

# IL LATO DEBOLE

di Camilla Cederna

## CENTO BIBITE PER L'ESTATE

Le parole che, appena a leggerle, comunicano una benefica sensazione refrigerante ci son tutte: ghiaccio-neve, brinare col ghiaccio, seltz, crema di latte fresca, limone, menta glaciale, e anche foglioline di menta fresca, caraffa d'argento, spruzzo, gin e fizz. La copertina è rinfrescante anch'essa, perchè le parole vi sembran scritte sopra coi cristalli di neve; a trasportare questo libretto infine non si suda, perchè è di formato tasca-bile. Si tratta d'un volumetto dal titolo "Cocktails", scritto dall'americana Betsy Honagan, con breve prefazione di Paolo Monelli (Veronelli editore).



Ecco come si preparano almeno cento bibite dissetanti, le fortificanti, le tranquillanti, le stimolanti, tanto quelle che giovano alle arterie e al fegato, come quelle che aiutano durante le fatiche dello sport e del flirt. Ecco dissipati tutti i dubbi che potevano esistere tra gli shorts e i long drinks, tra i sangarées, gli straights e gli slings. Sono precisati con estrema diligenza gli ingredienti, le dosi, gli strumenti da adoperare, il tipo di bicchiere in cui le bibite vanno servite, e i suoi eventuali ornamenti (foglioline di menta, orlo di neve, fettine d'arancio), e perfino l'entità di uno spruzzo.

Si può dunque scegliere la bibita secondo le circostanze, il tipo dell'ospite e la consistenza del proprio bar. Si può offrire, tanto per cambiare, il "Kiss me again", il "Latino", il "Messalina", il "Moto Perpetuo", il "Souvenir", che sono cinque dei cinquantasei tipi di cocktails qui descritti. Oppure, più semplicemente l'"Amour", che appartiene alla categoria dei Crustas, cioè dei cocktails da servire in un bicchiere così preparato: con dentro una scorza di limone tagliata a spirale fina, e così lunga da occupare il bicchiere dal fondo fino a un dito dall'orlo, poi brinare l'orlo con succo di limone e zucchero. E la ricetta di Amour? Shaker, ghiaccio, due spruzzi di sugo di limone, due spruzzi di Peach bitter, un cucchiaino di curaçao, un cucchiaino di maraschino, un bicchiere da vermut di Porto o marsala. Versare nel bicchiere "preparato", e, si pensa, servire con un sorriso complice.