Mai Tai storia e ricetta con Roberto Galiano del Carlo Quinto. Video

mai-tai-web-2-61ebba7b

Il Mai Tai è il drink emblema della miscelazione Tiki. Qui ricordiamo la storia, la ricetta IBA e una variante di Roberto Galiano, titolare del Carlo Quinto di Monopoli.

Presente nella lista IBA dal 1987 seppur con delle modifiche, il Mai Tai è un drink dolce e acido, decisamente potente. Ed è il simbolo della cultura Tiki, uno stile di miscelazione che nasce negli Stati Uniti appena terminato il Proibizionismo. “I Tiki Bar nascono per fare vivere un sogno al cliente.

mai taiIl motto di Don the Beachcomber, fondatore del primo locale di Hollywood dai richiami polinesiani era infatti: *"Se non potete arrivare al paradiso, lo porterò io da voi". Emblematico, no?”*, spiega **Roberto Galiano, titolare del Carlo Quinto di Monopoli** con cui ripassiamo storia e ricetta di questo cocktail.

STORIA

Il Mai Tai è stato stato ideato nel 1944 da Trader Vic nel suo Trader Vic’s, ristorante in stile polinesiano di Oakland (California), anche se Donn Beach pare abbia gettato le basi per la famosa ricetta già nel 1930 nel suo bar Don the Beachcomber. In ogni caso, se ha raggiunto fama planetaria è stato grazie al film *Blue Hawaii* con Elvis Presley.

mai taiIL NOME

La leggenda (verosimile) afferma che quando Trader Vic servì questo cocktail a degli amici in visita da Tahiti si sia sentito dire “Mai Tai Roa Ae”, ovvero “superbo, eccezionale”.

NB. La ricetta di Vic prevedeva come distillato di base un rum Wray & Nephew invecchiato 17 anni. Quando le scorte terminarono, ricorse a una miscela di rum più giovani provenienti da Giamaica e Martinica. Ed è proprio questa la strada perseguita oggi dai barman, che miscelano i rum creando dei blend per individuare equilibrio, profondità e complessità perfetti.
C'è chi predilige il mix di un rum bianco con un rum scuro corposo. Chi preferisce il connubio di rum giamaicani e rhum agricole dalle note erbacee. Noi qui riportiamo la ricetta IBA.

mai taiRICETTA IBA MAI TAI

Bicchiere:
Tiki
Tecnica:
Flash Shake
Ingredienti:
30 ml rum agricole di Martinique
30 ml rum giamaicano
15 ml curaçao
15 ml orzata
30 ml succo? di lime fresco
7,5 ml sciroppo

Virgilio, twist del Mai Tai del Carlo Quinto di Monopoli. VideoTutorial (clicca)