Moscow Mule, storia e ricetta del long drink fresco e pop

moscow-mule-paolo-viola-foto-nicole-cavazzuti-7-3cd177c5

Il Moscow Mule ha sancito la diffusione della vodka negli Stati Uniti negli anni ’40

Premiato come drink del 2016 da Tales of the Cocktail, festival internazionale dedicato ai cocktail organizzato a New Orleans dal 2002, il Moscow Mule da oltre cinque anni è tornato di moda. Perché è fresco, dissetante e di facile bevuta

Con **Paolo Viola**, bar manager del Morgana di Taormina e ambassador di Belvedere Vodka, ripercorriamo la storia del Moscow Mule, ricordiamo la ricetta e vi proponiamo un originale twist nel segno di Milano.

LA RICETTA IBA

Categoria: *All Day Time, long drink*
Tecnica: *Build*
Bicchiere: *Mug*
Ingredienti:
45 ml di Smirnoff Vodka (Viola suggerisce di provarla con Smogóry Forest o Lake Bart??ek Belvedere Vodka)
120 ml Ginger Beer

10 ml succo di lime fresco

Preparazione:

Colmate una mug di rame di ghiaccio. Versate vodka e ginger beer e date una mescolata. Aggiungete il succo di lime, mescolando ancora. Decorate con una fettina di lime

Moscow MuleSTORIA

Intanto chiariamolo: nonostante il nome possa trarre in inganno, il drink non ha nulla a che vedere con Mosca o con la Russia! Nasce a Los Angeles nel 1941 da un'idea di John Martin (ai tempi importatore di vodka Smirnoff) e di Jack Morgan (proprietario di un famoso bar di Hollywood, il Cock'n Bull). Nell'America della paura rossa, quando imperava un sentimento di sospetto nei confronti dei comunisti e dell'Unione Sovietica, Martin non riusciva a vendere la vodka. E Morgan dal suo canto aveva un esubero di ginger beer. Non si sa a chi dei due venne l'idea, ma miscelando i due ingredienti risolsero il problema! Il Moscow Mule, infatti, ricosse fin da subito un successo clamoroso.

IL NOME

Pare che chi abbia assaggiato il cocktail disse che scalciava come un mulo, riferendosi al gusto pungente. Quanto al riferimento a Mosca, invece, è un omaggio alla vodka.

FOOD PAIRING

Il Moscow Mule si sposa con creazioni di sushi o sashimi, ma anche con primi e secondi di carne di cucina italiana. Il mix di zenzero e lime ha infatti un effetto sgrassante.

IL MOSCOW MULE IN TV

Negli ultimi anni è comparso in diverse serie tv. Per esempio, in un episodio della seconda stagione di *Better Call Saul* i protagonisti affrontano una scelta importante davanti a un Moscow Mule.

LA VARIANTE CELEBRE: LONDON MULE

Nel **London Mule** il gin sostituisce la vodka. Il cocktail perde freschezza e acquista il carattere del distillato di ginepro.