Tutorial: Dark'n'Stormy, drink nazionale delle Bermuda

dark-n-stormy-d561f77e

Per anni il Dark'n'Stormy è stato un drink difficile da proporre perché la ginger beer era praticamente introvabile sul mercato

La situazione è cambiata. E il Dark'n'Stormy è tornato prepotentemente di moda complice il boom dei long drink e dei cocktail sodati.

Dark'n'Stormy

Semplicissimo da preparare, si realizza con appena due ingredienti: il rum delle Bermuda **Gosling's Black Seal** (prodotto dal 1860 nella distilleria Gosling Brothers di Hamilton, un Blend di rum scuri diversi) e **Ginger Beer**. Che alle Bermuda venne commercializzata in bottiglia per la prima volta nel 1874 dal commerciante inglese **William John Barritt**.

La ricetta (qui il video) realizzata da Claudio Cipulli, bartender di Alchemico di Monopoli
Categoria:
Long Drink
Tecnica:
Build
Ingredienti:

60 ml Gosling's Black Seal Rum
100 ml Ginger Beer
Decorazione:
Fettina di lime

Dark'n'Stormy

Curiosità:

È l'unico drink divenuto un marchio registrato. Il nome appartiene infatti alla *Gosling Brothers Ltd,* azienda produttrice di rum che dichiara di averlo inventato alle Bermuda poco dopo la prima guerra mondiale. Dal 2011 è un cocktail ufficiale IBA.