

Cocktail Rimini



Guido
Pasini

1 decilitro e mezzo di Martini Bianco Dry

3/4 di decilitro di Gilbey's Gin

3/4 di decilitro di Vodka Smirnoff

3/4 di decilitro di Rhum Giamaica

4 cucchiari di sciroppo di zucchero

8 gocce di limone.

Mischiare il tutto e servire con cubetti di ghiaccio e olive verdi.

Il mio cocktail

Giorni fa, dentro uno shaker di acciaio, riposto su uno scaffale ho ritrovato un opuscolo, che credevo di aver perso; invece era esattamente dove l'avevo messo ben 50 anni fa.

Ho sempre avuto il pallino dei "miscugli" e mi ero comprato un bellissimo shaker di acciaio inossidabile marca ALFRA ITALY. Durante le festicciole con amici mi ero cimentato in estemporanei e irripetibili cocktail (estemporanei perché inventati lì per lì e irripetibili perché non annotati per memoria).

Più volte durante le pulizie di casa mi era capitato di riprendere in mano quello shaker, ma non di aprirlo e più volte mi ero rammaricato di aver smarrito quell'opuscolo legato a quel particolare oggetto.

Non è né prezioso, né particolarmente raro; per me è solo un po' speciale perché mi riporta agli anni '60. Evidentemente l'avevo accuratamente nascosto e, guarda caso, anche nel posto più ovvio. L'età purtroppo gioca brutti scherzi.

Negli anni '60, la mamma era abbonata ad una rivista per donne: non ricordo se fosse Alba o La Madre o altro giornale.

Come ho già scritto in altre occasioni, essendo particolarmente curioso su tutto ciò che riguarda la cucina, ero il primo a sfogliare quel giornale soffermandomi sulle pagine dedicate al cibo.

Quella volta la mia attenzione si fermò su un concorso indetto dal giornale: un concorso di cocktail. Le lettrici erano invitate ad inviare ricette di cocktail inediti; una giuria ne avrebbe scelti 30 e ai loro autori in premio sarebbe toccato un libro di ricette di Maria Romano Martini.

Stuzzicato dall'idea del corposo libro di ricette e anche dalla curiosità di partecipare ad un originale concorso, buttai giù una ricetta pensando ad una platea di lettrici. Senza sperimentarlo lo spedii e lo chiamai COCKTAIL RIMINI.

Non conosco il motivo: o perché l'unico maschio o perché veramente piaciuto, il mio cocktail è risultato fra i 30 vincenti e pubblicato in quel famoso opuscolo che venne allegato ad un successivo numero della

rivista.

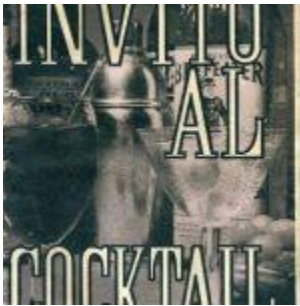
In quel periodo la mia famiglia gestiva una pensioncina – era l’abitazione di famiglia (una villetta di due piani più pianterreno – 15 camere) che durante l’estate veniva adibita a pensione. A gestione e trattamento familiare; i clienti erano abitué ed erano più amici – alcuni lo sono ancora, a distanza di 50 anni – che clienti.

Alla notizia non trattenuta da me di essere uno dei vincitori, fui quasi costretto a realizzare la ricetta: anziché nello shaker misi gli ingredienti in una pentola... non vi racconto la faccia della mamma...

Alla fine, non so se per piaggeria o perché per il vero, il cocktail piacque.

Guido Pasini

13



[Read More](#)
