Southside, il drink Anni '20. Storia, aneddoti e video ricetta

southside-2-1e1b1669

Nonostante risalga agli anni ’20, il Southside è entrato nella lista IBA (International Bartender Association) per la prima volta solo nell’ultima codifica del 2020 e, per giunta, nella sezione New Era Drink. Ma non sorprendetevi.

“Parliamo di un vintage drink dimenticato per decenni e tornato in voga solo di recente”, spiega infatti **Giorgio Fadda**, presidente IBA.
Semplice e beverino, “il Southside non è altro che un Gin Sour con l’aggiunta di foglie di menta shakerate. Una ricetta *furbetta*, capace di avvicinare alla bevuta in coppetta anche chi in genere preferisce i long drink o sta lontano dal gin”, osserva **Antonella Benedetto**, titolare del Moonshine di San Vito (Bari).

southside**LA STORIA**
Resta un mistero chi lo abbia inventato, dove sia stato creato e perché si chiami così. Di certo sappiamo solo che è nato negli anni ’20 in America, in tempi di Proibizionismo, con lo scopo di correggere il terribile gusto del gin di contrabbando. Per questo è legittimo credere che più di un barman abbia pensato di aromatizzare la miscela con la menta. Comunque, c’è chi ne attribuisce la paternità al Southside Sportsman’s Club di Long Island, chi lo colloca nella Chicago di Al Capone e

chi invece ritiene che la ricetta originale sia quella del Club 21 di New York. La verità? Chissà.

IL NOME

Sia chiaro: restano solo supposizioni, ma le ipotesi credibili sono due. **O si riferisce al quartiere del bar** (e tutte le città americane hanno una zona meridionale chiamata South Side) **o al nome dello speakeasy** dove è stato realizzato.

southside**LA RICETTA IBA**

Tecnica:
Shake and Double Strain
Bicchiere:
Coppetta
Ingredienti:
60 ml London Dry Gin
30 ml succo di limone
15 ml sciroppo di zucchero
5/6 foglie di menta
Decorazione:
Ciuffo di menta
Preparazione
Versare tutti gli ingredienti nello shaker, compresa la menta. Agitare vigorosamente e filtrare il drink in una coppetta precedentemente raffreddata con un Double Strain (doppia filtrazione) per trattenere i pezzettini di menta shakerata.