



di Angelo Borrillo
Vice Presidente
Nazionale AIBES

Un prezioso alleato del barman

Il lime spesso viene confuso con il limone o talvolta considerato come la traduzione in inglese del termine limone. In realtà non è lo stesso agrume pur appartenendo alla stessa famiglia. La limetta viene raramente consumata come frutto fresco, ma è molto usata in cucina, anche come valido sostituto del limone. Il succo viene aggiunto soprattutto alle macedonie di frutta ed ai frutti di mare, e molto spesso in combinazione con il curry. Tagliato a spicchi e pestato viene utilizzato per la preparazione di diversi cocktail "pestati", come la Caipirinha e il Mojito. Talvolta viene solo spremuto, per eliminare il sapore aspro della buccia. A partire dalla scoperta degli effetti antiscorbutici della Vitamina C, il lime è stato utilizzato dalla *Royal Navy* inglese come ingrediente aggiuntivo per il grog. Prodotti come il limone ed il lime in un bar non possono mancare, senza trascurare il succo di limone od il sour. Si tratta di limone liofilizzato da diluire con acqua, che, grazie all'albumina contenuta nel sour, conferisce ai cocktails preparati con il Boston/Shaker quella classica schiumetta che fa tanto guarnizione sulla superficie dei drinks.

Nelle tante ricette di cocktails e long drinks, troviamo le seguenti diciture: *twist di limone, scorza di limone, fettina di limone, lime pestato, spremuta di lime fresco, peel of lemon, spirale di limone, chi più ne ha più ne metta.*

Da constatare che negli ultimi anni l'utilizzo del lime è salito vertiginosamente, tutto questo grazie alla moda dei drinks così detti "pestati", vedi mojito, caipirinha, caipiroska. Alcuni colleghi preferiscono il suo succo spremuto fresco utilizzando il Lime Squeezer, un attrezzo che a mio parere non dovrebbe mancare tra le attrezzature del Barman.

I cocktails o long drinks che richiedono l'utilizzo del limone o lime sono tanti, ma altrettanto sono le possibilità partendo da un buon sorbetto al limone da servire a fine pasto, seguito da un limoncello o lemoncello, un thè al limone caldo o freddo, e che dire di una limonata oggi più facilmente trovabile come lemonsoda? Senza tralasciare una rinfrescante granita al limone fino ad arrivare al ghiacciolo al limone. Non bisogna poi dimenticare la Bomba, un prodotto tipico delle nostre spiagge, una via di mezzo tra un ghiacciolo ed una granita che, per la sua forma tipica da bomba, ne prende il nome. In inverno, invece, non si disdegna un canarino, bevanda preparata con scorza di limone ed acqua calda che le signore più chic correggono con Grand Marnier. Concludo augurandovi un prosit sorseggiando una Margarita Frozen ed un classico dei drinks, il Gin Fizz



Barmaster, Sirman



Margarita Frozen

Ci sono 4 candidati per il titolo di "creatore del Margarita", la più accreditata è Margaret Sames (Dicembre 1948) che inventò il cocktail ad Acapulco. Sames usò una parte di Cointreau, tre parti di tequila ed una parte di succo di lime. Sapendo che molte persone bevevano la tequila, dopo aver leccato del sale, decise di guarnire il suo cocktail con una crosta di sale.

Ingredienti: 4 cl di tequila; 2 cl di Cointreau/Triple Sec, 2 cl di succo di limone; ghiaccio; sale.

Versare gli ingredienti nel frullatore la tequila, il Cointreau/Triple Sec, il succo di lime ed il ghiaccio, versare poi in un bicchiere ghiacciato da cocktail (sombbrero) bordare il bicchiere con lime e sale. Decorare con una fettina di lime.

Può essere considerato il drink più famoso degli anni '50, apprezzato dai giovani quando, subito dopo la guerra, si affascinavano nuovamente al divertimento, nelle feste in casa e nei locali da ballo che aprivano soprattutto la domenica pomeriggio.

Gin fizz

Ingredienti: 3/10 di Gin; 2/10 di limone spremuto; 1/10 di sciroppo di zucchero; 4/10 di Soda Water.

Si prepara nello shaker/boston. Si serve nel tumbler grande. Preparazione: Versare nello shaker/boston tutti gli ingredienti tranne la soda, che non va shakerata, ma versata alla fine. Decorazione: una ciliegina al maraschino e una fettina di limone.

A precious ally for the barman

Limes are often confused with lemons and sometimes considered as the English translation of lemon. In fact it is not the same fruit even though it comes from the same family. Limes are very rarely eaten as fresh fruit but are widely used in the kitchen and are a valid substitute for lemons. The juice is mainly added to fruit salad and seafood, and often used in curry. Cut into slices or crushed it is used to prepare various "crushed" cocktails, like Caipirinha and Mojito. Sometimes they are just squeezed to eliminate the bitter taste of the rind. Since the anti-scurvy properties of Vitamin C were found, limes are used by the British Royal Navy as an ingredient in their grog. Lemons and limes are always found in a bar, along with lemon juice or sour. This is freeze-dried lemon that is diluted in water which, thanks to the albumin in the sour gives cocktails prepared with the Boston and Shaker that classic froth that garnishes the top of the drinks.

In the various recipes for cocktails and long drinks we find the following ingredients: twist of lemon, lemon rind, slice of lemon, crushed lime, fresh squeezed lime, lemon peel, lemon coils, and many more besides.

Over recent years the use of limes has increased rapidly, thanks to the fashion for the so-called "crushed" drinks, such as mojito, caipirinha, caipiroska. Some of my colleagues prefer the fresh juice made with the Lime Squeezer, which is a tool that a barman should never be without in my opinion. There are numerous cocktails and long drinks that need lemon or lime, but there are also lots of other ideas, beginning with a good lemon water ice served after a meal, followed by limoncello or lemoncello, a hot or cold lemon tea, and what about a lemonade, easily found nowadays in lemon soda? Not to forget the Bomb, a typical product of our beaches, halfway between an ice-lollipop and a granite which takes its name from its typical bomb shape. In the winter there is nothing better than a canary, prepared with lemon rind and hot water, that the more chic ladies add Grand Marnier to.

To close, Cheers! Sipping a Frozen Margarita and a classic Gin Fizz

Frozen margarita

There are 4 names for the title of "Margarita creator", below we tell of the most famous Margaret Sames (December 1948) who invented the cocktail in Acapulco. Sames used one part of Cointreau, three parts tequila and one part lime juice. Knowing that a lot of people drink tequila after licking salt, she decided to garnish the cocktail with a crust of salt.

Ingredients: 4 cl tequila; 2 cl Cointreau/Triple Sec, 2 cl lime juice; ice; salt. Pour the tequila, Cointreau/Triple Sec, lime juice and ice into the shaker, pour into an iced cocktail glass (sombbrero), edge the glass with lime and salt. Decorate with a slice of lime.

Considered the most famous drink of the 50s, appreciated by the young when, immediately after the war, they rediscovered fun, parties in homes and dance halls, which opened above all on Sunday afternoons.

Gin fizz

Ingredients: 3/10 Gin; 2/10 squeezed lemon; 1/10 sugar syrup; 4/10 Soda Water

Prepare in a shaker / Boston and serve in a large tumbler. To prepare: pour all the ingredients into the shaker / Boston except the soda, which must not be shaken but poured in at the end. Decorate: a maraschino cherry and a slice of lemon.



Spremiagrumi Mercurio con pigna piccola per lime squeezed, Sirman