Federico Volpe, Dry Milano: tutto sul Margarita, star dei cocktail

20181108-002947-f0c431eb

Negli anni il **Margarita** ha avuto molte rivisitazioni da parte dei barman, che hanno contribuito a renderlo ancora più amato in tutto il mondo.
“Il Margarita è una delle pietre miliari della mixology e non passa mai di moda perché è un drink fresco, caratterizzato da una perfetta armonia di sapidità e dolcezza”. Con **Federico Volpe, barmanger del Dry di Viale Vittorio Veneto di Milano**, ripercorriamo origini, curiosità e twist del Margarita. Partendo dalla sua ricetta IBA.

La ricetta IBA del Margarita
Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: coppetta sombrero o coppetta cocktail
Ingredienti e preparazione
4,5 cl di Tequila
3 cl Triple Sec cl
1,5 cl di spremuta di lime
Versare tutti gli ingredienti nello shaker, agitare con forza e servire in una coppetta bordata di sale
Decorazione: salare solo metà dell’orlo del bicchiere per offrire la possibilità di gustare il drink anche senza sale

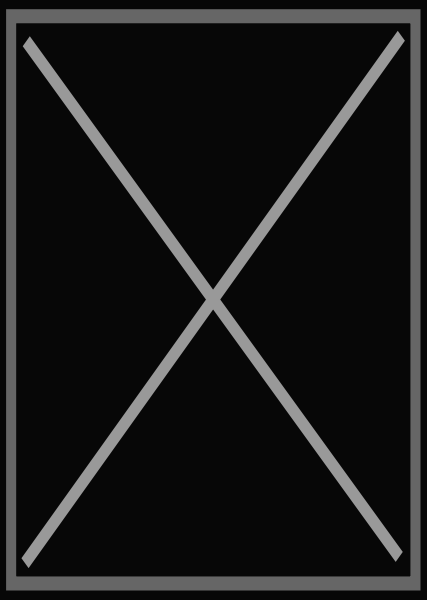
Parliamo di food pairing.
Il Margarita si sposa perfettamente con tutti i secondi di carne. In particolare, è ideale per accompagnare la carne di maiale alla griglia e le grigliate in generale.

[ngg_images source="galleries" container_ids="285" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**I tequila più adatti per il Margarita?**
Personalmente prediligo Don Julio, Patron e Herradura. Ma ognuno ha i propri gusti. In The Joy of

Mixology, Gary Regan suggerisce oltre a Don Julio, El Tesoro, Chinaco ed Herradura.

Uno sguardo alla storia di questo drink.
Come ogni drink di successo la sua storia è avvolta da leggende. C'è chi sostiene sia stato ideato dal bar manager del Garci Crespo Hotel di Puebla, in Messico, nel 1936 per la fidanzata Margarita. Ma è solo una delle tante ipotesi. Senza contare che molti sono quelli che sostengono di averlo ideato. Tra chi si attribuisce la paternità del cocktail, c'è per esempio Carlos Herrera, ristoratore di Tijuana, che asserisce di averlo ideato per l'attrice Marjorie King negli anni '30.

Il Margarita è presente i numerosi film…
Oliver Hamilton in *Star Cocktails* ricorda che è stato lanciato dal film *Lo scandalo del giorno* (1935) con Clark Gable e Constance Bennet.



Per te, in Italia dove si beve il Margarita migliore?
Di certo a **La Punta a Roma**, un nome che è una garanzia. E poi, amo il Margarita del mio caro amico ed ex collega **Luca Vezzali**, oggi head barman del **Rebelot sui Navigli a Milano.**

A proposito di colleghi, tu sei arrivato al bancone del Dry solo da poco. Prima quali esperienze ti hanno segnato di più?
Due su tutte: la formazione nella scuola per barman **Planet One** e il periodo dietro al bancone di Carlo e Camilla in Segheria di Carlo Cracco a Milano accanto a Filippo Sisti e Luca Vezzali.