

Nato nel 1944 al Trader's Vic bar di San Francisco e diventato in troppi locali un intruglio piacione vittima del suo stesso successo, è in realtà un drink generoso, da preparare con rum invecchiato e, rigorosamente, senza succo d'ananas

# MAI TAI

di **Marco Cremonesi**  
illustrazione di Felicità Sala

## SUCCO

DA EVITARE IL SUCCO  
D'ANANAS: RENDE IL DRINK  
DOZZINALE

## PER GUARNIRE

UNA FETTA DI LIME,  
UNA DI ANANAS  
E UN RAMETTO DI MENTA



**B**

uttate in un bicchiere in policarbonato un po' di frutta a caso: basta che ci sia anche un triangolo d'ananas. Aggiungete un rovescione di sciroppo d'orzata, uno di triple sec, allungate con il rum dello scaffale basso, euro 4,90 al litro, e tirate fino all'orlo con il succo d'ananas in tetrapack. Lime e ghiaccio. Poi, una bella girata, un ombrellino di carta e il Mai Tai dei bagni Laguna blu è pronto. Un peccato che questo drink generoso, capostipite di uno stile, sia diventato in molti locali la caricatura di sé. Un intruglio piacione vittima del suo stesso successo. Lo ha inventato nel 1944 Victor Bergeron, il proprietario del «Trader's Vic», bar di San Francisco nato negli anni Trenta e diventato in qualche decennio un franchise globale con decine di ristoranti in stile Tiki: finte palme, finta atmosfera polinesiana, bicchieri super kitsch (anzi, camp) in ceramica, ma anche drink a base di rum diventati un filone fecondo della storia del bere. L'inventore dello stile Tiki è Don The Beachcomber, ma il «Trader's Vic» ha contribuito a rendere il fenomeno globale. Tra l'altro, proprio con il Mai Tai, molto più facile da preparare che non le misteriose ricette di Beachcomber basate su sofisticate variazioni sui diversi tipi di rum. Ma è ora di bere. Con una ricetta basata su quella del «Trader's Vic». Si riempie lo shaker di ghiaccio e si aggiungono 60 ml di rum, 20 di succo di lime, 15 di curacao, 7 di orzata e altrettanti di sciroppo di zucchero di canna. Si agita indiavolati e si filtra in un bicchierone alto (highball, doppio old fashioned o un tiki mug) con alcuni cubi di ghiaccio. Guarnizioni: fetta di lime, ananas e (importante) rametto di menta. Nella ricetta non va neanche una goccia di succo d'ananas: rende il drink dozzinale. La domanda vera è: quale rum? Nella ricetta di Bergeron era il giamaicano J. Wray & Nephew di 17 anni. Un rum che con quella anzianità penso non esista più. Il J.Wray, peraltro, non è semplice da trovare. In ogni caso, serve un rum di qualche anno. La Difford's guide suggerisce il Bacardi Gran Reserva di 8 anni. Il curacao originale era il De Kuyper, per l'orzata va bene la **Fabbri**, non quelle senza nome dal dubbio aroma medicinale.

## RUM

IDEALE UNO CON UNA  
CERTA ANZIANITÀ,  
COME IL GIAMAICANO  
J. WRAY & NEPHEW  
DI 17 ANNI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.