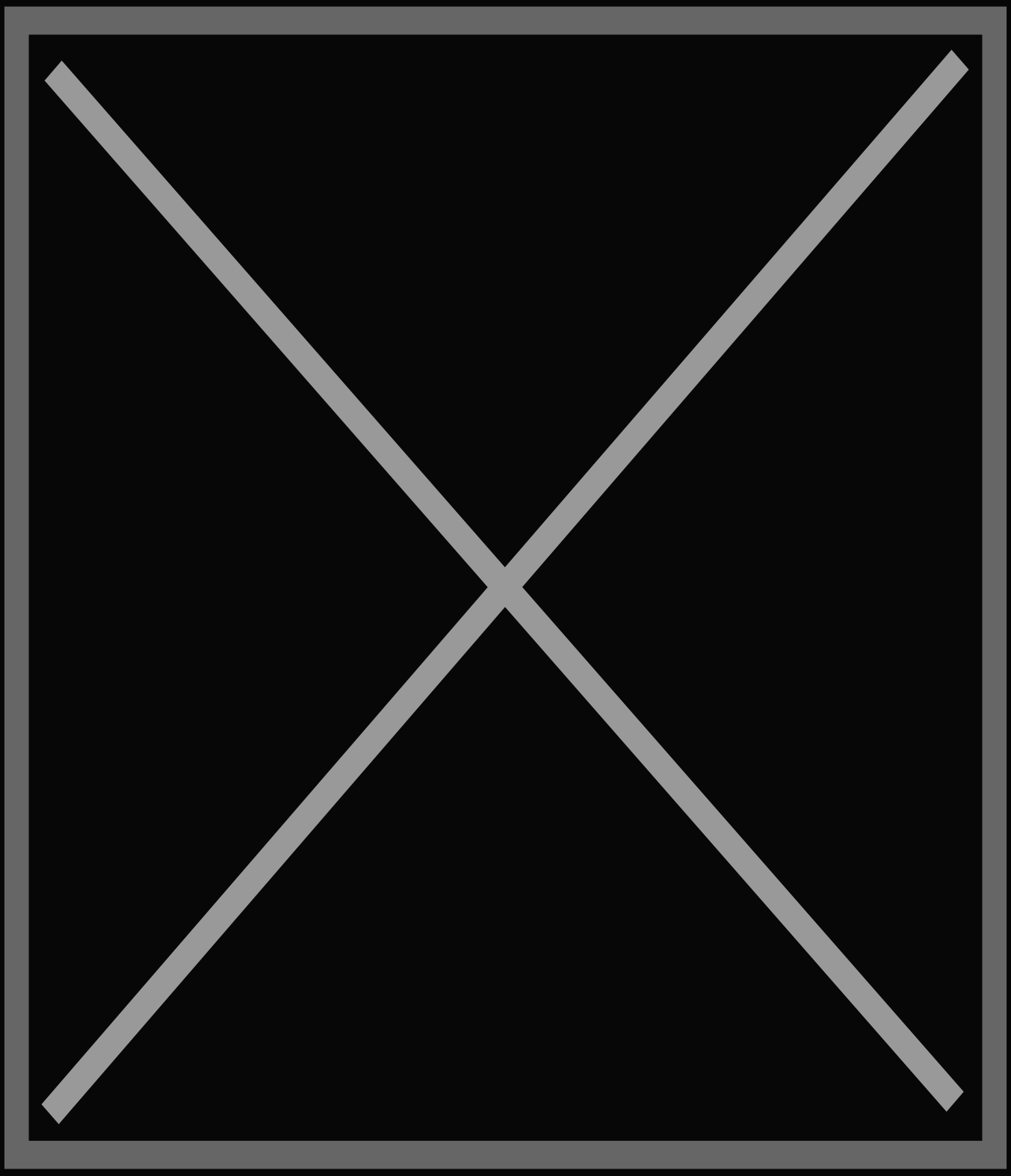
Rusty Nail, il drink che sa di Scozia raccontato da Francesco Martini

rusty-nail-foto-nicole-cavazzuti-270af9b4

L'essenza del Rusty Nail? La semplicità. Si fa con due soli ingredienti, ghiaccio a parte: Blended Scotch Whisky e Drambuie. Storia e ricetta di un cocktail che omaggia la Scozia confermato anche nel 2020 nella classifica IBA nella categoria *The Unforgettables*.



Ricordi la storia del Rusty Nail, after dinner dal tenore alcolico alto, robusto e secco al palato? La ripercorriamo con **Francesco Martini, barmanager del Cucù di Vicenza**, con cui ricordiamo anche la ricetta e vi diamo anche qualche idea di food pairing.

LA RICETTA IBA DEL RUSTY NAIL

Famiglia:

After Dinner

Tecnica:

Build

Ingredienti:

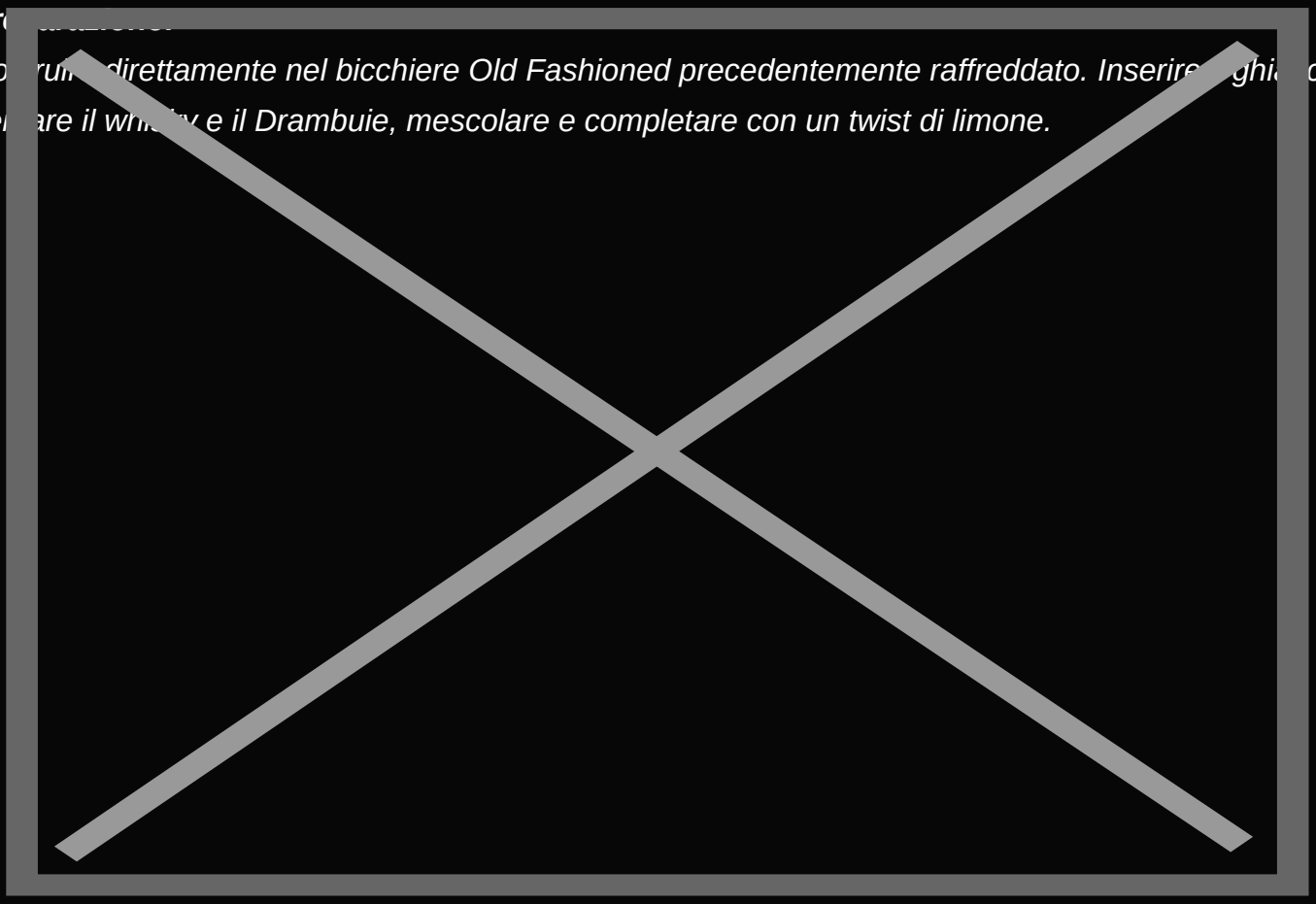
4,5 cl Blended Scotch Whisky

2,5 cl Drambuie

ghiaccio

Pr

Co ru direttamente nel bicchiere Old Fashioned precedentemente raffreddato. Inserire ghi cio, ve are il whisky e il Drambuie, mescolare e completare con un twist di limone.



L'INTERVISTA

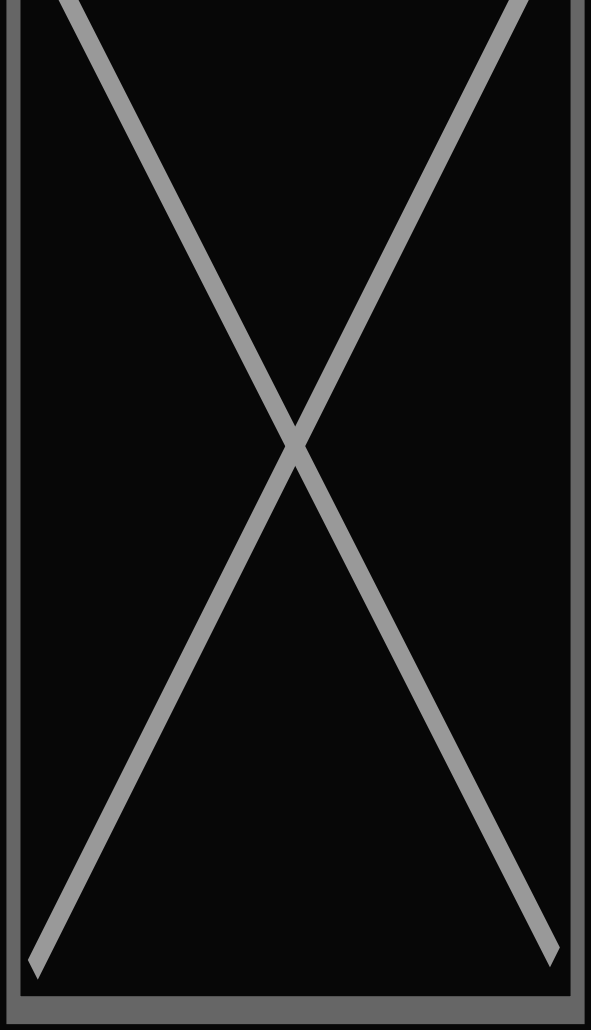
Francesco Martini, ricordaci la storia del Rusty Nail.

Non ci sono certezze sulla sua genesi.

Tra le teorie più accreditate c'è quella che la prima unione tra scotch whisky e Drambuie sia da attribuire a un bartender newyorkese e che risalga al 1937. Il drink in questione si chiama B.I.F. (British Industry Fair) e si compone di tre parti di scotch whisky e di una di Drambuie, oltre a una goccia di angostura. In seguito sono arrivate molte altre varianti fino a quando la ricetta non è divenuta nota in tutto il mondo agli inizi degli anni ’60. D**om Costa** nel suo *Drinkzionario* ricorda che è Gina MacKinnon, presidente della Drambuie Liqueur Company, a dare nel 1963 la sua approvazione ufficiale al Rusty Nail in un’intervista apparsa sul New York Times.

Perché si chiama Rusty Nail?

In inglese, Rusty Nail significa chiodo arrugginito. Pare che il nome sia un omaggio al suo colore.



Parliamo dei suoi abbinamenti con il food...

In Italia il Rusty Nail è associato al dopo cena e, al massimo, viene servito con un dessert di cioccolato. In Scozia, invece, c’è anche chi lo beve a cena a tutto pasto “in un bicchiere colmo di ghiaccio e quindi più diluito”, ricorda **Giorgio Fadda**, che ha visitato anche la distilleria della Drambuie a Edimburgo. E che aggiunge: “In Scozia viene abbinato in particolare con l’haggis, un insaccato tipico fatto con interiora di pecora dal gusto deciso e molto speziato, difficilmente paragonabile ad altro. Normalmente viene servito accompagnato da purè di patate e rape, con una salsina di whisky. Si sposa bene con il Rusty Nail perché il drink ha l’effetto di pulire il palato”. Da sapere: per preparare l’haggis vengono macinati cuore, fegato e polmoni di pecora con cipolla, grasso di rognone, farina d'avena, sale e spezie.