Daiquiri: storia, video tutorial e foto del twist di Tony Gagliardi

daiquiri-2-a2b93d10

Parliamo del Daiquiri, uno dei principi della categoria Sour. Ecco quindi il video tutorial del **Berry Daiquiri** di **Tony Gagliardi**, barman del **Caffè Masini 1952** di Bologna, e la genesi di questo cocktail cubano.

Una storia, quella del Daiquiri, ancora avvolta nella leggenda. Di certo, il primo passo per ricostruirne l'origine è lasciarsi condurre dalla fantasia nella Cuba del 1898, nei giorni successivi alla fine della guerra ispano-americana. Ovvero, al termine di quel conflitto armato di 100 giorni tra gli Stati Uniti e la Spagna che segnò il tramonto dell'impero coniale spagnolo in America e l'ascesa degli Stati Uniti a nuova potenza mondiale.
Il popolo cubano era povero, malnutrito e stremato dalle battaglie. Come se non bastasse, la malaria sterminava intere famiglie ogni giorno.
È in questo clima che nasce il Daiquiri. Chi lo inventò? Non ci sono prove, ma più fonti affermano che la paternità vada attribuita a una coppia di americani residenti a Cuba e che nascesse come antidoto contro la malaria.

Comunque sia andata, come sostiene **Luca Picchi** "un drink nasce quando qualcuno lo richiede più volte e viene imitato" (citaz. dal testo: *Negroni Cocktail. Una leggenda italiana*). E la prima menzione di questo sour cocktail risale al 1929, nel libro Drawn from the wood di Frank Shay.

[ngg_images source="galleries" container_ids="185" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**La ricetta del Daiquiri ai frutti di bosco di Tony Gagliardi VIDEO E GALLERY**

Tecnica:

Shake and strain

Ingredienti:

4,5 cl rhum bianco

2 cl succo di lime fresco

0,5 cl sciroppo di zucchero

1 cl albume d’uovo

q.b. frutti rossi freschi