

MAGGIO 2019 - pag. 25

## Drink on the TABLET

a cura di Carlo Dutto

### DRINK: BREADY CRUSTA

(ispirato al film  
"Pane, Amore e...",  
di Dino Risi, 1955)

**BARLADY:** Sabina Yausheva del The Pantheon Iconic Hotel di Roma

### INGREDIENTI:

4,5 cl brandy Cardenal Mendoza, 1,5 cl Limoncello Pallini, 2 gocce di angostura, 1 cucchiaino di sciroppo di zucchero, Top di champagne Jacquart, Aroma alla crosta di pane

**Garnish:** zucchero semolato e crosta di pane

### PREPARAZIONE:

Preparare precedentemente un bicchiere con una linea di crosta di pane e una di zucchero. Mettere in frigo per freddarlo durante la preparazione del cocktail. Quindi versare in uno shaker il brandy Cardenal Mendoza, il Limoncello Pallini, le gocce di angostura e un cucchiaino di sciroppo di zucchero. Agitare energicamente per una decina di secondi, quindi, con un passino e uno strainer, versare il contenuto nel bicchiere. Una volta completato, aggiungere un top di Champagne Jacquart e infine spruzzare l'aroma alla crosta di pane.

### ISPIRAZIONE:

Ispirato al film di Dino Risi, terzo film della tetralogia *Pane, amore e...* ambientato a Sorrento, dove il maresciallo Antonio Carotenuto, interpretato da Vittorio de Sica, viene convocato per dirigere la locale stazione dei vigili urbani. Sarà Donna Violante, sua fidanzata, ad ospitarlo in casa, proprio come lo champagne fa da padrona al concetto di benvenuto. L'attenzione del maresciallo viene catturata da una bellissima Sophia Loren, una pescivendola di Sorrento alla quale non si può che attribuire il limoncello Pallini. Dopo una serie di peripezie in questo triangolo amoroso Antonio Carotenuto si vedrà costretto a lasciare la Costiera Amalfitana per partire verso la penisola iberica, ed ecco che entra in gioco il brandy Cardenal Mendoza. Vogliamo ricordare anche il pane, come da titolo del film, che ci verrà riportato alla mente con uno spruzzo di aroma alla crosta di pane.

