

CORRIERE DELLA SERA

COOK

ABBONATI LOGIN

Iscriviti alla newsletter

RACCONTI DI CUCINA

Cerca la ricetta

I 5 cocktail pensati per le donne (ma che piacciono anche agli uomini)

di MARCO CREMONESI

Dal Cosmopolitan al Gin Gin Mule, ecco 5 cocktail «al femminile» che tutte le donne dovrebbero conoscere. E assaggiare



5/6



PAPER PLANE

È lo squisito cocktail inventato da Sam Ross, entrato nel febbraio dello scorso anno tra i cocktail Iba new era. E poi è a base dell'eccellente Amaro Nonino Quintessentia, che ha appena vinto la Ultimate Spirit Challenge 2021, primo assoluto fra gli amari. Ma il punto è anche che mamma Giannola, le sorelle Antonella, Cristina ed Elisabetta, la nipote Francesca sono simbolo luminoso della **creatività e del saper fare femminili** (senza nulla togliere a papà Benito). Meraviglia delle meraviglie, anche questo è un drink in parti esattamente uguali. Si mettono bourbon, Aperol, amaro **Nonino** e succo di limone (per esempio 2,5 cl per ciascuno) in uno shaker pieno di ghiaccio e si agita con buona lena. Poi, si scola il tutto in una **coppa pre raffreddata**. Decorazione: un aeroplanino di carta.



1/6



COSMOPOLITAN

Di questi tempi parlare di cocktail al femminile è, come minimo, temerario. I temi di genere sono spesso accidentati e, dunque, meglio sarebbe astenersene. Però, tenteremo di captare la benevolenza della corte partendo con un drink inventato da una donna con destinazione esplicita: le altre donne. Il drink è il celeberrimo Cosmopolitan, l'autrice la barlady di Miami Cheryl Cook: «Le donne ordinavano i Martini solo per il bicchiere, ma molte di loro non li bevevano perché erano troppo forti. La mia idea fu di inventarmi un cocktail “carino”, che loro potessero bere e fosse servito in bicchieri da Martini». Pronti, partenza, via: in uno shaker pieno di ghiaccio si versano 4 cl di vodka al limone, 1,5 cl di Cointreau, 3 cl di succo di cranberry, 1,5 cl di succo di lime fresco. Quindi si agita e si scola in coppa Martini. Guarnizione facoltativa, una scorzetta di lime.



2/6



GIN GIN MULE

Audrey Sanders è una regina del bar, una delle barlady più influenti degli ultimi due decenni. Purtroppo, il suo locale, il «Pegu» di New York, è stato tra le vittime del covid. Il suo Gin Gin Mule, oltre a essere un eccentrico incrocio tra Mojito e Moscow Mule, è anche un capolavoro di equilibrio e di gusto. Come per un Mojito, si schiacciano delicatamente alcune foglioline di menta con un cucchiaino di zucchero scarso e 20 ml di succo di lime. Attenzione: lo zucchero va sciolto perfettamente, se non se ne ha voglia meglio ricorrere allo sciroppo di zucchero. Si aggiungono 50 ml di gin (Audrey usa il Tanqueray's), si mescola per bene e si versa in un bicchiere alto con il ghiaccio, a cui si aggiunge della ginger beer appena aperta. Si mescola ancora e si guarnisce con un rametto di menta.





3/6



MINT JULEP

Questa sontuosa granita è uno dei drink più antichi d'America e uno dei più grandi. Io credo anche che sia un autentico cavallo di troia per far apprezzare i cocktail a base di whiskey. Alle donne, ma anche agli uomini. Non conosco nessuno a cui non piaccia. È anche il drink simbolo del Kentucky derby, corsa di cavalli ma anche evento mondano, un po' un Ascot senza casa reale ma con gli stessi cappellini eccentrici per il pubblico femminile. Il bicchiere tradizionale è una sorta di piccola coppa d'argento o peltro, ma in sua assenza si può usare un old fashioned. Sul fondo del bicchiere si sciolgono in poca acqua due cucchiaini scarsi di zucchero bianco. Poi si aggiungono alcune foglioline di menta e 60 ml di bourbon e si gira bene per consentire al whiskey di estrarre l'aroma di menta. Quindi aggiunge un po' di ghiaccio tritato, si rigira ancora per diluire un po' il drink, e si aggiunge altro ghiaccio tritato, anche a superare l'orla del bicchiere. Guarnizione, ovviamente, un cespuglietto di menta.



4/6



MIMOSA

Diciamocelo: il Mimosa non è poi questo chissà che. Però è famosissimo, e il fatto che si chiami Mimosa taglia la testa alla discussione. Dalla sua, il fatto che è difficile immaginare un cocktail più semplice da preparare. Nasce come scusa per iniziare a bere prima di pranzo, e nella sua versione originale — si chiamava Buck's fizz — era composto di due parti di champagne o altre bollicine e una parte di succo d'arancia. Il Mimosa, nato al «Ritz» di Parigi, semplicemente cambia le dosi. Parti uguali di bollicine e succo d'arancia, da mescolare delicatamente in una flûte. Nemmeno è prescritta una guarnizione.

