Grasshopper tra storia, ricetta IBA, twist e aneddoti con Giorgio Fadda

ghrasshopper-bcda284a

Dalla consistenza cremosa e vellutata e dal colore verde chiaro, simile a quello di una cavalletta, il Grasshopper è un After Dinner riconosciuto dall’IBA dal 1961. E proprio con il presidente IBA Giorgio Fadda ne ripercorriamo la storia e ne ricordiamo la ricetta. Senza scordarci di segnalarvi alcune varianti e qualche aneddoto.

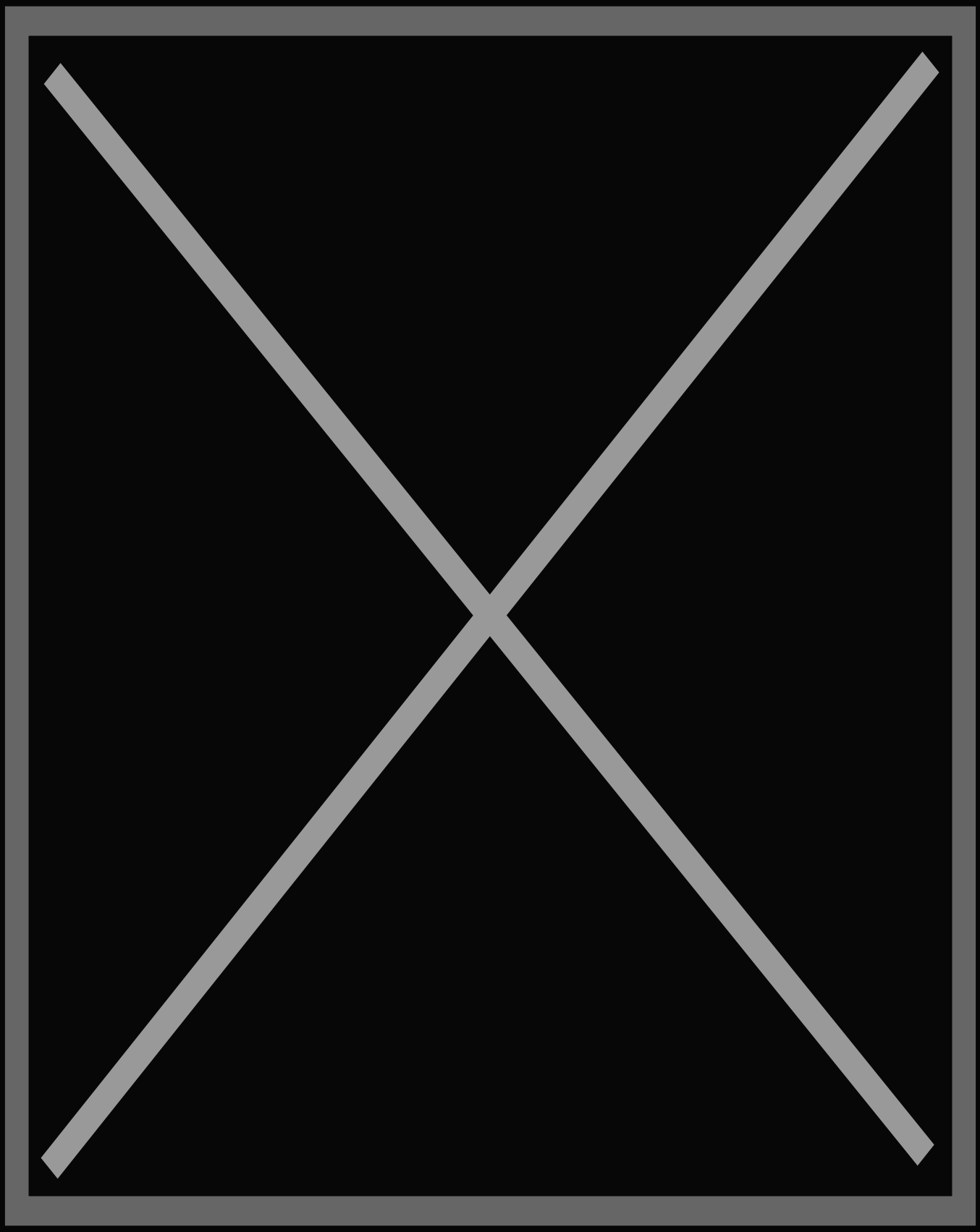
grasshopperLA RICETTA IBA del GRASSHOPPER

Tecnica:
Shake & Strain
Categoria:
Contemporary Classics, After Dinner
Bicchiere:
coppetta

Ingredienti:
20 ml Crème de Cacao
20 ml Crème de Menthe
20 ml Fresh Cream
Decorazione: (non obbligatoria) un ramoscello di menta

STORIA e ANEDDOTI

Giorgio Fadda, partiamo dalla storia. Chi lo ha inventato? E quando?
Certezze non ce ne sono. Tuttavia, in molti ritengono che il padre del Grasshopper sia Philibert Guichet Jr che nel 1910 divenne proprietario del Tujague's bar di New Orleans. Figlio di ristoratori, ambizioso e caparbio, sembra abbia ideato il drink per una gara organizzata a New York City. Di certo con quel mix in parti uguali di crema di cacao, crema di menta verde e crema di latte si aggiudicò la medaglia d'argento. **Jim Meehan** afferma nel suo omonimo manuale (Readrink editore) che Philibert Guichet Jr. iniziò a servire il cocktail già nel 1919, prima del Proibizionismo. Teoria abbracciata anche dalla storica Poopy Tooker, specializzata in food and beverage, che ha scovato alcuni articoli di giornali del 1919 in cui si parla del cocktail.



Perché si chiama Grasshopper?

In italiano grasshopper significa cavalletta. Il nome del drink fa probabilmente riferimento al suo

colore, verde brillante.

C'è un antenato del drink?
Harry O' Brien barman del Palace Hotel di San Francisco viene citato nell'edizione del 1908 di *The World Drinks and How to Mix Them* di William Boothby come ideatore di un Pousse-Cafè composto in parti uguali da crema di menta e crema di cacao. Il cocktail si potrebbe definire una sorta di papà del Grasshopper.

[caption id="attachment_179611" align="aligncenter" width="696"]Grasshopper Giorgio Fadda ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

Uno sguardo al presente. Oggi il Grasshopper in Italia non lo ordina quasi nessuno...
A parte i turisti americani! Negli Stati Uniti il Grasshopper è tornato di moda, soprattutto grazie alle reinterpretazioni che strizzano l'occhio ai trend della mixability. Così, per esempio, oggi al Tujague ogni settimana si servono ancora centinaia di Grasshopper con un float di Brandy in superficie.

TWIST

A proposito di twist, ci ricordi qualche altra variante?
Il bartender **Jeff Morgenthaler**, proprietario del **Pèpè le Moko** a Portland, propone dal 2014 nel suo locale una versione con il gelato alla vaniglia, **Fernet Brancamenta** e un pizzico di sale per bilanciare la dolcezza del cocktail e donargli note amare e sapide che esaltano ancora di più gli altri ingredienti. E ne vende circa 50 a sera. In tanti nel Wisconsin reinterpretano il drink con il gelato, tra cui il Bryant's Cocktail Lounge, che lo serve come un milkshake. E ancora: il **Good Times** di Los Angeles, regno del bartender **Davey Wayne**, propone un **Grasshopper con una leggera aggiunta di Mezcal.**