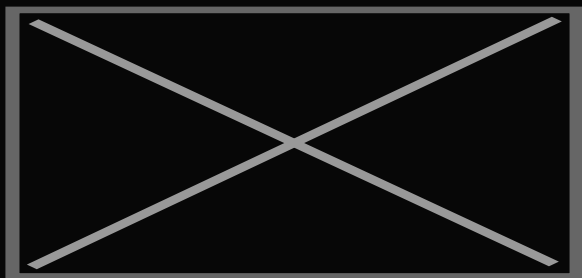


# Papa Doble o Hemingway Special, charme no sugar VIDEO twist di C. Lodi

papa-doble-alt-6-9d3c98aa

**Papa Doble o Hemingway Special.** Il Daiquiri inventato dal premio Nobel per la letteratura Ernest Hemingway ha due nomi. Ma una sola ricetta: rum bianco, succo di lime, succo di pompelmo e maraschino (il liquore alla ciliegia di origine dalmata). Ne parliamo con **Cristian Lodi**, bartender titolare del **Milord di Milano**.



## LA RICETTA IBA

### Papa Doble o Hemingway Special

*Categoria IBA: Contemporary Classics*

*Tecnica: Shake & Strain*

*Bicchieri: coppa*

*Ingredienti:*

*6 cl rum bianco cubano*

*1,5 cl di Maraschino*

*4 cl succo di pompelmo*

*1,5 cl succo di lime*

*Gradazione alcolica: 24 gradi circa*

[CLICCA QUI PER IL VIDEO TUTORIAL DEL TWIST DI CRISTIAN LODI](#)

## **La storia. Papa Doble o Hemingway Special: i due nomi la dicono lunga sul legame tra questo drink e lo scrittore premio Nobel...**

Infatti. I due nomi fanno riferimento al soprannome che aveva **Ernest Hemingway** a Cuba e alla sua abitudine di ordinare il drink con una doppia quantità di rum. Fu Hemingway stesso a suggerire la ricetta a **Constantino Ribalaigua Ver**, il barman de La *Floridita*. Erano gli anni '30 e pare che in quel periodo lo scrittore avesse scoperto di avere il diabete. In ogni caso, il bartender catalano prima realizzò una versione con doppia dose di rum, lime e maraschino e poi, in seguito, la migliorò con l'aggiunta del pompelmo.

## **Ma perché l'Hemingway Special è ancora attuale?**

Intanto perché è un drink senza zucchero e sempre più clienti cercano cocktail privi di zucchero. E poi perché Hemingway è tutt'ora uno degli scrittori più letti e amati. Già solo il nome del cocktail quindi è un richiamo: sono in tanti a volere assaggiare il drink che lo scrittore inventò e bevve senza parsimonia.

## **Che tipo di drink è?**

Un cocktail che unisce il sapore morbido del rum all'aroma acido amaro del pompelmo e alle note fruttate del maraschino. Il risultato è un drink secco, con una parte acida importante.

[https://www.youtube.com/watch?v=1r4DbvayN\\_g&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=1r4DbvayN_g&feature=youtu.be)

[ngg\_images source="galleries" container\_ids="303" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_imagebrowser" ajax\_pagination="0" order\_by="sortorder" order\_direction="ASC" returns="included" maximum\_entity\_count="500"]**Come si fa un Hemingway Special perfetto?**

Semplice: occorre assaggiarlo sempre prima di servirlo. Come il Daiquiri, sembra un drink facile ma è insidioso. Basta un piccolo errore in termini di bilanciamento, texture o temperatura di servizio per compromettere il risultato finale.

## **Con quali piatti si abbina bene?**

Con i primi e secondi a base di pesce e con gli insaccati come prosciutto crudo, culatello e coppa.

## **In quali film o libri si parla dell'Hemingway Special?**

Non mi risultano esserci monografie dedicate a questo drink, ma se ne parla in diversi libri, per esempio in **The joy of mixology** di **Gary Regan**. Quanto alle citazioni nel cinema, un Daiquiri compare in un vecchio film con *Katherine Hepburn e Montgomery Clift*, **Improvvisamente l'estate scorsa** (1959) e anche nel **Padrino -Parte II**, quando Fredo lo ordina mentre è a colloquio con il fratello Mike.

La ricetta del twist di Cristian Lodi owner del Milord di Milano: CARIBBEAN

*Tecnica: Shake & Strain*

*Bicchiere: coppa*

*Ingredienti:*

*3/4 oz succo di lime*

*1/2 oz falernum al pistacchio*

*1/2 oz shrub ananas*

*1,5 oz Appleton Reserve Blend*

*1/2 oz Rum Wray&Nephew Overproof*