

LUGLIO 2020

Drink on the TABLET



DRINK: BURROWS (ispirato al film *The Darwin Awards*, di Finn Taylor, 2006)

BARMAN: Antonio Masi, capo bar del Tatabui bistrot cocktail bar di Torino

INGREDIENTI:

5 cl Ramsbury Gin
3 cl Vermouth Rosso OSCAR.697
1,5 cl Amaro Formidabile
1 spoon estratto di tamarindo Erba

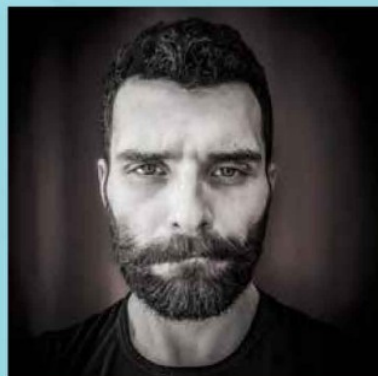
Bicchiere: Rock basso

PREPARAZIONE:

Preparare il cocktail direttamente nel bicchiere: versare tutti gli ingredienti e miscelare fino a far sciogliere l'estratto di tamarindo. Riempire di ghiaccio fino a colmare e girare il tutto con una "cucchietta", attenti a non farvi male...

ISPIRAZIONE:

The Darwin Awards è un'originale commedia indie presentata al Sundance Film Festival che riporta come sottotitolo italiano 'Suicidi accidentali per menti poco evolute' e ha ispirato un drink a sua volta ispirato al nome del protagonista, interpretato da Joseph Fiennes. Michael Burrows è un criminologo maniaco del controllo, emofobico e ossessionato dai Darwin Awards, premio sarcastico che ogni anno viene attribuito alla persona morta nel modo più stupido e bizzarro. Un cliente difficile da soddisfare, anche perché, forse, anche astemio. Ma in un mondo dove esiste una persona che attacca un razzo alla propria auto, perché non provare a far bere un astemio? E poi la bellissima Siri - Wynona Ryder - insofferente verso alcuni suoi comportamenti, sarà un'ottima spalla complice e renderà il lavoro più semplice... Il barman Antonio Masi ha immaginato questa coppia improbabile al bancone del bar. Protagonista del drink è il Ramsbury Gin, che rappresenta Burrows, inglese come Fiennes, mentre i due italiani Vermouth Rosso OSCAR.697 e Amaro Formidabile delineano il carattere di Siri, con il tamarindo a ritagliarsi la veste di ingrediente insolito, rappresentando le assurdità 'reali' che accadono nel film.



DRINK: TU LA CONOSCI DOROTHY? (ispirato al film *'Ragazze Interrotte'* di James Mangold, 1999)

BARTENDER: Ilaria Bello, bar manager del Talea di Torvaianica (Roma)

INGREDIENTI

4,5 cl Ramsbury Gin
1,5 cl Ramsbury Vodka infusa all'ukrop
1 spoon di Amaro Venti Garnish: rametto di Ukrop

PREPARAZIONE:

Versare del ghiaccio in un mixing glass e girare con uno spoon per raffreddare, quindi togliere, con l'aiuto di un strainer, l'acqua formatasi e versare tutti gli ingredienti nel mixing glass. Girare ancora per raffreddare il drink e versare in una coppetta ghiacciata. Decorare con un rametto di ukrop, erba di origine russa utilizzata in cucina, simile all'aneto.

ISPIRAZIONE:

Un drink ispirato al film *'Ragazze Interrotte'*, che racconta la storia di Susanna - interpretata da Wynona Ryder - all'apparenza normale a cui, in seguito a un tentativo di suicidio, viene diagnosticato un disturbo borderline della personalità e imposto il ricovero in una struttura psichiatrica. Susanna rappresenta una giovane donna in cerca di se stessa e del proprio posto nel mondo, ribelle nei confronti delle convenzioni e, allo stesso tempo, profondamente malinconica e incline all'autodistruzione. Personalità che ricorda molto quella di Dorothy Parker, cinica e malinconica scrittrice di successo, conosciuta per la sua dedizione all'alcol e al cocktail Martini. Ed è proprio un twist sul cocktail Martini quello che Ilaria Bello, bar manager del Talea a Torvaianica, sul litorale romano, ha voluto dedicare alla protagonista del film e alla controversa Dorothy, con questa eccentrica poesia citata dal personaggio di Angelina Jolie, altra magnifica interprete del film: "Il rasoio fa male, il fiume è troppo basso, l'acido è bestiale, la droga da il collasso, la corda si spezza, la pistola è proibita, il gas puzza, allora viva la vita". Un drink che unisce ingredienti di altissima qualità, il gin e la vodka single estate dell'inglese Ramsbury, le cui tenute da oltre 19mila ettari dominano le lussureggianti colline del Wiltshire, tra Londra e Cardiff, con il limpido fiume Kennet a donare l'acqua usata nella distilleria. E l'Amaro Venti, unico amaro realizzato con sole botaniche raccolte in Italia: venti ingredienti, uno per ciascuna regione, lavorati e maturati in Piemonte dalla famiglia Rivolta.



a cura di Carlo Dutto



DRINK: A LOT LIKE LOVE (ispirato al film *'Sballati d'amore - A Lot Like Love'*, di Nigel Cole, 2005)

BARMAN: Marco Riccetti, head bartender dell'Inside Restaurant & Cocktail Bar di Torino

INGREDIENTI: 5 cl Vodka Ramsbury

2 cl Vermouth Rosso OSCAR.697
1,5 cl sciroppo di zucchero semplice
4 cl thé ai mirtilli neri
2 dashes bitter alla ciliegia

Bicchiere: coppa da cocktail
Garnish: scorza di arancia

PREPARAZIONE:

Versare lo sciroppo di zucchero in un teiera, aggiungere i bitter alla ciliegia, il Vermouth Rosso OSCAR.697, la vodka Ramsbury e infine il thé ai mirtilli, quindi mescolare gentilmente e versare in una coppa da cocktail o in una tazza da thé. Infine, decorare con una scorza di arancia.

ISPIRAZIONE:

Il rincorrersi continuo nel giro di sette anni dei due protagonisti. Che tra vari vicissitudini si ritrovano davanti alle avventure sentimentali e lavorative della vita. Un drink che si ispira alla blåbärssoppa, zuppa di mirtillo svedese ottenuta dal mirtillo nero, che può essere servita fredda o calda e che nasce dallo stesso concetto, ispirato da una bellissima ragazza, con la quale abbiamo condiviso momenti fantastici. Qui entra in campo la Vodka Ramsbury, prodotto in una single estate con il grano pregiato di varietà Horatio che cresce sulle lussureggianti colline del Wiltshire, dal carattere deciso, ma comunque morbido. Vodka Ramsbury sarà la base del drink. Quindi, il Vermouth Rosso OSCAR.697, che in questo caso dona dolcezza e note amaricanti, il vermouth di Torino per dare ricordo del luogo dove ci siamo incontrati. Il thé ai mirtilli neri alleggerisce il tutto e dona qualche sapore fruttato e morbidezza in più. Lo zucchero liquido regala un po' di dolcezza e, infine, il bitter alla ciliegia esalta profumi che ricordano la pelle di questa bellissima ragazza. Volendo è anche realizzabile caldo, inserendo il thé ai mirtilli caldo, magari servendolo in una tazza.

