Sidecar, il cocktail elegante per antonomasia

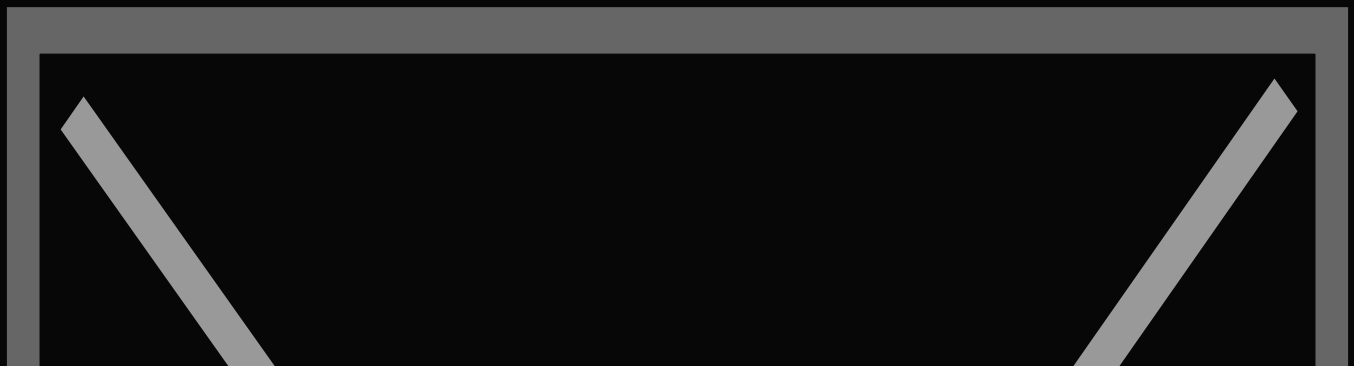
sidecar-rasputin-daniele-cancellara-85914483

Sidecar, uno dei cocktail più importanti e raffinati della storia dei miscelati. Qui la storia e le curiosità con Daniele Cancellara bar manager del secret bar Rasputin di Firenze

Sidecar, il cocktail elegante per antonomasia. Oggi poco diffuso nei bar, è un All Day Drink storico.

Daniele, ci racconti la storia del Sidecar?
Compare per la prima volta nel libro di Robert Vermeire *Cocktail: how to mix them* edito nel 1922. In quella ricetta, a differenza di oggi, il drink conteneva tutti gli ingredienti in parti uguali. La sua paternità resta comunque incerta: c'è chi ritiene sia stato creato da Harry MacElhone all'Harry's Bar di Parigi nel 1921 per un eccentrico capitano dell'esercito che si recava al locale con un sidecar. Ma c'è pure chi pensa sia nato a New Orleans e altri ancora invece ipotizzano sia stato ideato a Londra.
Di certo, risale al periodo della golden age della mixology la versione di Frank Meier, celebre barman formatosi all'hotel Hoffman House di New York approdato nel 1921 al mitico Hotel Ritz di Parigi dove è rimasto in pianta stabile fino al 1943. Meier (autore tra l'altro del Bee's Knees, una combinazione di limone, miele e gin) rivisitò il cocktail cambiando le proporzioni degli ingredienti: il suo Ritz Sidecar si prepara con 5 parti di cognac, 3 parti di Cointreau e 2 parti di succo di limone.

[caption id="attachment_173464" align="aligncenter" width="696"]



Daniele Cancellara
Photo Nicole Cavazzuti[/caption]

Perché si chiama così?
In molti credono che sia un riferimento alla motocarrozzetta sidecar.

Consigli per il food pairing?
Il Sidecar si abbina bene con i piatti piccanti o affumicati. Stupisce poi con il caprino, con la mozzarella fritta, con la crema di baccalà con tartufo e con gli gnocchi di zucca con provola affumicata.
Infine, delizioso è il connubio con il risotto al tè nero Lapsang Souchong.

Vuoi saperne di più sul Rasputin? **Clicca qui**