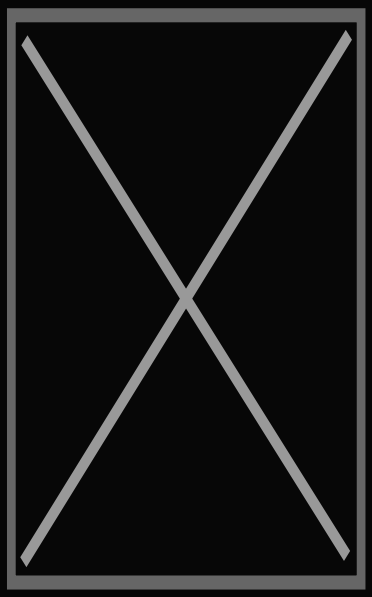
French 75, drink vintage pop. HISTORY COCKTAIL con Guglielmo Miriello

French 75: abbinamenti, storia, curiosità. Questa puntata di History Cocktail è realizzata da Nicole Cavazzuti in collaborazione con Guglielmo Miriello bar manager del Ceresio 7 di Milano

Si dice French 75 e si pensa allo champagne e al gin.
All day drink diventato popolare negli Stati Uniti nel celebre locale di Manhattan **Stork Club,** il French 75 è un cocktail vintage dalla storia misteriosa. Ma se il suo ideatore resta ad oggi sconosciuto, il suo nome invece parrebbe abbia una paternità certa. Più fonti citano infatti Harry MacElhone, gestore dell'Harry's New York Bar di Parigi. E qui **Guglielmo Miriello**, bar manager del Ceresio 7 di Milano, ce ne ricorda ricetta, storia e curiosità. Senza scordare qualche suggerimento di food pairing.

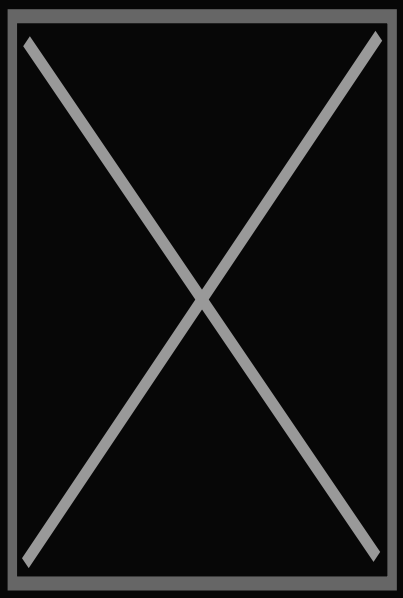
LA RICETTA

***Categoria**: All Day, sparkling cocktail*
***Ingredienti**: ghiaccio, 4,5 cl dry gin, 1,5 cl di succo di limone, 1,5 cl sciroppo di zucchero, 9 cl di champagne Monmarthe Secret de Famille*
***Preparazione**: versate in uno shaker tutti gli ingredienti tranne lo champagne. Agitate per 15 secondi e servite in un flute capiente. Completate con lo champagne miscelando delicatamente.*
***Guarnizione**: decorate con una scorza di limone e una ciliegina*



Chi ha inventato il French 75?

L’origine è controversa, a partire dal distillato di base. Per farla breve, non è chiaro se all’inizio il French 75 prevedesse il cognac o il gin. Entrambi gli ingredienti pare infatti fossero già miscelati a fine 1800 dalle classi più ricche, ovvero alta borghesia e aristocrazia, insieme a limone, zucchero e champagne. E sembrerebbe pure che gin e champagne fossero degustati con piacere dalla regina Vittoria e dal principe di Galles. Quanto alla combinazione di cognac e champagne, è opinione condivisa che il mix fosse diffuso nelle colonie d’Oriente dell’Impero britannico. Detto questo, il French 75 così come lo conosciamo oggi appare per la prima volta nel 1927, quindi in epoca proibizionista, in un libercolo dal titolo *Here's How!* pubblicato da una rivista umoristica di New York. Ma è solo tre anni dopo, nel 1930, che viene inserito in un vero e proprio ricettario, il *Savoy Cocktail Book*.



Perché si chiama French 75?
Sembrerebbe sia un riferimento all’obice (una sorta di cannone) 75mm Howitzer. Creato nel 1897, e adottato dall’esercito francese durante la Prima Guerra Mondiale, era un’arma micidiale. In più storici ritengono che i primi degustatori del French 75 lo abbiano trovato tanto potente da paragonarlo a un proiettile di quella portentosa arma.

Guglielmo Miriello, il French 75 con quali piatti si sposa?
Si abbina bene con piatti di pesce e crostacei. Interessante il connubio con le pietanze piccanti, per esempio con la cucina indiana. Infine, una dritta fondata sull’esperienza personale: al *Dry di Milano* lo proponevo con successo con la focaccia al vitello tonnato.

Parliamo di cinema...
Viene citato in Casablanca (1942) e menzionato nei film di John Wayne A Man Betrayed (1941) e Jet Pilot (1957). Nel 2016 appare anche nella serie Mr. Selfridge ambientata a Londra tra gli anni '10 e '20.