

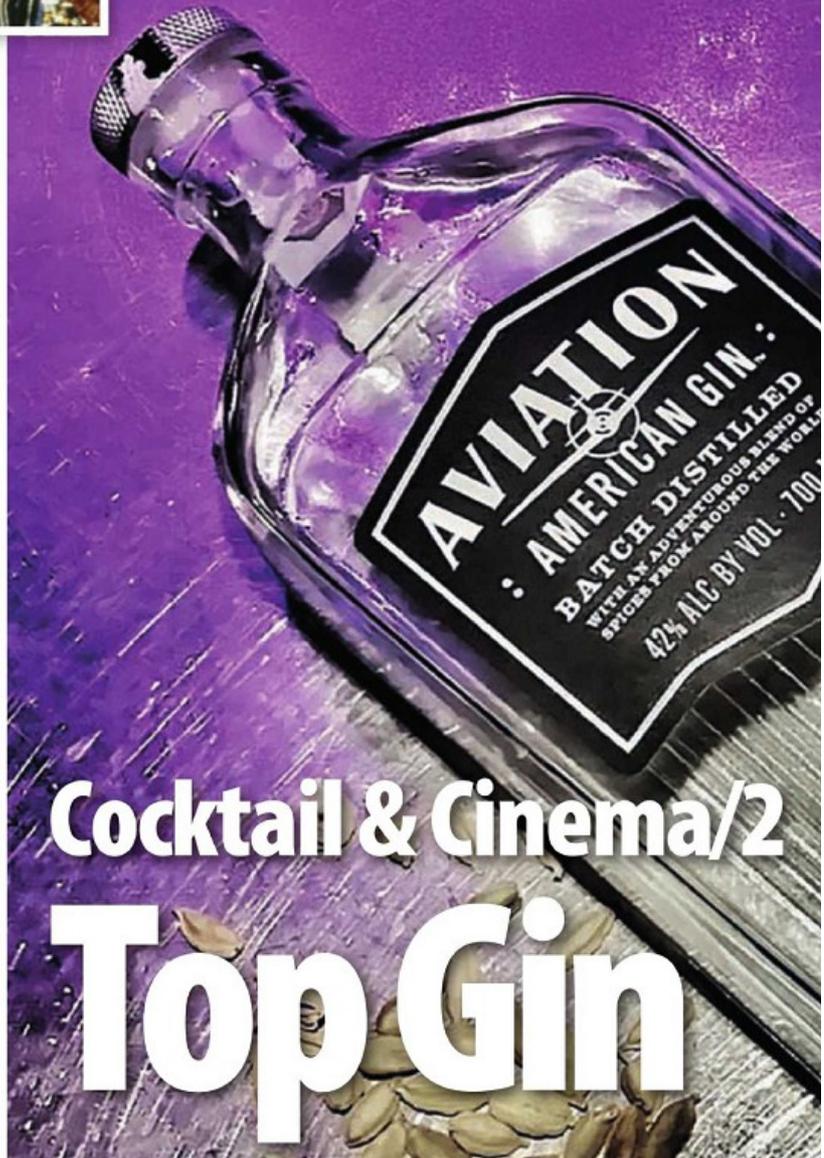
APRILE 2020

pag. 94, 95



**In attesa del sequel di "Top Gun", previsto per l'estate, un drink ispirato al film che fece di Tom Cruise una star di prima grandezza. Firma Marco Riccetti da Torino**

**I**l cocktail nasce dall'idea di realizzare il drink che il tenente "Maverick" Mitchell (interpretato da Tom Cruise) beve durante i momenti-clou di *Top Gun*. Infatti nella pellicola il personaggio è solito bere un bicchiere di acqua naturale con ghiaccio ed ecco che l'ispirazione arriva proprio dal desiderio di realizzare un drink che visivamente assomigliasse al bicchiere d'acqua. Un drink per "giocare" con aromatizzanti e bitter cui aggiungere sapori e profumi, pur mantenendo il drink molto easy, leggero e piacevole, seguendo la linea-guida della freschezza dell'acqua e del balsamico di Aviation Gin. Ed è proprio attraverso le note balsamiche di Aviation Gin, distribuito in Italia da Rinaldi 1957, che si ricorda nel film il volo nei cieli dei caccia F-14 Tomcat e arriva questa bevuta dissetante e fresca con una gradazione alcolica non troppo forte. Il tutto con un autentico portento, l'Aviation Gin, di cui è principale ed entusiasta azionista l'attore americano Ryan Reynolds. Un gin small-batch con solo 90 casse distillate alla volta. Nato nel 2006 come prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana, prende il nome dal cocktail Aviation e appartiene a una nuova categoria di Dry Gin, in cui viene dato minor risalto al ginepro in favore di un più bilanciato mix di erbe botaniche, in questo caso: ginepro, cardamomo, lavanda, sarsaparilla indiana, buccia d'arancia dolce, semi di coriandolo e anice, messe in sacchi di nylon in infusione per 18 ore in alcol da grano.



## Cocktail & Cinema/2 Top Gin



## Maverick

Ispirato a "Top Gun", di Tony Scott, 1986. Marco Riccetti, head bartender dell'Inside Restaurant & Cocktail Bar di Torino

**Ingredienti** 4,5 cl Aviation Gin  
2 cucchiaini di zucchero liquido  
7 cl circa acqua naturale a colmare  
un dash bitter alla prugna. **Bicchiere**  
highball.

**Procedimento:** Con la tecnica del Build on ice, versare tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio e mescolare.

