Zombie, la bomba alcolica. Storia, ricetta e curiosità

20200224-192234-e91290b1

L’inserimento dello Zombie nell’ultima lista IBA (2020) tra i Contemporary Classic farà un gran bene alla diffusione di questo cocktail che, date complessità e numerose varianti della ricetta, non si trovava spesso nei menù dei bar

Lo Zombie è il drink tropicale emblema della cultura tiki. Ne raccontiamo storia, curiosità e ricetta con Mosè Giordani, bar manager del Rex di Firenze, ed Edo Nono, titolare del Rita’s Tiki Room di Milano

[caption id="attachment_182729" align="aligncenter" width="659"]Zombie Edo Nono ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

DA SAPERE

Raccontare la storia dello Zombie significa raccontare un pezzo di tiki cocktail culture. Siamo negli

Stati Uniti del post Proibizionismo. “Quando l'America si svegliò dal torpore e dalla tristezza del periodo proibizionista, la Golden Age del bar era solo un ricordo sbiadito. E in pochi erano disposti a scommettere sul business della ristorazione in un Paese depresso e disilluso. Donn Beach negli anni ‘30 ebbe il coraggio di aprire a Hollywood il suo Don the Beachcomber, un ristorante cocktail bar polinesiano ispirato ai suoi viaggi di lavoro ai tropici”, ricorda Edo Nono. “Il concept rispose perfettamente al desiderio di spensieratezza e di evasione della clientela e la cultura tiki ebbe un boom esplosivo fino alla fine degli anni 60”, aggiunge. “Tenuto conto dei cicli e ricicli teorizzati da Gianbattista Vico, è probabile che la moda dei tiki bar in Italia, di cui si sono visti i primi segnali tra il 2018 e 2019, possa esplodere con maggiore vigore una volta usciti dall’emergenza Covid-19”, puntualizza Mosè Giordani.

[caption id="attachment_182730" align="aligncenter" width="696"]Zombie Zombie, ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

LA STORIA DEL DRINK

La paternità dello Zombie è certa: il suo ideatore è Ernest Beaumont, alias Donn Beach. La data è presunta: si dice sia stato creato nel 1934, ma potrebbe essere nato prima. Di certo, lo stesso Donn nel tempo ha realizzato più varianti. “Negli anni post Proibizionismo gli americani cercavano drink molto più alcolici di quanto non desiderassero durante la rinascita economica degli anni ‘50”, chiarisce Nono.

IL NOME

Si riferisce agli effetti: questo drink dolce è una bomba alcolica, tanto che il suo ideatore non ne serviva mai più di due allo stesso cliente. Nella prima versione di Donn pare venisse usato il rum Lemon Hart 151 che ha ben 75 gradi.

CURIOSITÀ

Il ritorno in auge a partire dall’inizio del XXI secolo della cultura dei tiki drink è merito soprattutto di Jeff Berry, autore di libri cult sul tema come Intoxica! e Potions of the Caribbean. Berry ha rintracciato gli ex barman che avevano lavorato nei due locali da cui era partito il movimento -il Trader Vic’s e il Don the Beachcomber- per estorcere loro le ricette dei cocktail (tramandate oralmente e gelosamente mantenute segrete) e apprendere i segreti delle preparazioni home made.

LA RICETTA IBA

Categoria:

Contemporary Classic, Long Drink

Tecnica:

Blender 5” con ghiaccio pilé

Bicchiere:

Tumbler alto

Ingredienti:

45 ml rum scuro giamaicano

45 ml Gold Puerto Rican Rum

30 ml rum Demerara

20 ml di succo fresco di lime

15 ml Falernum

15 ml Donn’s Mix

1 cucchiaino di sciroppo di granatina

1 dash Angostura bitter

6 gocce Anice Pernod

170 gr ghiaccio pilé

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti in un frullatore per pochi secondi. Decorare con foglioline di menta

Come fare il Donn’s Mix:

Si tratta di uno sciroppo di zucchero aromatizzato con cannella con aggiunta di succo fresco di pompelmo. Il rapporto tra succo di pompelmo e sciroppo di cannella è di 2 a 1