Dark’n’Stormy, storia e ricetta video del cocktail delle Bermuda

darknstormy-ph-nicole-cavazzuti-1-d4c101fc

A lungo il Dark’n’Stormy è stato difficile da proporre perché la ginger beer era praticamente introvabile sul mercato. Oggi invece è uno dei drink summer 2022.

Cocktail IBA dal 2011, il Dark’n’Stormy negli ultimi anni è tornato prepotentemente di moda complice il boom dei long drink e dei cocktail sodati. Semplicissimo da preparare, si realizza con appena due ingredienti: il rum delle Bermuda Gosling’s Black Seal (prodotto dal 1860 nella distilleria Gosling Brothers di Hamilton, un blend di rum scuri diversi) e ginger beer. Che alle Bermuda venne commercializzata in bottiglia per la prima volta nel 1874 dall’inglese William John Barritt.

[caption id="attachment_204880" align="aligncenter" width="490"]Dark'n'Stormy
Dark'n'Stormy[/caption]

LA STORIA

Non è chiara. Di certo il Dark'n'Stormy è l'unico drink divenuto un marchio registrato. Il nome appartiene infatti alla Gosling Brothers Ltd, azienda produttrice dell'omonimo rum che dichiara di avere inventato il cocktail alle Bermuda poco dopo la Prima Guerra Mondiale. Che sia davvero nato a quell'epoca, però, non è certo.

IL NOME

Leggenda vuole che il nome del drink sia stato coniato da un marinaio. Sarà vero? Non abbiamo certezze, ma è molto probabile che la definizione Dark'n'Stormy sia stata pensata in riferimento al colore del drink, che ricorda il mare coperto da nuvole tempestose.

[caption id="attachment_204882" align="aligncenter" width="696"]Dark'n'Stormy
Dark'n'Stormy[/caption]

La ricetta IBA del Dark'n'Stormy, clicca qui per guardare il video tutorial

Categoria:
Long Drink
Tecnica:
Build con float
Ingredienti:
60 ml Gosling's Black Seal Rum
100 ml ginger beer
Decorazione:
Fettina di lime
Preparazione:
Versate la ginger beer in un bicchiere alto con ghiaccio. Aggiungete quindi il rum sul dorso di un cucchiaino in maniera che galleggi sopra. Guarnite con una fettina di lime.