

Margarita, il cocktail regale con 3 ingredienti più uno segreto

scritto da Redazione | 15/09/2017



Avolto dalle leggende sulle sue origini e proveniente dal Messico, è un drink da assaporare in totale relax ad ogni ora del giorno, abbinandolo ad un aperitivo stuzzicante e speziato o ad una cena glamour.

Il **Margarita** è un cocktail raffinato in grado di sublimare, contemporaneamente, i cinque sensi e che ha origine da molto lontano, nel coloratissimo Messico. L'ingrediente principale è la **tequila**, la famosa acquavite distillata dall'**agave blu**, anch'essa messicana.

Appartiene al genere dei **cocktail sour** ossia quelli composti, in ordine di importanza, da un **distillato**, un **correttore** e **succo di limone o lime**. I **tre ingredienti**, nel caso del Margarita, sono **tequila**, **triple sec** e **succo di lime**. Ne aggiungerei un quarto, sicuramente il più importante, l'abilità del barman nel dosare i componenti e shakerarli al punto giusto per far sì che il risultato finale risulti impeccabilmente armonioso, al gusto e all'olfatto.

La tequila non dovrà predominare sugli altri elementi e, sapientemente dosata, riuscirà ad esaltare il succo del lime fresco e dell'arancia contenuta nel **triple Sec**, un liquore trasparente dalla gradazione alcolica non inferiore ai 15°, aromatizzato al noto ed apprezzato agrume arancione.

Il **Margarita classico** va servito in una **coppetta da cocktail**, conosciuta anche come *Martini*

cocktail glass o *Martini glass*, precedentemente refrigerata. L'intero bordo del bicchiere dovrà avere un delizioso fregio di sale.

La vostra vista proverà turbamento e fascinazione dinanzi ad un Margarita coreograficamente ben realizzato. Le vostre dita trasferiranno al corpo un dolcissimo fremito al solo contatto con lo stelo gelido del bicchiere, l'udito esulterà al crepitio del sale tra i denti mentre lentamente si scioglierà in bocca insieme al prezioso liquido.

Ricetta del Margarita

È un **cocktail** da assaporare in totale relax, sorseggiando pigramente ad ogni ora del giorno, abbinandolo ad un aperitivo stuzzicante e speziato o ad una cena glamour.

Ingredienti e dosi

- 3,5 cl di tequila
- 2 cl di triple sec
- 1,5 cl di succo fresco di lime o limone.

Preparazione

Refrigerate una coppa da Margarita con cubetti di ghiaccio per alcuni minuti quindi rimuovete il ghiaccio e cospargete le pareti del bicchiere con una fetta di lime.

Affondate il bordo della coppetta nel sale e fatela ruotare velocemente, scrollando - un attimo dopo - l'eccesso di sale. Spremete un lime o un limone e filtratene il succo.

Aggregate tutti gli ingredienti in uno shaker con del ghiaccio e scuotete per 10 secondi circa. Versate il drink nella coppa e servite.

Il Margarita, tra storia e leggende

Tante sono le leggende nate intorno alla nascita di questa elegante bevanda alcolica e la protagonista assoluta, pare, sia sempre una donna affascinante. C'è chi narra che tale **Marjorie King**, un'attrice americana dei primi del Novecento, allergica ad ogni tipo di alcolico, amasse e tollerasse invece la tequila. In suo aiuto accorse un barman che, per lei, inventò il Margarita che dalla diva trasse il nome.

Un'altra storia parla di tale **Margaret Sames**, donna dell'alta società americana, solita trascorrere le vacanze in Messico e organizzare chiosse feste per deliziare i suoi amici. Affinché gli invitati si divertissero, spronò il barman ad inventare nuovi cocktail e fu così che, uno di questi, riscosse un successo travolgente, meritandosi il nome della gentildonna.

L'ultima, interessante, leggenda narra di un cameriere di Tijuana incredibilmente attratto dalla bellezza mozzafiato di una giovane ballerina chiamata **Margarita Carmen Lento**. Pochi anni dopo, la ragazza divenne una delle attrici più famose della storia, **Rita Hayworth** e il cocktail migliore creato dal cameriere innamorato, conquistò il nome dell'incantevole Diva.

Di seguito troverete una serie di frasi in spagnolo ad effetto, dedicate dai simpatici e gaudenti

messicani al **cocktail Margarita ed alla tequila**. La comprensione è immediata, anche per chi non mastica la lingua spagnola:

Para todo mal un Margarita
para todo bien también.

Si la vida te da limones ...
tú pide tequila y sal

Los Besos con Tequila
se piden dobles

8 de cada 10 problemas
se resuelven
con un tequila y un amigo

A veces no
a besos de tequila sí.