Old Cuban, ricetta e storia del drink di Audrey Saunders. Video

old-cuban-ph-n-cavazzuti-e6b2cc16

Dolce, acido, leggero l'Old Cuban è un cocktail creato nel 2001 a New York da Audrey Saunders. Dal 2020 fa parte della lista Iba tra i New Era Drinks. Frizzante, fresco e chic è perfetto per un aperitivo in estate. Così come si presta però anche a essere protagonista di tutte le feste, incluso Capodanno.

Old cuban **LA RICETTA dell’OLD CUBAN -clicca qui per vedere il video-**

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

45 ml Rum invecchiato
22,5 ml succo di lime
30 ml sciroppo di zucchero
2 gocce Angostura Bitters
6/8 foglie di menta
60 ml Champagne o Brut
Decorazione:
Ciuffo di menta
Preparazione:
Shakerare tutti gli ingredienti, tranne il vino. Filtrare il drink in una coppetta precedentemente raffreddata con tecnica double strain (doppia filtrazione) per trattenere i pezzettini di menta shakerata. Terminare con un top di champagne e decorare con un ciuffo di menta.

old cuban NB:
Audrey Saunders è la barista più famosa di New York e una delle bartender più celebri al mondo, alla stregua di **Ada Coleman** e di **Helen David, zia di Tony Abou-Ganim**. Allieva di **Dale DeGroff** è stata una pioniera del *craft-cocktail movement* insieme al suo mentore, movimento che privilegia succhi di frutta freschi e artigianali e l'effetto wow del drink che deve stupire e meravigliare chi lo beve. Nel 1991 ha creato il Gin Gin Mule, un Moscow Mule con il gin e ginger beer di propria produzione (non gassata), sciroppo di zucchero e qualche foglia di menta. Un drink rinfrescante per l'estate ma speziato quanto basta anche per le giornate invernali, diventato iconico nel tempo.

LEGGI ANCHE -CLICCA SUL TITOLO-

mai tai

Mai Tai storia e ricetta con Roberto Galiano del Carlo Quinto. Video