

Cuba Libre, il cocktail "rivoluzionario". VIDEO

cuba-libre-a-7d229ec8



La paternità del **Cuba Libre** è incerta. Leggenda vuole che sia nato nel 1900 quando, in un bar del centro dell'Havana, un soldato volontario americano chiese un rum e Coca-Cola per brindare insieme agli avventori cubani alla fine della guerra di indipendenza degli abitanti dell'isola contro gli spagnoli. Teoria affascinante ma sicuramente infondata: la guerra era terminata da un paio d'anni quando la Coca-Cola sbarcò sull'isola, nel 1900.

Secondo un'altra versione, il cocktail sarebbe stato inventato nel 1902 al ristorante El Floridita, all'Avana, per festeggiare l'anniversario dell'indipendenza di Cuba.

Qui ve ne riproponiamo la ricetta grazie all'[Hemingway Cocktail Bar](#) di Como.

Cuba LibreLa ricetta Iba del Cuba Libre

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

50 ml rum

120 ml Coca-Cola

10 ml succo di lime fresco

Garnish:

Spicchio di lime

Leggi anche:

