

APRILE 2019

pag. 26

Drink on the TABLET

“Questo mese altre tre proposte di drink inediti ispirati ad alcuni dei capolavori del cinema italiano ed internazionale.”

Altre ricette le potete trovare su www.tabletroma.it/category/cucina/

a cura di Carlo Dutto

Barlady: **Valentina Bianco**, barmanager del Cocktail Bar La Bouche di Courmayeur (Aosta)

Cocktail: **SPARROW GROG**

(ispirato al film “Pirati dei Caraibi - Ai confini del mondo”, di Gore Verbinski, 2007)

Ingredienti:

- 6 cl Rum Don Papa
- 2,5 cl infusione di tè nero olong in Vermouth Rosso
- Oscar 697
- 8 cl succo di mango
- 2,5 cl sciroppo di zucchero moscovado e lime
- Top di Franciacorta La Montina Brut

Bicchieri: tazza grande

Garnish: Mango disidratato e lime caramellizzato al moscovado.

Preparazione:

Con la tecnica dello shake and strain, versare tutti gli ingredienti - tranne La Montina - nello shaker e shakerare con tanto ghiaccio. Filtrare in una tazza grande. Per l'infusione, versare il tè nero olong nel Vermouth Rosso Oscar 697 per almeno 12 ore e filtrare bene. Per preparare lo sciroppo di zucchero moscovado e lime, sciogliere lo zucchero nel succo di lime fino ad ebollizione 1 a 1. Decorare con mango disidratato e lime caramellizzato al moscovado..

Ispirazione:

Ispirato dal celebre film “ Pirati dei Caraibi - Ai confini del mondo”, il drink interpreta la personalità del famoso capitano Jack Sparrow, che creava la propria riserva personale di grog. Trovandosi nel sud est asiatico, il rum Don Papa farà da padrone, speziato dai toni dolci del Vermouth 697, rubato da una nave spagnola, insieme al prezioso tè nero olong e vino italiano. Il succo dei frutti tropicali - lime e mango - uniti allo zucchero del rum filippino rendono questo grog il suo tesoro più prezioso. Un aperitivo fresco ed esotico, proprio come il frizzante capitano..



Barman: **Alessandro Antonelli**, barmanager dello Sky Stars Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

Cocktail: **Go...Mora!**

(ispirato al film "Gomorra", di **Matteo Garrone, 2008**)

Bicchiere: coppetta Asti

Ingredienti:

-4 cl rum Trois Rivières Triple Millésime

-2 cl vermouth bianco Dolin

-2 cl liquore alla more Briottet

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass in ordine come da ricetta, "stirrare" per alcuni secondi, filtrare e servire in coppetta Asti precedentemente ghiacciata.

Ispirazione

Il cocktail è come il film: vorresti non finisse mai, intenso e sorprendente allo stesso tempo.

Per il drink, si gioca con la parola Gomorra, che diventa Go...mora!. Il titolo del film quando diventando cocktail perde una 'r' ma acquista dolcezza, in un equilibrio perfetto, a cui basta poco per sbilanciarsi e comprometersi...proprio come alcuni protagonisti della pellicola.

