

# **Daiquiri, storia e ricetta con Marella Batkovic in 30 secondi. VIDEO**

maxresdefault-f3872d91

|

**"Il Daiquiri è nato a Cuba tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Il resto, è leggenda", ricorda Marella Batkovic, bar manager del Bistrotto di Bogliasco (GE). Più fonti sostengono che la paternità sia da attribuire all'ingegnere minerario Cox, un americano appassionato di miscelazione impegnato sull'isola.**

[caption id="attachment\_192360" align="aligncenter" width="696"]Daiquiri ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

[CLICCA ANCHE PER IL VIDEO](#)

La storia del Daiquiri sarà questa? Lo ignoriamo. E ribadiamo, sono solo teorie. Ma pare che sia stato lui a proporre per primo una bevanda con rum, zucchero di canna, succo di lime e ghiaccio per dare il benvenuto al collega Pagliughi, giunto a Cuba per visitare la miniera. Sarebbe stato lo stesso Pagliughi a coniare il nome, di comune accordo con Cox, avendo trovato il nome rum sour "triste" per un drink così delizioso.

## **Daiquiri, la ricetta**

### **Tecnica:**

Shake and Strain

### **Categoria:**

Pre-Dinner

### **Gradazione:**

20 gradi

### **Bicchiere:**

Coppa Cocktail

### **Ingredienti:**

6 cl di rum bianco

1,5 cl di succo di lime fresco

2 bar spoon di zucchero semolato (modificabile in base all'acidità del lime e in base al gusto che si vuol dare può variare)

## ***GUARDA ANCHE:***

[Velier lancia per l'Horeca The Daiquiri Machine, sei rum per sei Daiquiri](#)



[Ricetta cocktail: il Little Monkey di Antonio Romano](#)



[Spagnuolo \(La Biglietteria\): il segreto del successo per un locale a Bari](#)