



Old Fashioned



È uno dei cocktail più famosi al mondo e uno dei più antichi degli Stati Uniti; lo scrittore britannico Kingsley Amis lo definì «l'unico cocktail che può rivaleggiare con il Martini e le sue varianti»; il conterraneo Alec Waugh lo considerò il miglior preludio a una cena insieme al Martini-dry; per il drammaturgo statunitense George Jean Nathan fa parte della "trinità dei cocktail" insieme al Martini e al Manhattan.

Ingredienti per 4 persone

180 ml	Bourbon whiskey, scotch o rye whiskey
n° 8	Gocce di Angostura
n° 4	Zollette di zucchero (oppure 8 cucchiaini)
n° 4	Spruzzate di acqua o Soda
n° 4	Scorza di arancia e ciliegina (per decorazione)
q.b.	Cubetti di ghiaccio

Preparazione

1. Prendere quattro bicchieri tipo Old Fashioned, porvi in ciascuno una zolletta di zucchero ed impregnarla con gocce di Angostura.
2. Utilizzare un pestello per schiacciare la zolletta.
3. Aggiungere in ciascun bicchiere un goccio di acqua naturale per far sciogliere meglio lo zucchero e mescolare stando attenti a non creare grumi ed ottenere una soluzione omogenea.
4. Aggiungere 30 ml di Bourbon e poi 3-4 cubetti di ghiaccio.
5. Utilizzare il cucchiaino da bar per mescolare e dissolvere lo zucchero (ed eventualmente lo sciroppo) nel bourbon.
6. Aggiungere altri cubetti di ghiaccio sino a riempire il bicchiere, quindi ulteriori 15 ml di Bourbon.
7. Mescolare di nuovo con il cucchiaino da bar. Ricavare con un pelapatate 4 lunghe fette di scorza d'arancia da mettere sopra il bicchiere così che l'essenza d'arancia si depositi nella soluzione e la profumi; è possibile anche schiacciarla leggermente sopra il bicchiere per ottenere il risultato.
8. Tagliare e pulire la fettina di scorza d'arancia, poi aggiungerla al cocktail.
9. Inserire nel cocktail una ciliegina al maraschino e ricavare una fettina d'arancia con cui guarnire il bicchiere. Servire senza cannuccia.