Un buon Mojito non passa mai di moda. History cocktail con Fede Zanchin

mojito-history-cocktail-alt-3-7431fcf0

Rinfrescante, il **Mojito** deve avere un buon equilibrio tra dolcezza, alcol e suggestioni mentolate. Quasi finito nel dimenticatoio negli anni Sessanta, è tornato di moda negli anni Ottanta e da allora è sempre stato in auge. Perché se fatto bene, piace a tutti. Le regole da tenere presente? “Lo zucchero va bianco, il lime e la menta non si pestano”, ricorda **Federico Zanchin**, barman dell’Autostazione di Cittadella. Che qui ci racconta ricetta, storia e curiosità.

LA RICETTA DEL MOJITO

Categoria: Long Drink

Tecnica: Build

Bicchiere: Collins glass

Gradazione: 12-15 gradi

Ingredienti:

5 cl Rum Bianco Cubano

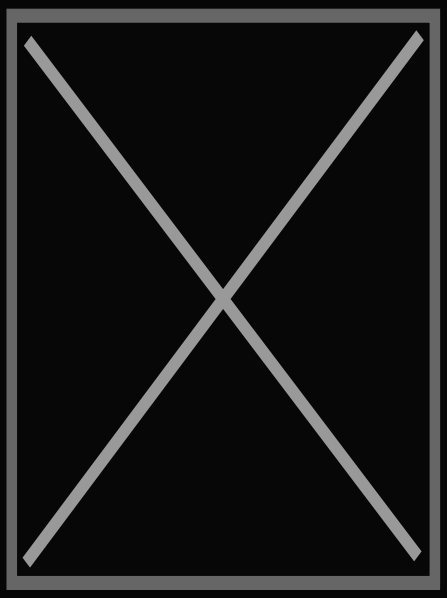
3 cl Succo di Lime fresco

6 Foglie di Menta

2 cucchiaini di Zucchero Bianco

Soda

Preparazione: *Versate il succo di lime fresco nel bicchiere e aggiungete due barspoon di zucchero. Mescolate, quindi schiaffeggiate le foglie di menta per risvegliarne i profumi prima di depositarle nel bicchiere. Date una mescolata, senza pestare, e aggiungete il rum bianco e il ghiaccio a cubi nel bicchiere. Mescolate ancora, completate con un top di soda.*



Quando e dove è nato?

Il Mojito è nato a Cuba. Leggenda vuole che risalga addirittura alle fine del 1500 e che sia stato ideato dal pirata Francis Drake. Ai tempi, però, era fatto con aguardiente (chiamato anche tafia), zucchero di canna, succo di lime e foglie di menta.

Il Mojito come lo conosciamo noi oggi risalirebbe invece alla seconda metà dell'Ottocento.

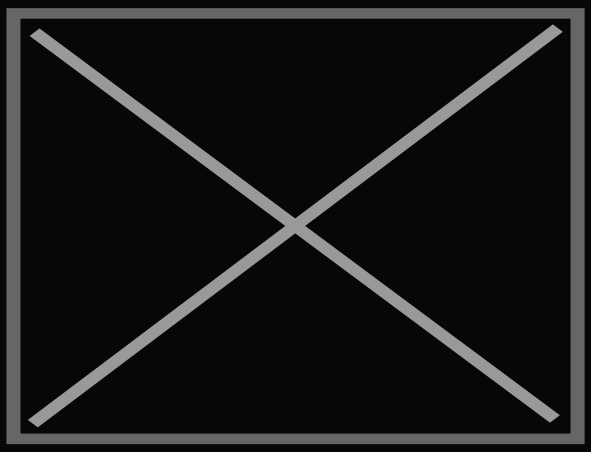
La sua nascita è legata alla storia di **Facundo Bacardi Massò** che, con l'aiuto del franco-cubano José Leòn Boutellier, nel 1855 introdusse un nuovo sistema per produrre rum dal succo di canna da

zucchero. Molto più raffinato, morbido e aromatico dell'aguardiente, questo primo rum bianco venne chiamato Bacardi in omaggio al suo inventore. Quando iniziò a essere usato per preparare El Draque, prese il nome di Mojito.

Quando è diventato famoso?
Fuori da Cuba è diventato popolare grazie a **Ernest Hemingway**, che lo degustava a **La Bodeguita del Medio**, il locale aperto nel 1942 da Angel Martìnez nel cuore dell'Avana vecchia.

Qualche aneddoto?
Apparve per la prima volta nel romanzo *El colera en la Habana* del 1833 con il nome di Draquecito. Al cinema ha conquistato persino 007! Nel film *Agente 007 – La morte può attendere* Bond, a Cuba, lo ordina infatti al posto del suo solito Martini.

Nel tempo sono state create alcune varianti. Ce le ricordi?



• Cosmo Mojito: con il succo di cranberry al posto della soda
• Mexican Mojito: con tequila invece del rum
• Dirty Mojito: si usano rum scuro e zucchero di canna non raffinato, che conferiscono al drink un aspetto più grezzo
• Virgin Mojito o Nojito: Mojito analcolico costruito senza il rum e con una maggior parte di soda
• English Mojito: con gin al posto del rum e Sprite al posto della soda
• Mojito Fidel: la birra chiara sostituisce la soda
• Hemingway: con un top di champagne al posto della soda