

COCKTAIL CELEBRI

Trader Vic, il più probabile inventore della ricetta originale, l'ha più volte modificata. Tante le varianti

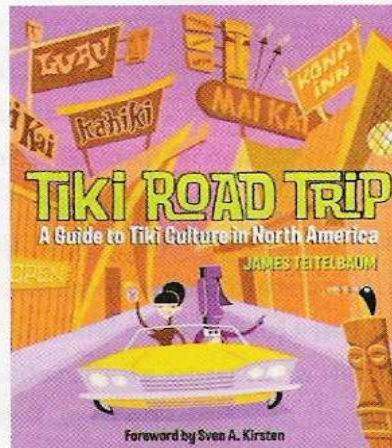
Mai tai, l'americano esotico

Fai il tifo per Trader Vic o Don the Beachcomber? Non sono i nomi di due cavalli da giocare alla tris di galoppo, ma di due famosi bartender americani che si contendono la paternità del mai tai, ottimo cocktail estivo dal nome polinesiano ma nato in California. Don the Beachcomber nel 1933 aprì a Hollywood un piccolo ristorante che portava il suo nome. Fra i tanti cocktail che inventò, c'è - sosteneva - anche il mai tai. La sua ricetta: rum cubano, Cointreau, Pernod, angostura, succo di lime fresco e succo di pompelmo.

Essendo molto diversa da quella che è stata più tardi codificata dall'Iba come "la" ricetta del mai tai, in molti propendono per il più "colorito" racconto di un altro californiano, Victor "Trader Vic" Bergeron. Ecco come racconta l'invenzione in uno scritto del 1970: "Nel 1944, ero al lavoro al bar del mio ristorante a Oakland (il Trader's Vic, oggi diventata una rinomata catena di ristoranti polinesiani con 18 locali in tutta America, ndr). Presi una bottiglia di rum invecchiato 17 anni, il J. Wray Nephew giamaicano. Presi un lime fresco, aggiunsi orange curaçao (0,5 oz), un dash di sciroppo Rock Candy, un cucchiaino di orzata, un bel po' di ghiaccio frammentato. Una vigorosa shakerata e ottenni quello che volevo; aggiunsi mezzo lime come decorazione, un rametto di menta e lo servii ai miei amici di Tahiti, Ham e Carrie Guild. Carrie assaggiò e disse: 'Mai tai, roa ae', che in polinesiano significa 'è divino, il migliore'". Da allora, Trader Vic ha continuato a servire mai tai a migliaia (lo portò anche alle Hawaii, nel 1953, e fu subito un successo) e a modificare la ricetta. Oggi il marchio Trader Vic propone una bottiglia di rum Mai Tai, un blend che vuole riprodurre le caratteristiche dell'originale giamaicano, e una bottiglia di sciroppi premix.

Tanti fan, tante varianti

Il mai tai ha fan in tutto il mondo. Il bartender Kevin Crossman, nel suo sito www.kevdo.com/maitai, ha raccolto un'ampia quantità di varianti. Noi ne proponiamo due italiane: la prima è il tiki mai tai di Dom Costa, del Liquid di Alassio: 3 cl rum chiaro, 3 cl rum scuro, 1,5 cl orange curaçao, spruzzo di sciroppo di orzata, succo di mezzo lime, 5 cl di succo tropicale e la polpa di mezzo passion fruit. Ecco invece il mai tai estate di Marco Pistone (Barcelona Café, Crema): 2/10 rum bianco, 2/10 rum 3 anni, 1/10 lime, 2/10 Red Bols orange, 3/10 succo di arancia rossa, 2 spruzzi di granatina, uno spruzzo di orzata. Qual è per voi "roa ae", il migliore?



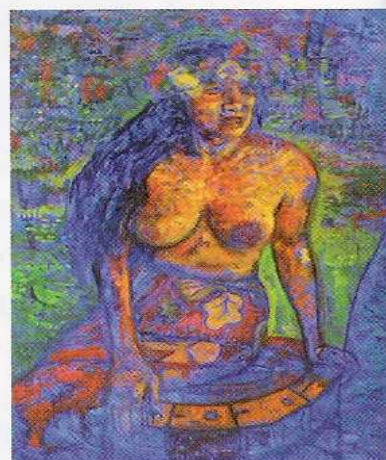
Sulle tracce dei mai tai
Il libro di James Teitelbaum è una guida ai locali polinesiani negli Usa.

gallery



Il bar "rivale"

Il bar di Don the Beachcomber, che reclama la paternità del cocktail.



"È divino, il migliore"

Mai tai a Tahiti significa "è divino". Chissà se sarebbe piaciuto a Gauguin.