

# Atlante del rum – i cocktail più caratteristici delle 17 isole dei Caraibi

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Settembre 2023



**Figlio dei Caraibi**, il rum è inevitabilmente legato alla **storia** e alla **cultura** di quelle isole.

Oggi è associato ai momenti di festa ma spesso si dimentica quale sia la **sua storia**, molto **travagliata** ma anche affascinante,

- Qual è la sua storia?
- Quali sono le distillerie ancora attive?
- Quali sono i rum più caratteristici di ogni singola Isola?

## • E quali cocktail vengono lì preparati?

A queste domande risponde Luca Gargano, specialista del rum di fama mondiale, con il volume **“Atlante del rum – Distillerie dei Caraibi e degustazione”** (Edizioni Lswr).

L'Atlante, da oggi in libreria, è un viaggio dettagliato in 17 isole dei Caraibi. **Per ciascuna Isola l'autore presenta:**

- **storie, aneddoti e sapori peculiari;**
- **schede tecniche** dettagliate che raccontano le distillerie ancora attive;
- **foto**, anche a tutta pagina, che immergono il lettore nei colori e nel folklore locale.

**Ecco, quindi, alcuni cocktail e miscele che caratterizzano le Isole.**

### **Cuba e i suoi cocktaik ricercati dalle celebrità: Mojito, Daiquiri e Cuba Livre**

Il 16 gennaio 1920 segna l'inizio del Proibizionismo degli Stati Uniti. Cuba, così, diventa destinazione di prima scelta per i week-end alcolici degli americani.

**Constantino Ribalaigua**, arrivato a Cuba dalla natia Spagna, si fa immediatamente notare per la sua professionalità e maestria e diventa in poco tempo titolare del **bar Floridita**. Lì ospiterà personalità come Ava Gardner, Tennessee Williams, il duca di Windsor, i pugili Gene Tunney e Rocky Marciano, Gary Cooper e Spencer Tracy, solo per citarne alcuni.

**Le creazioni di Ribalaigua sono ancora presenti nelle cocktail list dei bar di ogni angolo del mondo.** Di certo, è stato lui a contribuire alla popolarità della bevanda cubana per eccellenza, **il Daiquiri**, non senza la complicità di **Ernest Hemingway**, ospite abituale del Floridita dal 1932. Il Daiquiri è stato senza dubbio ispirato al Canchánchara, una miscela di 2/3 aguardiente, di zucchero di canna, di 1/3 di succo di lime e di un cucchiaino di miele.

### **Martinica: Ti' punch e planteur**

In Martinica le bevande più popolari a base di rum sono il ti' punch e il punch planteur.

**Il ti' punch è simile alla caipirinha brasiliana: lime, zucchero di canna e rum bianco, il tutto mescolato con un bois lélé, agitatore artigianale in legno naturale.** Bevuto come aperitivo o con accras de morue (frittelline di baccalà), può anche accompagnare un pasto creolo dall'aperitivo al dolce, sapendo che la cucina creola è al suo apice in Martinica, dove si esprime il più delizioso equilibrio tra ispirazioni francesi e caraibiche, africane e indiane.

**Il planteur, invece, si prepara con il rum ambré e la frutta, senza scordare una goccia di sciroppo di granatina.** La cosa casca bene, visto che l'isola è un tripudio di frutta, come abricot pays, carambole, chadec (agrumi simili al pompelmo), cocco, corossol, goyave, mango, papaya, pomme cannelle, mandarini, prune de Cythère, che vengono utilizzati, a seconda della regione, per la realizzazione dei punch locali. Il frutto viene messo in infusione per quindici giorni in rum bianco addizionato con sciroppo di canna da zucchero.

**Puerto Rico: dalla Piña Colada alle miscele più moderne.**

È il cocktail che rappresenta Puerto Rico ed è anche la sua bevanda ufficiale, dal 1978. Perché?

**Perché è il risultato di una rapida miscelazione di tre ingredienti caratteristici dell'Isola: ananas, crema di cocco e rum portoricano.** È stata anche nominata bevanda ufficiale di Puerto Rico nel 1978.

**Ma è in due bar della vecchia San Juan che si gioca tutta la scena mixology portoricana attuale:** La Factoria e il Café Hijos De Borinquen. Qui si degustano delle sapienti miscele che riflettono sia le tendenze tipicamente americane sia quelle più squisitamente peculiari dei Caraibi. **Il coquito, il papa Jac, il chichaíto e il bili** sono alcuni dei grandi classici locali.

**Il coquito** è un tipo di zabaione tradizionalmente servito a Puerto Rico: si prepara con rum, tuorli d'uovo, latte di cocco, latte condensato zuccherato, cannella, noce moscata e

chiodi di garofano. Il suo consumo è generalmente riservato alle festività natalizie, quando è tradizionalmente servito con altri piatti delle feste. **Papa Jac** è una combinazione di aguardiente di canna, succo di frutto della passione e zucchero.

**E poi, ancora:**

**Santo Domingo** ha, da circa dieci anni, un suo cocktail ufficiale: il Santo Libre, alter ego dominicano del Cuba Libre, sotto forma di long drink fatto con rum e limonata

A **Sainte – Croix** i cocktail, preparati nei bar dei tanti hotel dell'isola, sono studiati intorno ai **rum Cruzan**, solitamente il White o il Gold, a cui si aggiungono succhi di frutta tropicale, principalmente cocco e ananas e l'onnipresente noce moscata grattugiata, come nella migliore tradizione dei punch.

A **Tortola** i turisti assaggiano il famoso "painkiller", cocktail fatto in casa a base di Pusser's, con succo d'ananas, succo d'arancia e latte di cocco, servito in una tazza di porcellana che fa tanto Old England.