History Cocktail: Mr. Daiquiri con Marco Russo FOTO

daiquiri-marco-russo-titolare-1930-foto-nicole-cavazzuti-2-d0e16d13

Si dice **Daiquiri** e si pensa al rum. Tra i cocktail più diffusi al mondo, “è uno dei drink apparentemente più semplici, ma in realtà tra i più difficili da preparare”, osserva **Marco Russo**, bartender titolare con **Flavio Angiolillo** & soci del **1930**, del **MAG**, del **Backdoor 43**, del **Barba** e di **Iter** di Milano. Che qui ci racconta la storia del **Daiquiri**, tra leggende e curiosità. (Clicca qui per le altre puntate di History Cocktail)

IL DAIQUIRI
Tecnica: Shake and Strain
Categoria: Pre-Dinner
Gradazione: 20 gradi
Bicchiere: Coppa Cocktail

LA RICETTA
Ingredienti:
6 cl di rum bianco cubano
1,5 cl di succo di lime fresco
2 bar spoon di zucchero semolato (modificabile in base all’acidità del lime e in base al gusto che si vuol dare può variare)

Chi ha inventato il Daiquiri?
Non si sa. L’unica certezza è che sia nato a Cuba tra la fine del 1800 e l’inizio del 1900, 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. Più fonti sostengono che la paternità si debba a un tal signor Cox, un ingegnere minerario americano appassionato di miscelazione che lavorava sull’isola e che propose una bevanda con rum, zucchero di canna, succo di lime e ghiaccio per dare il

benvenuto al collega Pagliughi, arrivato a Cuba per visitare la miniera. Questa teoria, tra gli altri, è citata da **David Wondrich in Imbine!** (che ipotizza come data il 1905), da **Flavio Piccinino in Saperebere** (che data il drink 1896) e da **Dom Costa nel Drinkzionario** (che riporta come data il 1896). Sarebbe stato lo stesso Pagliughi a coniare il nome. Si narra infatti che Pagliughi avesse trovato il nome rum sour “triste” per un drink così delizioso e che quindi decisero di chiamarlo di comune accordo Daiquiri. Anche il perché del nome è controverso. C'è chi dice fosse la miniera di ferro e chi la splendida spiaggia davanti alla quale sorseggiarono il cocktail. Un’altra versione sostiene che sia stato ideato da alcuni soldati americani assetati sbarcati sulla spiaggia di Daiquiri che non trovando di gradimento il rum liscio pensarono di correggerlo con lime e zucchero.

[ngg_images source="galleries" container_ids="252" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Quando divenne famoso il Daiquiri?**
Si diffuse una volta terminata la guerra ispano-americana, per poi sdoganarsi a livello internazionale trainato dall’effetto Ernst Hemingway (scrittore premio Nobel, ndr) che era solito ordinarlo alla Floridita.

Quali sono le varianti più celebri del Daiquiri che si sono accreditate come cocktail classici nel tempo?
Diffusissima è la versione **Daiquiri Frozen**, ideata negli ’30 grazie all’arrivo a Cuba della prima blender waring. Tra le più celebri varianti ci sono poi il **Papa Doble**, il preferito da Hemingway, con maraschino e pompelmo insieme a lime e rum e il **Mulata Daiquiri**, con l’aggiunta di liquore di cacao.

In quali romanzi- film si parla del Daiquiri?
Nel 1920 viene citato nel romanzo di Francis Scott Fitzgerald, “Di qua dal paradiso”. Per quanto riguarda il mondo del cinema, lo troviamo tra gli altri nel film “Il Nostro agente all’Avana” di Carol Reed (1959) e in “Improvvisamente l’estate scorsa” (1959), dove viene offerto da Katharine Hepburn a Montgomery Clift. Ma anche ne “Il padrino- parte II”, diretto da Francis Ford Coppola nel 1974), dove viene ordinato da Fredo Corleone e nel più recente “Assassinio allo specchio” di Guy Hamilton (1980), tratto dall’omonimo romanzo di Agatha Christie, in cui viene servito un Daiquiri con aggiunta di… arsenico!