Horse’s Neck tutorial ricetta e storia con Luigi Barberis

horses-neck-2-92654353

Classificato tra i contemporary classics nella lista IBA, l’Horse’s Neck è molto semplice e veloce da preparare, decisamente efficace e a bassa gradazione alcolica. Un long drink perfetto per l’estate.

Il nome Horse’s Neck, letteralmente, significa collo di cavallo ed è un omaggio alla forma a spirale della scorza di limone che guarnisce il cocktail. Una decorazione che il collo poderoso e la folta criniera di un cavallo.

“Il lungo zest di limone che entra nell'Horse’s Neck non ha solo una funzione estetica, ma profuma il drink con il suo olio essenziale” sottolinea Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria, con cui ripercorriamo la storia del drink e ricordiamo la ricetta.

Horse’s NeckLA STORIA

Partiamo dallo scenario dell’epoca in cui nasce il drink. A cavallo tra la fine del 1800 e i primi del 1900 nei bar degli Stati Uniti si diffondono i frigoriferi. Per il mondo della mixology è una svolta: finalmente il

ghiaccio diventa un ingrediente di uso comune. Non a caso è in questo periodo che esplode la moda dei *Coolers Drinks*, cocktail leggeri, dissetanti e freschi.

horse's neck I *Coolers Drinks*

Qualche esempio? A Chicago nasce il ***Mamie Taylor*** con scotch, lime e Ginger Ale; a Boston il ***Boston Cooler*** con rum, limone e soda; e ad Atlantic City l'analcolico ***Horse's Neck*** a base di ginger ale, ghiaccio e un lungo zest di limone a forma di spirale. È opinione diffusa che sia nato nel bar di un ippodromo della città intorno al 1890 per dissetare spettatori e scommettitori urlanti. La versione alcolica che i clienti inizialmente definivano *Horse's Neck with a kick* -ovvero, con il rinforzo di uno spirit -per lo più brandy o bourbon- è diventata nel tempo però la più popolare, tanto che oggi l'Horse's Neck classico è a base di cognac.

LA RICETTA IBA

Categoria:

Contemporary Classics, fa parte dei Cooler Drink (Long Drink) ed è un Anytime Cocktail

Bicchiere:

Tumbler alto o Collins

Tecnica:

Build

Ingredienti:

4 cl di Cognac (nella codifica Iba 2020 prende il posto del Brandy)

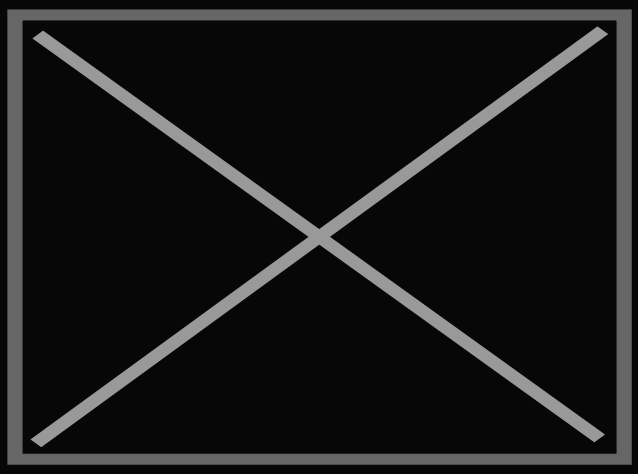
12 cl di Ginger Ale

2 o 3 gocce di Angostura Bitter (facoltative)

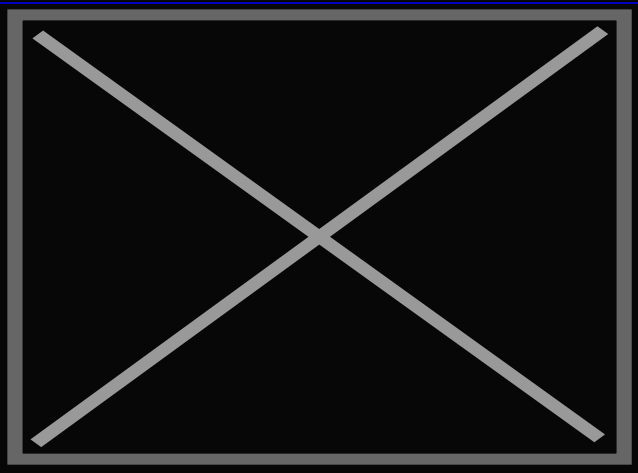
Preparazione:

Costruire direttamente in un tumbler alto colmo di ghiaccio a cubetti. Versare il brandy e terminare con il Ginger Ale. Decorare con una lunga spirale di scorza di limone.

LEGGI ANCHE



Cocktail ricetta: Un americano a Ovada di Luigi Barberis


video

Vecchie Abitudini di Luigi Barberis, il cocktail tutorial