

Martini, il cocktail delle star

scritto da Redazione | 27/02/2018



«Il Martini migliore è quello che ti fai da te... tanto che oserei dire che il momento magico è quello in cui lo si fa, non quello in cui lo si consuma» - Umberto Eco.

Chi non conosce il [Martini](#), uno dei pochi miscelati entrato di diritto nella storia? Chi non ne ha mai sentito parlare o non l'ha mai ordinato sentendosi, con la coppetta in mano, una celebrità?

Amato da star del cinema come **Liz Taylor**, da politici del calibro di **Roosevelt**, da scrittori come **Hemingway** - che lo adorava al punto da inventare una propria versione - e reso immortale da **James Bond** nella sua variante Vesper, il **Martini** o meglio **Dry Martini** è il cocktail per antonomasia.

Come si prepara un Martini?

Il pre-dinner tra i più consumati al mondo, è di semplice preparazione perchè è composto solo da Gin e [Vermouth Dry](#). Ne esistono innumerevoli varianti tra cui lo Sweet Martini, l'Appletini, il Vodka Martini e il già citato [Vesper Martini](#) (rigorosamente agitato, non mescolato.)

Cenni storici sul Martini

Come ogni leggenda che si rispetti, anche la nascita del Martini è avvolta dal mistero e da tante ipotesi più o meno fondate. Alcuni sostengono che derivi dal Martinez, un altro famosissimo drink, mentre altri ritengono che sia stato inventato dal padre del bartending Jerry Thomas, nella seconda metà dell'800.

Secondo altre teorie, il Martini avrebbe visto la luce nel 1874 in California, per iniziativa di **Julio Richelieu** e altri ancora lo fanno risalire ad certo Martini, barman di New York che nel 1912 l'avrebbe servito nientepopodimeno che a **John D. Rockefeller**.

Ricetta del Martini



Con queste poche indicazioni, anche voi sarete pronti a prepararvi da soli il vostro Martini.

Ingredienti

- 6 cl di Gin
- 1 cl di Vermouth Dry
- 1 scorza di limone

Preparazione

1. Raffreddare una coppetta riempiendola di ghiaccio
2. Mettere altro ghiaccio in un **mixing glass**, aggiungere il vermouth, il gin e mescolare.
3. Versare il composto nella coppetta, trattenendo il ghiaccio tramite uno **strainer**.

4. Aromatizzare il cocktail spremendo in superficie la scorza di limone.

Abbinamenti del martini con il cibo

Il Martini non è soltanto adatto ad un aperitivo ma si abbina perfettamente anche con piatti a base di pesce, come un salmone affumicato, o con carni rosse o selvaggina.

Curiosità

Come tutte le preparazioni gastronomiche che diventano popolari, anche nel Martini si sono diffuse delle abitudini che si scostano dalla sua ricetta originale. Ad esempio, nonostante siano entrate nell'immaginario collettivo, le olive non erano originariamente contemplate in quanto possono stravolgere il gusto del cocktail.

Inoltre il drink non va shakerato e lo shaker si adopera soltanto per il **Vesper Martini** in quanto Ian Fleming, creatore di 007, ha voluto dargli questa particolarità.

Se volete ottenere un **Hemingway Martini**, invece, dovete usare il Vermouth solo per "sporcare" il ghiaccio nella coppetta.