Cocktail ricetta: l'Earthquake Swizzle del Rex di Firenze. Video

swizzle-mose-giordani-ph-nicole-cavazzuti-2-de4d942e

Dici swizzle e pensi subito alla cultura Tiki e Donn Beach? Non sei certo il solo ma... è sbagliato! Il cocktail che ha reso celebre questa tecnica risale infatti a molto tempo prima. Nato nei Caraibi, già intorno ai primi anni dell’800, si diffonde a New Orleans. Sai di quale miscela stiamo parlando?

Lo swizzle è tra le tecniche preferite di Mosè Giordani, bar manager del Rex di Firenze, che in questo video ci presenta un suo signature preparato in questo modo. “*Mi piace perché è poco diffusa, e quindi risulta originale e meno faticosa della shakerata. D'estate, in particolare, è molto comoda...*”, spiega.

swizzleRicetta Earthquake Swizzle di Mosè Giordani bar manager del Rex di Firenze, clicca qui per guardare il video tutorial!

Tecnica:

Swizzle

Bicchiere:

Tiki Mug

Ingredienti:

ghiaccio

8/9 foglie di menta

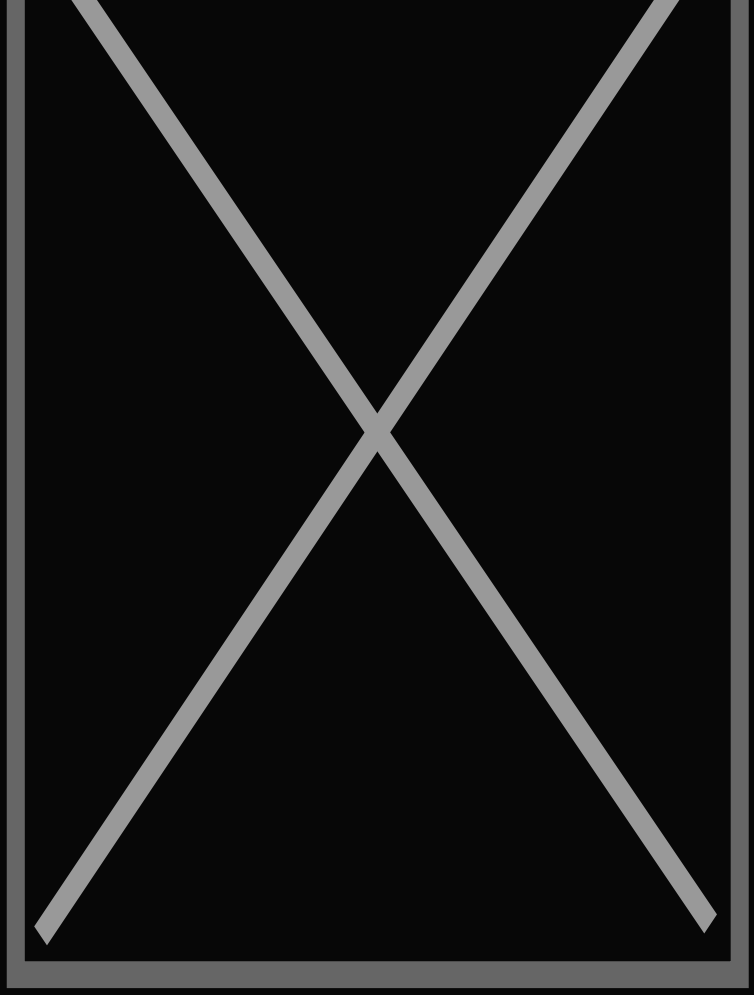
20 ml di lime

20 ml di falernum analcolico

30 ml di assenzio

30 ml di cognac

15 ml rum overproof



LO SAPEVI CHE…

1. La tecnica prende il **nome** dallo strumento utilizzato, ovvero il ramo di una pianta aromatica originaria dei Caraibi chiamata là Bois Lele e da noi nota come ***Quararibea Turbinata*** o più semplicemente come ***Swizzle-stick-tree***.
2. Strumento arcaico, questo legnetto, completamente decorticato e di una lunghezza di almeno 15 cm, è considerato il **progenitore del frullatore**.
3. Oltre a essere un oggetto molto particolare se lo prendi in **legno** è **naturale al 100%**.
4. Sul mercato sono diffuse anche molte versioni in **metallo**.

COME SI FA?

Il barman deve tenere il bastoncino tra i palmi delle mani e strofinarlo direttamente all'interno del bicchiere in un’azione che ricorda un po' l'accensione del fuoco.

swizzleIL DRINK CHE HA RESO FAMOSO IL BASTONCINO

Il cocktail che ha reso celebre questa tecnica? **Il Rum Swizzle**.

RUM OVERPROOF

Sono prodotti dalla melassa con una forte presenza di esteri la cui gradazione alcolica non viene ridotta con l’aggiunta di acqua distillata. Tra i **maggiori produttori di Rum Overproof** giamaicani c'è **Hampden Estate**, una delle distillerie più antiche del mondo, fondata nella regione del Trelawny nel 1753, che ha mantenuto i metodi di produzione con tecniche affinate sin dal XVIII° secolo.