

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



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

Bicchieri:

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 DeGross** 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](#)