

Colibrì: il drink dedicato a Frida Kahlo

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Luglio 2024



Se si dovesse associare una **bevanda** a ogni artista della storia, sicuramente il **tequila** sarebbe quello per **Frida Kahlo**. **Messicano** come Frida, **forte** come Frida e **amato** da molti, esattamente come Frida.

“Dottore, se mi lascia bere questa tequila, prometto che al mio funerale non tocco un goccio” è una tra le citazioni più famose legate alla **pittrice** messicana.

Una donna, un’artista, diventata **simbolo** universale di **resilienza**, **emancipazione femminile** e **autodeterminazione** non soltanto per le sue frasi sempre dirette e taglienti, ma soprattutto per il suo **spirito** indomito e per il **coraggio** con cui ha saputo fronteggiare le diverse avversità che la vita le ha messo di fronte.

Molte generazioni negli anni a venire si sono ispirate alla sua storia e alla sua tenacia, tanto da averla resa una delle **artiste più iconiche e influenti** del XX secolo. Un **fascino** che influenza e contamina ancora oggi i trend e il **lifestyle** in tutto il mondo, dalla moda al design, dall'arte fino alla **mixology**.

Proprio in occasione del **70° anniversario** della scomparsa di Frida Kahlo, avvenuta a Città del Messico il **13 luglio del 1954**, l'esperto drinksetter di **Anthology by Mavolo Riccardo Campagna** le rende omaggio con la creazione del **cocktail "Colibrì"**: un drink esclusivo, ispirato dalle **opere** di Frida e dalla **cultura** messicana, pensato per onorare il suo straordinario contributo al mondo dell'**arte** e non solo. Buona parte della produzione artistica di Frida Kahlo è dedicata a splendidi **autoritratti** vibranti e profondamente emotivi.

Proprio a uno di questi, *"Autoritratto con collana di spine"*, si rifà il **cocktail**: nel quadro è raffigurato appunto un colibrì, simbolo che spesso appare nelle sue opere come rappresentazione di **speranza, bellezza e forza**. Il drink "Colibrì" è stato accuratamente studiato per riflettere l'essenza di Frida Kahlo con un mix di sapori messicani tradizionali uniti in una combinazione che incarna la **vitalità** e il **carattere** unico dell'artista. Per questo motivo l'ingrediente protagonista del drink è il tequila tanto amato dalla pittrice.

"Colibrì" è una rivisitazione del cocktail internazionale **"El Diablo"**, creato nel **1946** da **Trader Vic** con il nome originale "Mexican El Diablo". In realtà non si tratta solo di un drink, ma di un vero e proprio **tributo** a una donna che ha saputo trasformare il **tormento** personale in arte, esprimendo la sua visione del mondo con **colori vivacie profondi sentimenti**.

Ogni sorso di "Colibrì" è un invito a **celebrare** la vita, la creatività e la passione che Frida Kahlo ha infuso nelle sue

opere e nella sua esistenza. “In questo importante anniversario, «Colibrì» rappresenta un modo **dolce** e **significativo** per ricordare Frida Kahlo, una delle artiste più amate e ammirate della storia. Un **brindisi** a Frida, alla sua arte **immortale** e al suo spirito **indomabile**”, ha affermato **Riccardo Campagna**, drinksetter di ***Anthology by Mavolo***.

Ecco di seguito la **ricetta** e la **guida alla preparazione** di “**Colibrì**”, realizzato dal drinksetter **Riccardo Campagna**:

- 30 ml [Tequila Hussong Reposado](#)
- 15 ml succo di lime
- 15 ml crema di Cassis
- Top [Le Tribute Ginger Ale](#)

Per preparare il drink “**Colibrì**” si utilizza la tecnica “*build over ice*”, che consiste nel versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere già colmo di ghiaccio. Iniziate versando il **Tequila Hussong Reposado** e il succo di lime in un bicchiere tumbler. Colmate con **Le Tribute Ginger Ale** e infine aggiungete la crema di **Cassis** lasciandola in sospensione.