

BLOODY MARY



RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl Vodka
3 oz | 9 cl succo di pomodoro
1/2 oz | 1,5 cl succo di limone
2 o 3 dash Salsa Worchester
tabasco
sale al sedano
pepe

BICCHIERE

highball

TECNICA DI PREPARAZIONE

stir

GUARNIZIONE

fetta di limone, gambo di sedano

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio, mescolare delicatamente e guarnire con la fetta di limone e il gambo di sedano.

STORIA E CURIOSITA'

La paternità del Bloody Mary è contesa da due uomini, George Jessel e Fernand Petiot. Il primo, americano, salì alla ribalta grazie ad un articolo del giornalista Lucius Beebe del New York Herald Tribune nel 1939; il secondo, francese, sostenne invece dalle colonne del New Yorker Magazine nel 1964 che fu lui a modificare un semplice vodka con succo di pomodoro per creare il vero e definitivo Bloody Mary.

Anche sul nome non vi è chiarezza: secondo una prima ipotesi pare che il drink richiamasse il soprannome della sovrana inglese Mary I Tudor, detta "la sanguinaria" ("bloody"); una seconda ipotesi vuole il cocktail una variante del Red Snapper in onore dell'attrice Mary Pickford (alla quale è legato anche l'omonimo drink).

Esistono due ipotesi piuttosto macabre: la prima richiama la vicenda della 14enne Mary Stewart, sepolta viva dal padre allorchè ammalata di tifo, la seconda accosta il Bloody Mary alla principessa Mary, assassinata davanti al proprio specchio e generatrice della leggenda dell'evocazione dello spettro della sfortunata principessa.

