Cocktail, il Bloody Mary con succo di pompelmo del Clepsydra Milano

marmellata-rosso-sangue-1-6d4f6357

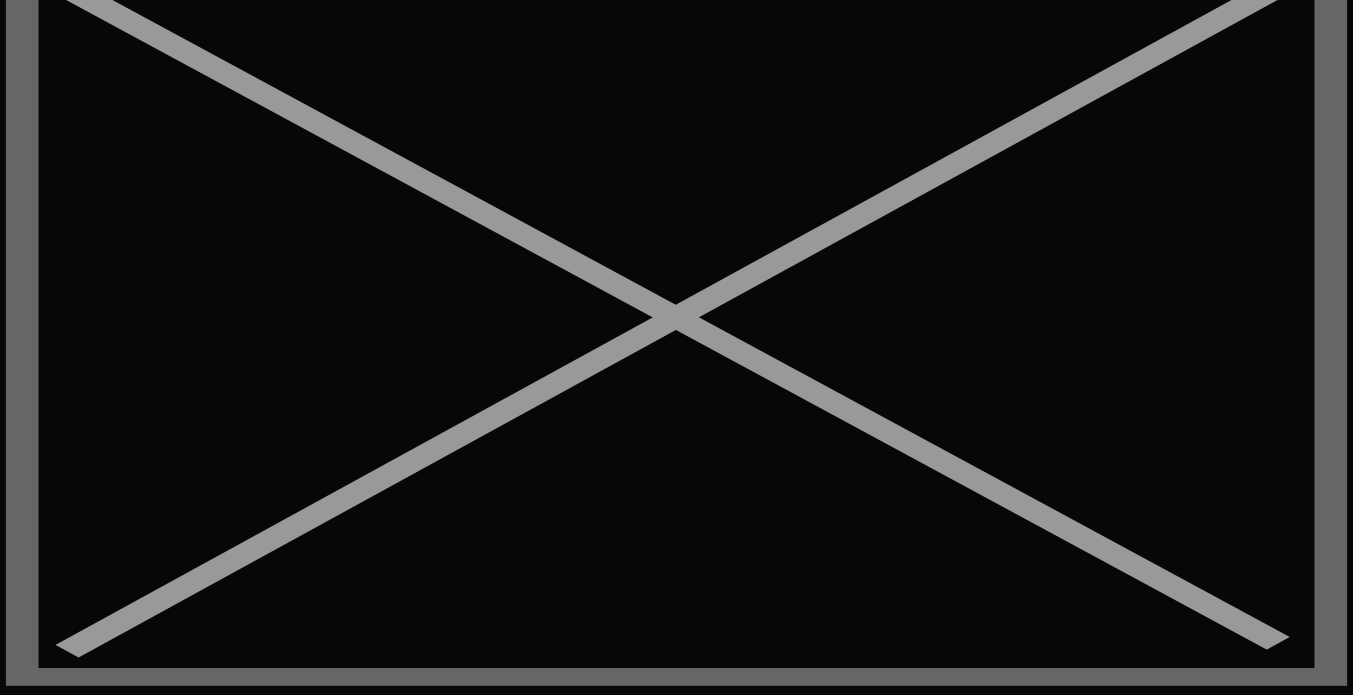
Il **Marmellata Rosso Sangue** è una rivisitazione beverina del **Bloody Mary** realizzata dal Clepsydra di Milano. Ecco la ricetta.

Tecnica:
Throwing

Bicchiere:
Collins

Ingredienti:
50 ml vodka
3 cucchiaini marmellata di pomodori Pachino e mela home made
60 ml succo di pompelmo
q.b. salsa Worcester e tabasco

Garnish:
Aria di mela verde per un effetto scenico e instagrammabile

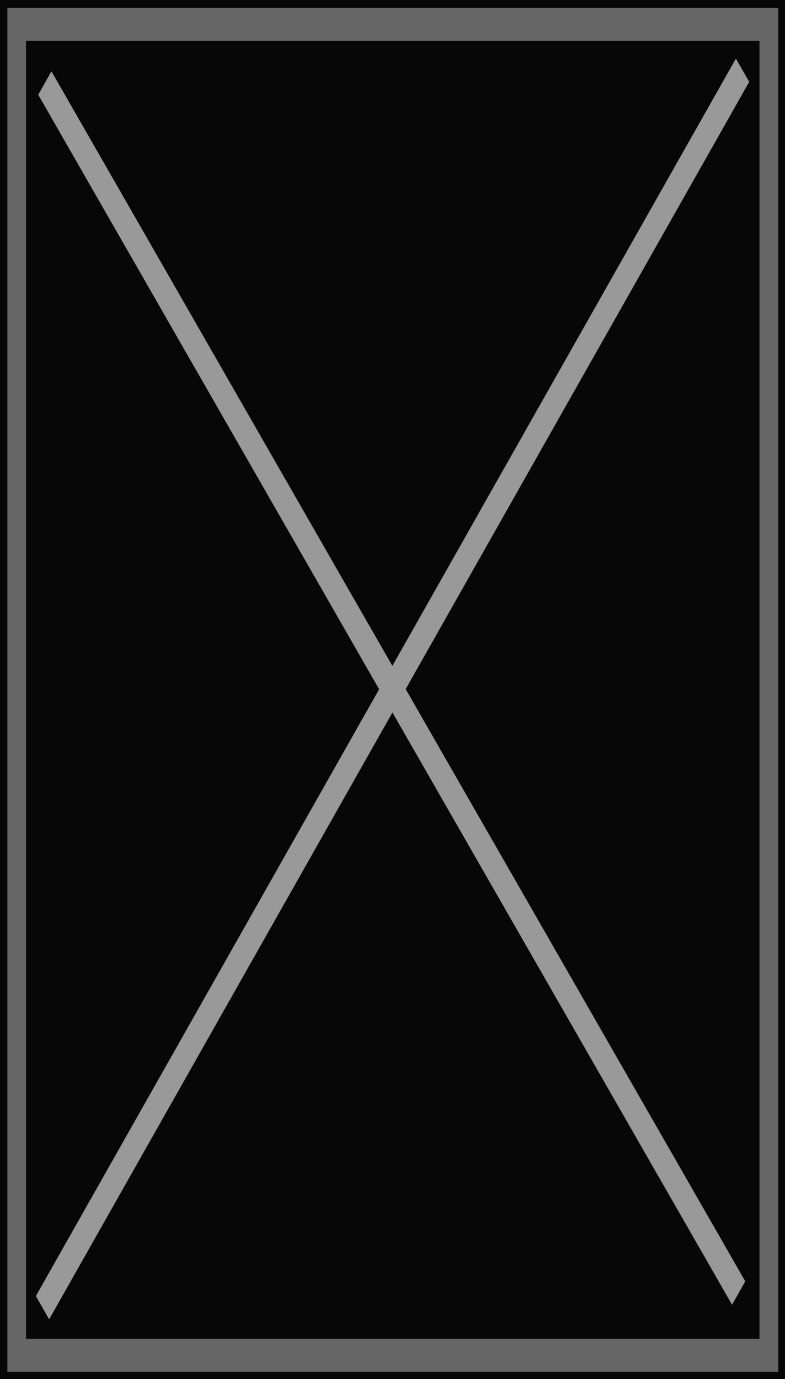


Il

Bloody Mary

Come racconta a *Mixer Planet* **Yuri Gelmini**, bartender del Surfer’s Den di Milano, più fonti, - tra cui **Dom Costa** - riferiscono che l’inventore del Bloody Mary sia stato **Fernand Petiot**, barman del famoso Harry’s New York Bar di Parigi e che la data sia da stimarsi intorno al 1920. La prima versione comprendeva solo vodka e succo di pomodoro. Solo nel 1933 Fernand aggiunse sale, pepe, succo di limone e salsa Worcestershire.

Fulvio Piccinino segnala anche un’altra ipotesi, legata allo scrittore americano Hernest Hemingway, bevitore incallito di cocktail, vermouth e liquori. Nel periodo in cui Hemingway soggiornava al Ritz di Parigi frequentava spesso il Petit Bar insieme ad altri esponenti della *Lost Generation* esuli, artisti e scrittori. Parliamo degli anni ’20, quando il locale era nelle mani del barman **Bernard “Bertin” Azimont**, che per alcuni sarebbe stato il vero padre del Bloody Mary. Leggenda vuole che lo abbia inventato per evitare che l’alito dello scrittore sapesse di alcol, visto che il medico gli aveva intimato di non bere e la moglie, che non voleva disubbidisse al dottore, lo controllava al limite dell’ossessione. Di certo, la popolarità del drink crebbe in fretta. Emblematico un articolo del 1939 di Lucius Beebe “Il nuovo tonico di Gerg Jessel al centro dell’attenzione degli editorialisti di New York si chiama Bloody Mary: metà succo di pomodoro metà vodka”.



La ricetta Iba

Tecnica:

Stir

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml vodka

90 ml succo di pomodoro

15 ml succo di limone

gocce di salsa Worcestershire

1 pizzico sale al sedano

1 pizzico pepe nero

q.b. tabasco

Garnish:

Sedano e fettina di limone (opzionale)