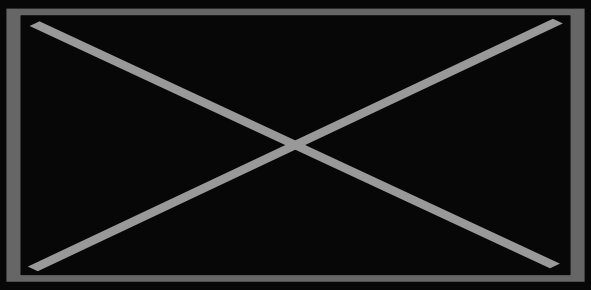
Papa Doble o Hemingway Special, charme no sugar VIDEO twist di C. Lodi

papa-doble-alt-6-9d3c98aa

Papa Doble o Hemingway Special. Il Daiquiri inventato dal premio Nobel per la letteratura Ernest Hemingway ha due nomi. Ma una sola ricetta: rum bianco, succo di lime, succo di pompelmo e maraschino (il liquore alla ciliegia di origine dalmata). Ne parliamo con **Cristian Lodi**, bartender titolare del **Milord di Milano**.



LA RICETTA IBA

Papa Doble o Hemingway Special

Categoria IBA: Contemporary Classics

Tecnica: Shake & Strain

Bicchiere: coppa

Ingredienti:

6 cl rum bianco cubano

1,5 cl di Maraschino

4 cl succo di pompelmo

1,5 cl succo di lime

Gradazione alcolica: 24 gradi circa

CLICCA QUI PER IL VIDEO TUTORIAL DEL TWIST DI CRISTIAN LODI

La storia. Papa Doble o Hemingway Special: i due nomi la dicono lunga sul legame tra questo drink e lo scrittore premio Nobel…
Infatti. I due nomi fanno riferimento al soprannome che aveva **Ernest Hemingway** a Cuba e alla sua abitudine di ordinare il drink con una doppia quantità di rum. Fu Hemingway stesso a suggerire la ricetta a **Constantino Ribalaigua Ver**, il barman de La *Floridita*. Erano gli anni ’30 e pare che in quel periodo lo scrittore avesse scoperto di avere il diabete. In ogni caso, il bartender catalano prima realizzò una versione con doppia dose di rum, lime e maraschino e poi, in seguito, la migliorò con l’aggiunta del pompelmo.

Ma perché l'Hemingway Special è ancora attuale?
Intanto perché è un drink senza zucchero e sempre più clienti cercano cocktail privi di zucchero. E poi perché Hemingway è tutt’ora uno degli scrittori più letti e amati. Già solo il nome del cocktail quindi è un richiamo: sono in tanti a volere assaggiare il drink che lo scrittore inventò e bevve senza parsimonia.

Che tipo di drink è?
Un cocktail che unisce il sapore morbido del rum all’aroma acido amaro del pompelmo e alle note fruttate del maraschino. Il risultato è un drink secco, con una parte acida importante.

https://www.youtube.com/watch?v=1r4DbvayN_g&feature=youtu.be

[ngg_images source="galleries" container_ids="303" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Come si fa un Hemingway Special perfetto?**
Semplice: occorre assaggiarlo sempre prima di servirlo. Come il Daiquiri, sembra un drink facile ma è insidioso. Basta un piccolo errore in termini di bilanciamento, texture o temperatura di servizio per compromettere il risultato finale.

Con quali piatti si abbina bene?
Con i primi e secondi a base di pesce e con gli insaccati come prosciutto crudo, culatello e coppa.

In quali film o libri si parla dell’Hemingway Special?
Non mi risultano esserci monografie dedicate a questo drink, ma se ne parla in diversi libri, per esempio in **The joy of mixology** di **Gary Regan**. Quanto alle citazioni nel cinema, un Daiquiri compare in un vecchio film con *Katherine Hepburn e Montgmomery Clift*, **Improvvisamente l’estate scorsa** (1959) e anche nel **Padrino -Parte II**, quando Fredo lo ordina mentre è a colloquio con il fratello Mike.

La ricetta del twist di Cristian Lodi owner del Milord di Milano: CARIBBEAN

Tecnica: Shake & Strain

Bicchiere: coppa

Ingredienti:

3/4 oz succo di lime

1/2 oz falernum al pistacchio

1/2 oz shrub ananas

1,5 oz Appleton Reserve Blend

1/2 oz Rum Wray&Nephew Overproof