Corpse Reviver #2, il drink che... resuscita i morti

corpse-reviver-6ee8d858

Nato in epoca pre-proibizionista, il Corpse Reviver #2 (letteralmente "resuscita morti") era stato pensato originariamente per "rianimare" i bevitori dagli effetti della sbornia della sera precedente (di qui il nome). Il che significa che doveva essere bevuto di primo mattino prima di recarsi al lavoro (!).

La ricetta compare per la prima volta nel 1930 nel "Savoy Cocktail Book" del mitico **Harry Craddock**, in cui peraltro si avverte che "quattro Corpse Reviver bevuti uno dopo l'altro (ri)uccideranno nuovamente il resuscitato". Dimenticato per decenni, questo cocktail è stato incluso nella lista Iba nella categoria *Contemporary Classics*, anche se nessuno oggi raccomanderebbe di assumerlo a colazione...

Drink bilanciato in cui spicca l'aroma di limone accompagnato da una punta di **assenzio**, a seconda dei gusti può essere addolcito aggiungendo un pizzico di zucchero, anche se la ricetta Iba non lo contempla.

Per noi lo ha preparato **Alessandro De Luca**, titolare del **Rufus Cocktail Bar** di Milano: **guarda la video ricetta**.

corpse reviverLa ricetta Iba del Corpse Reviver #2

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
30 ml gin
30 ml Cointreau
30 ml Lillet Blanc
30 ml succo di limone fresco
1 dash assenzio

Garnish:
Zest di arancia

L'assenzio

L’assenzio oggi non è molto diffuso. Colpa della mistificazione che ha subito negli anni. “Tra censure, notizie tendenziose e prodotti scadenti, l’assenzio nell’immaginario collettivo è considerato ancora un distillato maledetto, se non allucinogeno”, osserva **Giuseppe Capotosto**, brand ambassador di **Bordiga**, da tempo impegnato nella promozione e divulgazione dell’assenzio.

Va fatto un chiarimento. “Proibito a inizio ‘900, legalizzato nuovamente in Francia nel 2000, è un prodotto controverso. Condizionato dall’assenza di un disciplinare ufficiale, sopra le parti, che ne regoli la produzione. Situazione che ha permesso di spacciare per assenzio anche prodotti industriali mediocri realizzati con coloranti e privi di erbe naturali”, precisa **Fulvio Piccinino**.

Infine, ulteriore freno alla diffusione dell’assenzio è la forte richiesta di drink low alcol che mal si sposa in teoria con un distillato noto per la sua elevata gradazione alcolica. Una credenza errata. L’assenzio può avere dai 40 ai 70 gradi, intanto. E poi va dosato. In ogni caso “è apprezzato da una clientela consapevole, adulta e abituata al consumo di drink a tenore alcolico piuttosto alto e amante del sapore dell’anice”, sottolinea **Luigi Barberis**, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria.