

MERCOLEDÌ

SCUOLA DI COCKTAIL

COOK.CORRIERE.IT

È la versione «di emergenza» ma definitiva del White Russian, il drink amato da Jeff Bridges nel film cult dei fratelli Cohen. Inventato dal bar tender Matteo Zed in assenza di panna e liquore al caffè, si prepara con espresso e tè matcha

ULTIMATE LEBOWSKY

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicità Sala

CAFFÈ'
AL BAR SI USA L'ESPRESSO,
MA ANCHE QUELLO
CON LA MOKA VA BENE.
SENZA ZUCCHERO



VELVET
FACILE DA TROVARE:
E' IL NUOVO LIQUORE
BIANCO DI DISARONNO,
L'AZIENDA DELL'AMARETTO

MATCHA
E' IL PIU' FAMOSO
DI TUTTI I TE' VERDI,
RESO CELEBRE DALLA
CERIMONIA ZEN

C' è chi chiama il White Russian «il caffelatte più famoso della storia». All'anagrafe, il cocktail nasce per mano del bartender dell'hotel Metropole di Bruxelles, Gustave Tops. Fu il suo omaggio alla regina dei salotti di Washington, Perle Mesta, che nel 1949 era l'ambasciatrice Usa in Lussemburgo. In realtà, la solida fama del drink nasce quasi mezzo secolo più tardi: nel 1998 diventa infatti il beverage simbolo di Drugo, lo sbrindellato protagonista del cult movie *Il grande Lebowski* dei fratelli Cohen. Jeff Bridges lo beve e lo prepara di continuo e il drink, trainato dal film, entra nella storia. Almeno in quella del costume. Il White Russian è una miscela di vodka, liquore al caffè (Kahlua o Caffè Borghetti) e panna liquida, un comfort drink dal sapore delicato ma gustoso, ricco come un dessert e consolante come una coccola. Pare leggero dal punto di vista alcolico e, forse per questo, il suo successo continua a crescere a dispetto della moda dei cocktail ipocalorici. Insieme al fatto che i drink al caffè negli ultimi anni sono tornati di prepotenza su tutti i banconi. Qui ne diamo una versione che si deve a un'emergenza e alla mano di Matteo Zed, il capo bartender di «The Court», uno dei più bei bar di Roma (e d'Italia). «Un cliente ci chiese un White Russian, ma quella sera non avevamo né panna né liquore al caffè». Un bartender non è un bartender se non è in grado di improvvisare azzeccando le sostituzioni. E fu così che nacque l'Ultimate Lebowski, il White Russian definitivo. Il liquore di caffè fu rimpiazzato semplicemente con una tazzina di espresso. La panna liquida con il Velvet, il gustoso cream liquor bianco come il latte recentemente lanciato da Disaronno. Il tocco di classe è la bordeggiatura del bicchiere con il matcha, il più famoso dei tè verdi associato al Chad, la famosa cerimonia zen del tè: «Non si tratta soltanto di una guarnizione — spiega Zed —. Sulle labbra il sapore leggermente amaro del tè corregge la dolcezza del drink e lo rende più ricco». E allora, via con il Definitive Lebowski. Prima, si prepara il bicchiere: si bagna metà dell'orlo di un classico Old fashioned e vi si fa aderire la finissima polvere di tè matcha. Poi, in uno shaker pieno di ghiaccio, si mettono 30 ml di caffè appena fatto, la stessa quantità di Velvet e 45 ml di vodka. Si shakerà il tutto «in modo molto energico» e si versa in un bicchiere che avete preparato in precedenza con la verde «crusta» di tè. Infine, la guarnizione vera e propria, tre chicchi di caffè. Attenzione: proprio come Drugo-Jeff Bridges, rischiate di abusarne.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MINIBAR
I NUOVI
AMARI
di
Gabriele Principato



REGIONALE

Si chiama Venti il nuovo amaro di Rinaldi 1957, gruppo piemontese guidato dalla famiglia Rivolta. Realizzato con 20 botaniche (una per ogni regione italiana), è un perfetto esempio di distillato moderno



EDIZIONE LIMITATA

Amara Caroni è la *limited edition* dell'iconico liquore dell'Etna a base di arance rosse di Sicilia Igp. Viene realizzato — in collaborazione con Velier — lasciando maturare il distillato un anno nelle botti del pregiato rum caraibico Caroni di Trinidad



D'AUTORE

L'amaro Family è un botanical bitter a base di rabarbaro e genziana. Dal gusto avvolgente e fresco, lo produce il team alla guida del «Mag» e dello speakeasy milanese «1930», tra i migliori cocktail bar del mondo secondo i «50 Best»