



Gin Rickey, il cocktail old fashioned del Grande Gatsby

Hightball colmo di ghiaccio, Gin e succo di lime: questi gli ingredienti per il cocktail più in voga nei quartieri altolocati dell’America Anni ’20, degustato anche dai personaggi del celebre romanzo “Il Grande Gatsby” di F. Scott Fitzgerald.



Gin Rickey: ricetta del cocktail, origini e storia.

Siamo nella Washington di fine '800. Il lobbista **Joe Rickey**, è un grande estimatore di [cocktail](#) e proprietario dello **Shoomaker**, uno dei locali più in vista, frequentato da ricchi, intellettuali e personaggi di spicco.

Qui in una calda giornata estiva, Rickey suggerì al barman, **George Williamson**, di creare un drink fresco, leggero, con soda, succo di lime e parecchio ghiaccio, in aggiunta al [bourbon whisky](#) che era solito gustare puro.

Fu questa la prima versione di quel che sarà il **Gin Rickey**, che per quell'occasione venne chiamato proprio Joe Rickey, in onore del colonnello al quale il drink fu molto gradito.

Ma è qualche anno più tardi che la ricetta, subendo una particolare variazione, diventa famosa in tutto il mondo: nel 1893, in occasione dell'Expo di Chicago, il bourbon whisky viene sostituito con il Gin definendo così il celebre "Gin Rickey" che ancor oggi conosciamo.

Scott Fitzgerald e i Roaring Twenties

La versione rinnovata del Gin Rickey spopola in tutti gli Stati Uniti tanto da diventare il drink simbolo dei **Roaring Twenties** (anni ruggenti), anima dei party fastosi della borghesia, degli artisti, degli intellettuali e dei personaggi di successo di quel tempo.

[F. Scott Fitzgerald](#), cantore degli anni del jazz, del charleston e dell'ottimismo cieco, aveva una fervida predilezione per il Gin Rickey: amante della mondanità e degli eccessi di quel periodo, ne era talmente devoto, tanto da farne menzione nel suo libro icona "*Il Grande Gatsby*" pubblicato per la prima volta a New York nel 1925.

Il protagonista Jay, personaggio simbolo del meglio e del peggio degli Anni '20, non poteva identificarsi in altro cocktail. L'opera è un manifesto dello sfarzo e del lusso di quegli anni; specchio del fascino e della futilità della ricchezza sui cuori e sugli animi infranti dei protagonisti, soliti perdersi in sbronze infelici (ma di classe).

Gin Rickey: ricetta del cocktail

Bicchieri sfaccettati di cristallo e melodie jazz di sottofondo per brindare alla Grande Gatsby ma, prima di tutto, impariamo a prepararci un ottimo Gin Rickey.

Ingredienti

- 6 cl Gin
- Succo di 1\2 lime
- Soda water.

Preparazione

Per la **preparazione del Gin Ricky** è preferibile l'utilizzo di un [hightball](#), da colmare di ghiaccio per attenuare il calore del Gin.

Versare il Gin e il succo di lime, mescolare lentamente e terminare con la soda water, fino a riempire il bicchiere. Guarnire con una fetta di lime.

Data di creazione

28/09/2017

Autore

alessandra-barbazza