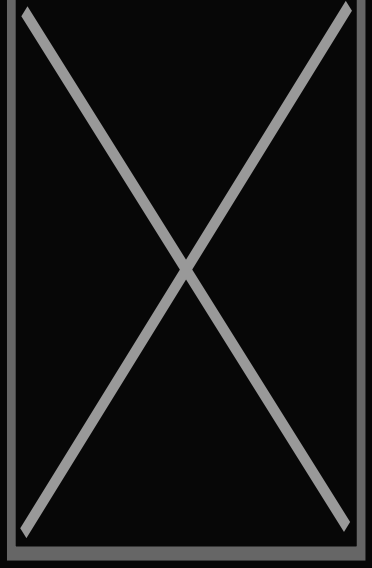
Cosmopolitan, il drink che ha svecchiato i cocktail

dario-olmeo-con-mirtopolitan-foto-nicole-cavazzuti-2092607e

Il **Cosmopolitan** è l'unico drink degli anni '80, periodo nero della mixology, riuscito a catturare l'immaginazione del grande pubblico e a diventare famoso in tutto il mondo.

HISTORY COCKTAIL

Merito anche della serie tv *Sex and the City*, che lo ha promosso in maniera magnifica. Ma non solo. La sua forza va oltre. È un cocktail semplice, beverino e riconoscibile, con quel colore rosa inconfondibile. E qui **Dario e Gavinuccio Olmeo, barman titolari del Maracaibo di Alghero**, oltre a ricordarci la ricetta classica firmata da Toby Cecchini (autore della biografia Cosmopolitan, pubblicata nel 2004) e la sua controversa storia, ci suggeriscono abbinamenti di food pairing e ci insegnano come preparare il loro twist nel segno della regione Sardegna, il **Mirtopolitan**.



LA RICETTA DEL COSMOPOLITAN DI TOBY

CECCHINI, 1988

CATEGORIA: New Orleans Sours
TECNICA: Shake and Strain
INGREDIENTI:
60 ml di Vodka Absolut Citron
30 ml di Cointreau
30 ml di succo di lime
30 ml di succo di Cranberry Ocean Spray
PREPARAZIONE: in uno shaker riempito per tre quarti di ghiaccio versate tutti gli ingredienti. Shakerate con forza e quindi filtrate in una coppetta precedentemente raffreddata. Decorate con un twist di limone.

L'intervista

Chi ha ideato il Cosmopolitan?
Non si sa. E probabilmente nessuno lo saprà mai con certezza: troppe e troppo contrastanti sono le dichiarazioni di paternità.

C'è qualche nome che forse trova più esperti d'accordo?
Sì, quello di **Toby Cecchini**, aspirante scrittore arrivato a New York dal Wisconsinnegli anni '80. Come attore non ebbe fortuna ma diventò barman dell'Odeon, nel quartiere Tribeca, ai tempi celebre e frequentato da letterati, artisti e vip. In molti credono sia stato lui a inventare il Cosmo. Tra chi

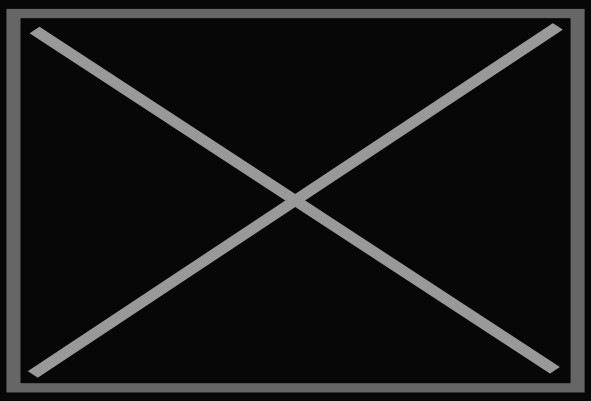
avvalla questa tesi è il giornalista e scrittore **Robert Simonson**. In **Un drink come si deve** (editore **Readrink**) racconta che proprio all'Odeon, alla fine degli anni '80, Cecchini creò quello che oggi chiamiamo Cosmopolitan.

LA STORIA

Per Robert Simonson, Toby Cecchini come avrebbe ideato il Cosmo?
Chiariamo subito che il drink pare sia una rivisitazione di un cocktail semplicissimo in voga negli anni '80 nei bar gay di San Francisco. Parliamo di un cocktail a base di Vodka Absolut Citron (lanciata nel 1985), succo di lime Rose's e granatina. Simonson dice che Toby ne sentì parlare, lo provò a fare e non gli piacque. Così provò a migliorarlo usando succo fresco di lime e Cointreau -come per il Margarita- e in più il *succo di Cranberry Ocean Spray al posto della granatina.* Risultato? Un successo. Prima diventò il drink preferito dal personale, poi il signature più richiesto dai clienti.

Ma è vero che c'è chi crede che la ricetta del Cosmopolitan sia stata studiata a tavolino da un genio del marketing per lanciare il Cointreau nel mondo del bere miscelato?
Sì, ma è improbabile. Su questa ipotesi ha indagato il giornalista **Gary Regan**. Nel libro *The Joy Of Mixology* racconta che gli attuali responsabili marketing e comunicazione dell'azienda, interpellati direttamente da lui, dicono di non saperne niente. E secondo Regan sono sinceri.

Con quali piatti si abbina il Cosmopolitan?
Si sposa bene con le tartare agli agrumi di manzo, di tonno e di salmone.



IL TWIST: MIRTOPOLITAN

Questo drink celebra l'amicizia tra i fratelli **Olmeo e Tony Grimaldi, barman del Nottingham Forest** di Milano e docente di mixology, e l'amore che lega tutti e tre alla Sardegna. "L'ispirazione è nata dopo aver seguito un suo corso dedicato alle tecniche di barchef curato da Tony", raccontano.

MIRTOPOLITAN

CATEGORIA: New Orleans Sours
TECNICA: Shake and Strain
INGREDIENTI:
45 ml di vodka infusa al mirto
15 ml di mirto rosso
15 ml di succo di lime
15 ml di succo di cranberry
PREPARAZIONE: versate in uno shaker riempito per tre quarti di ghiaccio tutti gli ingredienti. Shakerate con forza e quindi filtrate in una coppetta precedentemente raffreddata. Decorate con un twist di arancia.