



**R**impiango i tempi in cui si parlava del meteo solo ed esclusivamente in ascensore, magari tentando di distogliere lo sguardo del vicino scrotoclasta dal pigiama indossato appositamente per portare giù la spazzatura. Oggi coi social è tutto un “Novembre esci da questo luglio!” e gli amici che postano compulsivamente foto di parabrezza bagnati, gli stessi che tra un paio di settimane piagnucoleranno per il caldo ( e si beccheranno una badilata in faccia dalla sottoscritta).

Ma davvero vi fa così schifo camminare senza alge nelle sneakers?

### **Il vino fa cantare.**

La ricetta del cocktail di oggi è targata **Dry**, dopo il **Margarita** ed il **Monk** Guglielmo Miriello ci ha di nuovo passato sottobanco i suoi appunti. Chissà se il nostro Funky Rooster Cobbler, così si chiama l'elisir di oggi, verrà mai buono come il suo.

Il mix si compone di:

**Gin**: distillato di origine olandese creato da un farmacista nel XVII secolo, si ricava dalle bacche di ginepro e da altri ingredienti di origine vegetale denominati “botanicals” (scorze di agrumi, angelica, mandorle, fiori ecc..). Esistono diversi tipi di Gin:

*London Dry*, lavorato con il metodo inglese che lo rende piuttosto secco;  
*Old Tom Gin*, leggermente zuccherato;  
*Plymouth Gin*, leggermente zuccherato, ma meno dell'Zio Tom;  
*Sloe Gin*, con una quota di prugne selvatiche.



**Aperitivo Americano Rosa Cocchi:** vino rosso del Piemonte a cui vengono aggiunti estratti di erbe e spezie, in particolare genziana, china, scorze di agrumi e petali di rosa.

Aggiunta mia: l'etichetta con il galletto è adorabile.

Guglielmo è stato milanese nel descrivere dosi e passaggi, vi lascio alla parte didattica così come l'ha argomentata lui.

### **Funky Rooster Cobbler**



3 cl London Dry gin

4,5 cl Americano Rosa Cocchi

Sherbet all'arancia e limone

Guarnizione: mezza sfera concava di ghiaccio

#### **Per lo Sherbet:**

buccia di 3 arance e 3 limoni non trattati (senza l'albedo, che rilascerebbe un sapore amaro marcato)

100 gr di zucchero di canna (varietà caster)

500 ml di succo misto di arancia e limone fresco

#### **Per la guarnizione:**

Tritare il ghiaccio finemente e metterne un cucchiaino all'interno di uno spremi lime. Pressare per creare la forma concava e riporre in congelatore.

Lavorare con le mani lo zucchero e le bucce degli agrumi all'interno di una boule per estrarre l'oleo saccharum. Lasciar riposare lo zucchero per 30 minuti.



Unirvi il succo di arancia e limone, mescolare con un cucchiaino fino a dissolvimento completo dello zucchero e lasciar riposare il preparato per 4 ore. Filtrare il tutto con un colino a maglia stretta e riporre lo sherbet all'interno di una bottiglia chiusa con un tappo vacuum (per evitare che il preparato si ossidi)

Preparazione del cocktail:

Versare tutti gli ingredienti nel Cobbler shaker, aggiungervi ghiaccio e agitare per 7/8 secondi. Filtrare in un tumbler basso e guarnire con la mezza sfera di ghiaccio con all'interno una marascha in sciroppo.

Unirvi il succo di arancia e limone, mescolare con un cucchiaino fino a dissolvimento completo dello zucchero e lasciar riposare il preparato per 4 ore. Filtrare il tutto con un colino a maglia stretta e riporre lo sherbet all'interno di una bottiglia chiusa con un tappo vacuum (per evitare che il preparato si ossidi)

Preparazione del cocktail:

Versare tutti gli ingredienti nel Cobbler shaker, aggiungervi ghiaccio e agitare per 7/8 secondi. Filtrare in un tumbler basso e guarnire con la mezza sfera di ghiaccio con all'interno una marascha in sciroppo.





Io i passaggi li ho eseguiti con cura, ma al capitolo garnish ho commesso peccato. La conchetta di ghiaccio mi pareva una cosa difficile e ho ripiegato impreziosando il bicchiere con una ciliegia brinata di zucchero. E dire che Guglielmo mi aveva anche inviato una foto, *core ingrato* che non sono altro.

Per la prima volta sono riuscita a sorseggiare la mia creatura in solitudine, le cose buone, si sa, finiscono in fretta.