Long Island Iced Tea, con Edo Sandri storia e curiosità

long-island-di-edo-sandri-7a826a53

Long Island Iced Tea, il cocktail politically uncorrect che non passa mai di moda

Long Island Iced Tea è un cocktail politicamente scorretto perché contravviene al principio del *less is more* con i suoi cinque distillati bianchi come base. Ed è aspramente criticato dai puristi della mixology. Ma...

[caption id="attachment_182759" align="aligncenter" width="776"]Long Island Iced Tea All'Atrium Bar del Four Seasons di Firenze, il Long Island Iced Tea viene suggerito insieme al Chianina Burger, una variante in chiave toscana del burger americano con chianina, cipolla caramellata, pecorino, maionese tartufata e cavolo nero[/caption]

Il Long Island Iced Tea, presente nella lista dei cocktail IBA nella categoria *Contemporary Classics* , resta un evergreen.
Perché nonostante l'alta gradazione alcolica è piacevole, fresco e morbido al palato. Qui con **Edoardo Sandri**, head bartender dell'**Atrium Bar del Four Seasons di Firenze**, ne ricordiamo la ricetta IBA, storia e qualche curiosità. E vi diamo pure una dritta per una versione ancora più armoniosa e scenica.

LA RICETTA IBA

Categoria: *Sparkling Sour, Contemporary Classics*
Tecnica: *Build*
Ingredienti:
Ghiaccio per colmare il bicchiere
15 ml vodka
15 ml london dry gin
15 ml rum bianco
15 ml tequila
15 ml triple sec
30 ml succo di limone fresco
20 ml sciroppo di zucchero
top di Coca Cola
Preparazione:
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere highball, riempire il bicchiere di ghiaccio, miscelare delicatamente e guarnire con una fettina di limone.

LA VARIANTE DI EDOARDO SANDRI

Per donare al drink una morbida schiuma, shakerate insieme tutti i distillati con tre gocce di albume pastorizzato prima di versare delicatamente la Cola Cola nel bicchiere e miscelare gli ingredienti.

LA STORIA

Leggenda vuole che il Long Island sia stato ideato negli anni del Proibizionismo. Impossibile, perché ai tempi la vodka non era stata ancora introdotta negli Stati Uniti e la Cola Cola non era un ingrediente in auge nel bere miscelato. In realtà, è stato inventato solo a inizio anni ’70, negli Stati Uniti. Ad attribuirsene la paternità è stato il bartender **Robert Rosebud**, detto Butt, dell’Oak Beach Inn (OBI) dell’isola di Long Island davanti a New York. A sentire lui, lo avrebbe inventato proprio nel 1970. Ma altre fonti propendono a credere che l'ideatore sia stato un barman del TGI Friday’s (catena americana di ristorazione informale), di cui però si sono perse le tracce. Inutile cercare conferme o smentite chiamando la catena TGI Friday’s: ci ha provato il giornalista **Gary Regan**, ma nessuno è stato in grado di fornirgli informazioni in merito.

Long Island Iced TeaPAIRING

Si sposa bene con i piatti di carne, gli arrosti e gli hamburger.
All’Atrium Bar del Four Seasons di Firenze viene suggerito insieme al Chianina Burger, una variante in chiave toscana del burger americano con chianina, cipolla caramellata, pecorino, maionese tartufata e cavolo nero.

IL NOME

Il Long Island Iced Tea, in cui non c’è una goccia di tè, deve il nome al suo colore che ricorda per l’appunto l’infuso ricavato dalle foglie della Camellia Sinensis.