ad essere colonizzata in virtù di una geografia meno strategica e alla presenza di popolazioni oriunde poco ospitali che spinsero i primi spagnoli in transito verso la terraferma a rinunciare ad una occupazione di massa.

Furono loro tuttavia a coniarne il nome ispirato alle enormi piante di Ficus che abbondano sulle coste e che, decorati delle caratteristiche radici aeree, sembrano in lontananza appunto i busti di mille uomini barbuti. La colonizzazione e la coltivazione estensiva si deve invece agli Inglesi provenienti dalla Jamaica che portano con sé quattro coltivazioni principali: tabacco, cotone, canna da zucchero e zenzero. Praticano una coltura rispettosa e in armonia con il territorio e sono circondati da schiavi di terza e quarta generazione le cui sorti sono senz'altro meno tragiche di quelle dei predecessori.

È infatti per mezzo di un editto che la schiavitù viene abolita nel 1834 e che il rum entra a fare parte della merce di scambio alla portata di tutte le tasche e tutte le famiglie. Non ci vuole molto perché diventi un uso comune preparare liquori domestici che utilizzano il rhum di base e tanti ingredienti di cui la natura locale dispone.

Ogni famiglia ha la sua ricetta ma di sicuro due sono le versioni più diffuse ed una, il velvet falernum, è una specie di sciroppo liquoroso e speziato che è diventata l'unica ricetta brevettata ed etichettata arrivata fino ai nostri tempi dal 1890.

Il liquore Falernum invece ha una storia dai contorni meno precisi e poche certezze. Si sa di sicuro che era prodotto con rhum, zenzero, chiodi di garofano, agrumi, mandorla amara e che il suo consumo era talmente diffuso nel diciannovesimo secolo sull'isola da meritare il titolo di West Indies Appetizer. Consumato spesso in abbinamento ad un bitter di artemisia, godeva di grande favore e conquistò l'interesse di molti bartender dell'epoca, compreso il grande esploratore delle culture Raymond Beaumont Gantt, al secolo Don The Beachcomber.

Beachcomber ha avuto il merito di portare il Falernum agli onori della cronaca usandolo in grande misura nelle ricette esclusive che diedero il via al movimento tiki con i suoi stilemi e cocktails caratteristici. La sua versione però includeva un ingrediente sconosciuto ai Caraibi, la mandorla dolce, che allontana di molto la sua ricetta da quelle della tradizione.

### **MR THREE & BROS GINGER FALERNUM**

Nasce dietro al banco di un bar sotto il segno dell'amicizia. Un prodotto home-made che da cenerentola diventa principessa grazie alla passione comune di due amici con il cuore nella qualità e la testa nel mondo degli spirits. Questo Falernum tradizionale si produce utilizzando Rhum Plantation Barbados ad alto grado infuso con zenzero fresco lavorato a mano dallo specialista della frutta Marco Colzani. L'infusione con spezie selezionate e agrumi dura da una a tre settimane a seconda del clima e il prodotto viene filtrato delicatamente in modo di lasciare che gli amidi rimangano in sospensione portando con sé tutto il valore aromatico dello ZINGERONE. Si completa con zucchero e mandorla amara e si lascia riposare a lungo prima di essere imbottigliato e distribuito.

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Al naso spiccano nette le note agrumate di lime e bergamotto con reminiscenze di pasticceria e marzapane. In profondità emergono le spezie, ricordi di cannella, chiodo di garofano, pimento e la nota terrosa e piccante dello zenzero.

Al primo assaggio la bocca è invasa dalla piccantezza e dalla dolcezza. Al secondo abbocco si apre su un bouquet più ampio e variegato rivelando le nuances delle spezie, confermando la nota affilata dello zenzero e lasciando un lungo ricordo olfattivo.

### **MISCELAZIONE**

Asseconda bitter e vermouth e gli amari di erbe. E' ottimo se utilizzato per portare una componente speziata ai drink classici siano essi con agrumi o senza. Da provare anche con ginger ale e un goccio di lime per un long drink delicato e fresco LOW ABV.

# Ricette

## GINGER HEAD

20 Falernum Mr Three and Bros

20 mastiha

20 gin

45 bitter

Dash acqua di rose

T / Build on the rocks

G / Zenzero candito

G / Bicchiere old fashion

## MARIPOSA

10 maraschino

10 agave 2 a 1

15 Falernum Mr Three and Bros

15 rumfire o overproof Jamaica

30 verjus

30 mezcal

T / Stir e cubone

G / Foglia di shiso

G / bicchiere old fashion

## MR THREE DAIQUIRI

10 zucchero

25 lime

15 Falernum Mr Three and Bros

60 rhum bianco

T / Shake e strain

G / Spicchio di lime

G / Coppa cocktail

## CLOUDY NAIL

50 scotch single malt

20 Drambuie

15 Falernum Mr Three and Bros

T / Stir

G / Peel di limone

G / Cubone e bicchiere Old fashioned



## **FLOREAL**

15 Mr Three and Bros Falernum  
15 verjus  
15 bergamotto Italicus  
15 cordiale al lemongrass  
T / Shake e strain  
Top di Franciacorta  
G / Velo di sposa  
G / bicchiere da champagne - degustazione

## **GINGER ESPRESSO MARTINI**

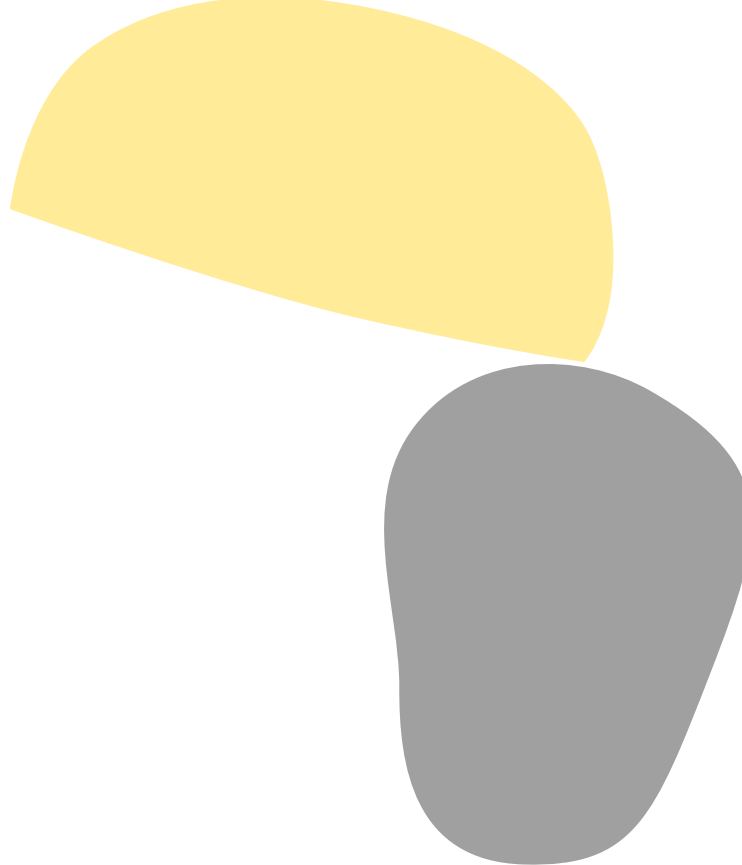
10 zucchero  
10 coffee liqueur  
20 Mr Three and Bros Falernum  
40 vodka o rhum scuro  
Espresso  
T / Shake e strain  
G / chicchi caffè  
G / Coppa cocktail

## **TROPICOLA**

45 Mr Three and Bros Falernum  
15 lime  
5 sciroppo vaniglia  
15 passion succo non zuccherato  
15 rabarbaro  
Top Coca Cola  
T / Shake and strain  
G / 1/4 passion più fili di lime  
G / bicchiere lattina - tumbler alto

## **ELIXIR #1**

25 Mr Three and Bros Falernum  
25 Amaro Averna  
25 vermouth rosso  
25 bitter  
T / Build on the rocks bicchiere rock glass  
G / Peel di arancio  
G / Old fashioned



### **VADA VIA IL MULO**

45 ml Mr Three and Bros Falernum

120 ml ginger ale Fever Three

T / Builded

G / Shell di lime e gocce di peychaud bitters

G / Highball su ghiaccio

### **DIGESTIVO ANTONELLO**

30 ml Mr Three and Bros Falernum

20 ml orzata

20 ml Fernet Branca

T / builded

G / Uno spicchio di lime premuto

G / Top soda, highball build

# Edo's Tips

### **BERE FALERNUM MR THREE AND BROS E MISCELARLO**

Il Falernum Mr Three va considerato a tutti gli effetti un liquore allo zenzero. La base alcolica di rum ne condiziona e caratterizza i tratti fondamentali e in particolare la peculiarità arriva da una buona misura di rum overproof di Barbados: il Plantation Traditional Dark.

Si consiglia di berne a temperatura da frigo, servendolo liscio o con qualche cubetto di ghiaccio. Il ghiaccio fungerà da esaltatore delle note amaricanti: meglio tenerne conto quando si utilizzerà miscelato. Anche le componenti citriche sono ben evidenti e conviene abbassare il quantitativo di lime o limone qualora si volesse twistare una ricetta originale.

Quando si va a caccia di ricette si può benissimo iniziare a provarlo con le combinazioni più semplici:

Falernum / amari 65% / 35 % on the rocks peel di lime

Falernum distillati: funziona benissimo più o meno con tutto ed è divertente tentare abbinamenti curiosi con ad esempio con una grappa bianca

Enjoy and drink responsibly!