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:

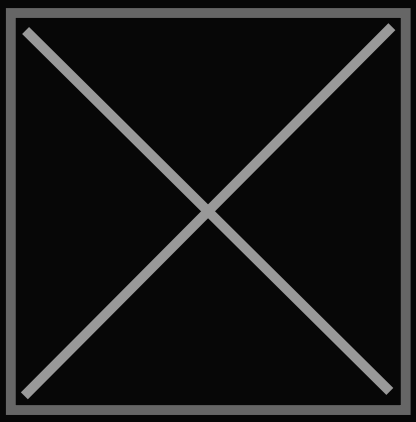
6 cl di rum bianco

1,5 cl di succo di lime fresco

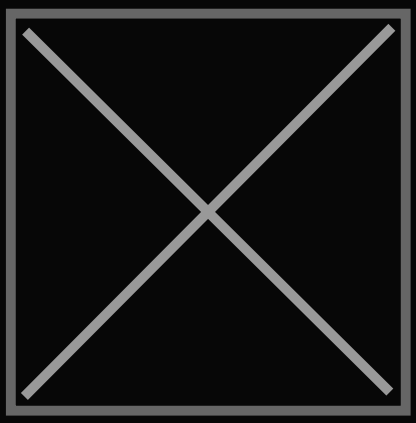
2 bar spoon di zucchero semolato (modificabile in base all’acidità del lime e in base al gusto che si vuol dare può variare)

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