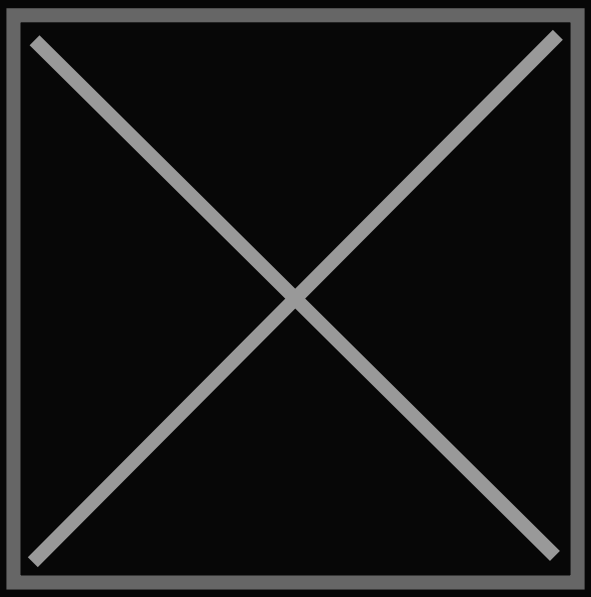
Yuri Gelmini: Il Bloody Mary conquista generazioni diverse LA STORIA

bloody-mary-yuri-gelmini-photo-4-nicole-cavazzuti-62b11cba

Yuri Gelmini, bartender del Surfer’s Den di Milano, in questa puntata di History Cocktail ci racconta **storia e aneddoti del Bloody Mary**.

LA RICETTA IBA
Ingredienti:
4,5 cl di vodka
9 cl di succo di pomodoro
1,5 cl di succo di limone
gocce di salsa Worcestershire
1 pizzico di sale al sedano
1 pizzico di pepe nero
q.b. tabasco.
Mescolare delicatamente. Guarnire con sedano e fettina di limone (opzionale)
Gradazione: 13,5 % vol
Calorie: 129 Kcal per drink

A quale categoria appartiene il Bloody Mary?
Prima della rivisitazione della lista ufficiale IBA del 2011 era inserito nella categoria long drink-Collins type, attualmente fa parte della categoria contemporary classic. Quanto alla collocazione temporale è un all day drink.



Perché il Bloody Mary conquista generazioni differenti?
Perché unisce profumi mediterranei, salinità, tenore alcolico e quel pizzico di calore che ci contraddistingue.

Uno sguardo alla storia.
Più fonti, tra cui **Dom Costa**, riferiscono che l'inventore del Bloody Mary sia stato Fernand Petiot barman del famoso Harry's New York Bar di Parigi e che la data sia da stimarsi intorno al 1920. La prima versione comprendeva solo vodka e succo di pomodoro. Solo nel 1933 Fernand aggiunse sale, pepe, succo di limone e salsa Worcestershire. Fulvio Piccinino segnala anche un'altra ipotesi, legata allo scrittore americano Hernest Hemingway, bevitore incallito di cocktail, vermouth e liquori. Nel periodo in cui Hemingway soggiornava al Ritz di Parigi frequentava spesso il Petit Bar insieme ad altri esponenti della *Lost Generation* esuli, artisti e scrittori. Parliamo degli anni '20, quando il locale era nelle mani del barman Bernard "Bertin" Azimont, che per alcuni sarebbe stato il vero padre del Bloody Mary. Leggenda vuole che lo abbia inventato per evitare che l'alito dello scrittore sapesse di alcol, visto che il medico gli aveva intimato di non bere e la moglie, che non voleva disubbidisse al dottore, lo controllava al limite dell'ossessione. Di certo, la popolarità del drink crebbe in fretta. Emblematico un articolo del 1939 di Lucius Beebe "Il nuovo tonico di Gerg Jessel al centro dell'attenzione degli editorialisti di New York si chiama Bloody Mary: metà succo di pomodoro metà vodka".

Quali sono le varianti più note?
Se variamo la parte alcolica possiamo trovare cocktail come il Bloody Maria (tequila), la Michelada (birra messicana), Ruddy Mary o Red Snapper (gin), Bloody Geisha (sakè) ecc., se invece variamo il mixer si possono trovare il Bloody Bull con brodo di carne e pomodoro, il Bull Shot con brodo di carne,

il Caesar con il clamato (succo di pomodoro alle vongole) e il Bloody Eight preparato con V8.

Il Bloody Mary nel cinema.
Personalmente, tra i tanti film in cui si parla del Bloody Mary i miei preferiti sono il surreale **I Tenenbaum** di Wes Anderson in cui Richie beve frequentemente Bloody Mary e **Miami Supercops** dove il mio idolo di sempre Bud Spencer nei panni dell'agente Steve Forrest ordina un Bloody Mary chiamandolo per sbaglio Bionda Mary, glielo dite voi che è sbagliato?