

Cucina / Barfly

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD TOP CHEF FUDWEEK FOODREPORTAGE CIBO A REGOLA D'ARTE FOOD ISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA



Barfly

di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi

Omaggio a Dick Bradsell: il Bramble e il dono della grazia

10 FEBBRAIO 2017 | di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi



Eccellente aperitivo (a me fa venire una gran fame), il Bramble continua la sua corsa. Senza fare chiasso, il drink di gin e more è ormai un classico contemporaneo. Qualcuno lo chiama il Cosmopolitan inglese, ma il Bramble ha fatto tutto da solo. Non ha avuto bisogno di Sex & the City per diventare un caso. E a differenza del drink preferito

da Carrie Bradshaw, gli uomini non lo considerano un drink per donne. Forse per il suo equilibrio sorprendente (il tutto è più delle parti), che tranquillizza i soliti machos terrorizzati dal dolce. Di fatto, insieme al Cosmo, è tra i cocktail più importanti inventati negli anni Ottanta. Il suo creatore è un grande bartender, Dick Bradsell, uno degli uomini che ha fatto rinascere la scena londinese in quegli anni, forse il più influente: fu tra i primissimi ad essere invitato a show televisivi e a



Dick Bradsell

cerca nel blog

Cerca



BARFLY / MARCO CREMONESI



Milanese, middleaged, mi minimizzano in Marchino. Miscelo molto, magari male (metto in mezzo mucchi di menta), ma migliore. E mantengo la moderazione.

Matto per il maiale, mangio (meno!) melanzane e meloni. Mai minestre. Meglio malti, Martini e molecole. Mastico di melodramma e mitizzo Mingus, ma miro al meritato materasso. Mi mollereste il mio muddler?

BARFLY

Racconti, leggende metropolitane, assaggi e prove dal mondo degli spiriti e del bere miscelato. Esperimenti, miscugli e ricette per rendere la vita un po' più lieve. Insomma: chiacchiere da bar.

BARFLY / CATEGORIE

- Altri drinx
- Amari
- Birra
- Bitters
- Bollicine
- bourbon & c.
- Cinema
- Cognac
- Eventi
- Gin
- Grappa
- Libri
- locali
- Persone
- Recensioni
- Ricette
- Rum
- Senza categoria
- Stagionali
- Storia
- Tequila
- Tequila e Mezcal
- Vermouth
- Vermut
- Vodka
- Whiskey
- Whisky

I PIÙ LETTI

scrivere del suo mestiere per i giornali. La sua idea fu quella di portare la cultura mixologica fuori dai grand hotel e impiantarla nei bar frequentati da un pubblico



Espresso Martini

più giovane e curioso. Più disponibile a provare le invenzioni del bartender invece che puntare solo sui classici. Famosissimo tra i molti il suo Espresso martini, uno dei cocktail da dopocena più diffusi. Che potete fare senza difficoltà. Vi serve una coppa da Martini ghiacciata, uno shaker in cui versare 5 cl di vodka (ma se fossi in voi proverei anche con una grappa **Nonino** non troppo assertiva), 1 cl di Kahlua o di Caffè sport Borghetti (meno dolce), sciroppo di succo a gusto proprio (poco, comunque) e 'na tazzulella 'e caffè espresso. Una shakerata con il ghiaccio, teatrale ma energica, e il drink è pronto da scolare nel bicchiere. Insomma, un caffè shakerato con vodka e Kahlua. Bisognava pensarci, perché dà dipendenza. Molte le varianti, per esempio quella con il Galliano

al posto del Kahlua.

Ma mi perdo via. Del Bramble (e dell'espresso Martini) scrivo oggi perché circa un anno fa (il 27 febbraio) Bradsell ci ha lasciati, ucciso da un tumore. Tra i miei rari motivi di orgoglio, l'aver conosciuto Dick Bradsell e l'aver bevuto un suo Bramble (credo) nel 1989. Un uomo estroso e di grande gentilezza, un drink aggraziato e di semplicità sublime. Con la mora vegetalmente carnosa a mettere in fila quel po' di zucchero e il limone.

Da noi, il Bramble non è mai stato il cocktail del momento, quello che tutti devono bere: eppure, non si stanca di crescere e i suoi affezionati sono sempre più numerosi. Un clan che si riconosce e si rispetta.

Tra le virtù del Bramble (che poi vuol dire rovo), la semplicità tipica dei grandi sour. Vediamo se è vero. In un bicchiere old fashioned si mette del guaccio tritato. Si aggiungono 4 cl di un gin solido e senza eccessi aromatici (Plymouth, per esempio), 1,5 cl di succo di limone e 1 cl di sciroppo di zucchero. Si mescola per bene, e poi sopra si aggiunge lentamente 1,5 cl di liquore di more creando un effetto screziato di sangue sul bianco del gin. Uno dei liquori di more più diffusi è il Crème de mure di Monin. Va detto che, sulla base del Bramble, potete aggiungere vari sciroppi o liquori di frutta diversi con risultati spesso assai soddisfacenti. Alcuni considerano il drink di Bradsell come un discendente del Gin Fix, messo per iscritto da Jerry Thomas nel 1862. Che è poi un Bramble senza more.



Il Treacle, altro drink di Bradsell

- 1 Homemade gin: una festa!
- 2 Monkey 47, la scimmia che volle farsi re
- 3 Marton's gin, speranza d'Italia
- 4 Il bar di casa in 10 bottiglie (o anche meno)
- 5 Acqua tonica? Fatela in casa

I PIÙ COMMENTATI

- 1 Rye, il ritorno alla grande del whisky più rude

BARFLY / ULTIMI COMMENTI

E nell'Old Fashioned non ce lo metti? OF con Old Overlod, bitter della Bitter truth al cacao e con s
 28.01 | 15:16 [Alessandro Grassi](#)

Facciamo la petizione per emoji del Manhattan e del Margarita.
 31.12 | 14:40 [Alessandro Grassi](#)

Il bicchiere da Martini è semplicemente IL BICCHIERE!!! e basta! Chi sostiene il contrario è ereti
 10.11 | 18:41 [Alessandro Grassi](#)

Direi che ci siamo letti nel pensiero...
 07.11 | 19:13 [Lettore_9539541](#)

Un post su uno dei miei drink preferiti, il Corpse Reviver 2 tutta la vita con il Plymouth. Se vuoi
 07.11 | 18:46 [Alessandro Grassi](#)

BARFLY / ARCHIVIO BLOG

FEBBRAIO: 2017

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					