



Cuba Libre



Storia

“L'origine del cocktail è piuttosto incerta. L'ipotesi più comunemente accreditata afferma che il Cuba Libre nacque tra il 1900 e il 1902 a L'Avana, durante la Guerra ispano-americana e la conquista dell'indipendenza di Cuba dalla Spagna con l'aiuto degli Stati Uniti. I soldati cubani e statunitensi erano soliti mescolare la cola, importata a Cuba per la prima volta proprio in quegli anni, con il rum. Varie le supposizioni sul nome dell'inventore: alcune fonti fanno risalire la ricetta ad un soldato, chiamato col nome di copertura John Doe, che ordinò all'American Bar di Calle Nettuno, un bar aperto da due americani nella capitale cubana, "Coca Cola americana, rum cubano in un bicchiere pieno di ghiaccio e una spruzzata di lime, brindando successivamente ¡Por Cuba libre! (per Cuba libera), il grido di battaglia dei guerriglieri; secondo una deposizione del 1965 di Fausto Rodriguez, un messaggero dell'esercito cubano, il soldato sarebbe il capitano Russel dei corpi di comunicazione americani. Un'altra teoria propone che fu un barista cubano a mescolare la Coca Cola (prodotto tipico statunitense) al rum (prodotto tipico cubano) per unire simbolicamente le due nazioni. Altre ipotesi fanno derivare il Cuba libre dal Daiquiri allungato con la cola, ricetta in seguito semplificata secondo l'uso attuale, o propongono l'origine del nome dalla testata del giornale rivoluzionario Cuba Libre fondato nel 1928 da Julio Antonio Mella”.

Ingredienti per 4 persone

Secondo la International Bartender Association, il Cuba libre ha la seguente composizione:

200 ml	Rum chiaro
480 ml	Coca Cola o altro tipo di Cola
40 ml	Succo di lime
q.b.	Cubetti di ghiaccio

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti e servire in un bicchiere highball con ghiaccio.
2. Guarnire con una fetta di lime.