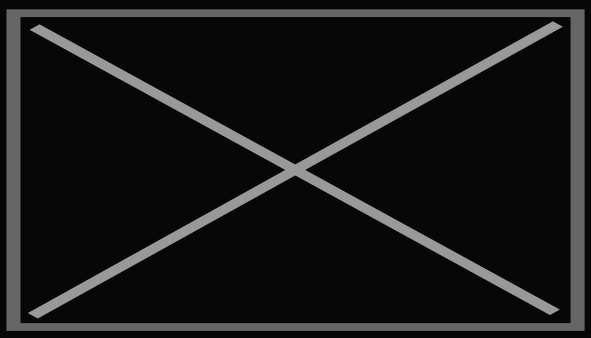
Carlo Scalzotto -Enjoy Artigiani del Bere- Daiquiri con Angostura VIDEO

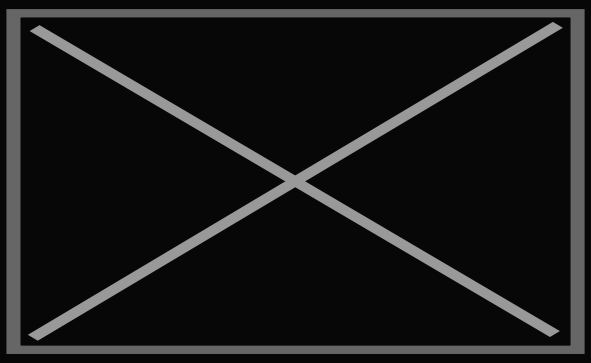
enjoy-artigiani-del-bere-alt-7879031c

Il giovane **Carlo Scalzotto**, bartender di **Enjoy Artigiani del Bere di Vicenza**, si serve con divertimento e caparbietà della tradizione per realizzare un drink, come lui stesso dichiara, vintage e storico. Parliamo di **Daiquiri 5**.



Daiquiri 5 by Carlo Scalzotto di Enjoy Artigiani del Bere

1,5 cl di rum chiaro
succo fresco di mezzo lime
Un cucchiaio e mezzo da tè di zucchero
4 gocce di Angostura bitters



HISTORY COCKTAIL CON MARCO RUSSO

IL DAIQUIRI IN PILLOLE

Tecnica: Shake and Strain

Categoria: Pre-Dinner

Gradazione: 20 gradi

Bicchiere: Coppa Cocktail

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)

LA STORIA

L'unica certezza è che sia nato a Cuba tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Più fonti sostengono che la paternità si debba a un tal signor Cox, ingegnere americano trasferitosi sull'isola per seguire i lavori in una miniera di ferro. Appassionato di miscelazione, pare abbia proposto una bevanda con rum, zucchero di canna, succo di lime e ghiaccio per dare il benvenuto a Cuba al collega Pagliughi. Questa teoria, tra gli altri, è citata da David Wondrich in Imbine!, da **Fulvio Piccinino in Saperebere** e da **Dom Costa nel Drinkzionario**. Sarebbe stato lo stesso Pagliughi a coniare il nome, di comune accordo con Cox, avendo ritenuto troppo "triste" il termine Rum Sour per un drink così delizioso. Detto questo, sia la data di nascita che il significato del nome restano controversi. Così, per esempio, se Wondrich ipotizza che il Daiquiri sia nato nel 1905, Piccinino e Costa ritengono invece più probabile come data il 1896. Quanto al nome, c'è chi sostiene sia un riferimento alla miniera di ferro e chi invece lo associa a una spiaggia.

Un'altra teoria è che sia stato inventato da alcuni soldati americani sbarcati sulla spiaggia di Daiquiri. Non appagati dal rum liscio, pensarono di correggerlo con lime e zucchero.

[caption id="attachment_143305" align="aligncenter" width="300"]
Marco Russo photo @NicoleCavazzuti Marco Russo photo @NicoleCavazzuti[/caption]

CURIOSITÀ

Il Daiquiri compare in svariati film. Qualche esempio? Katharine Hepburn lo offre a Montgomery Clift in Improvvisamente l'estate scorsa (1959) e John Cazale, nei panni di Fredo Corleone, lo ordina ne Il padrino- parte II di Francis Ford Coppola (1974). E ancora: in Assassinio allo specchio di Guy Hamilton (1980), tratto dall'omonimo romanzo di Agatha Christie, il Daiquiri viene servito con un tocco di… arsenico!

LEGGI ANCHE

Fantastico 86, la ricetta di Enjoy artigiani del bere VIDEO