

# la Voce

MERCOLEDI' 22 GENNAIO 2020

pag. 8

**Cultura & dintorni**

## Centenario della nascita di Federico Fellini **Prestigiosi bartenders celebrano il grande Maestro**

Il Centenario della nascita di Federico Fellini, il grande visionario la cui genialità è stata premiata ben cinque volte con l'Oscar, ha sollecitato anche la fantasia di tre noti professionisti italiani della miscelazione che hanno "tradotto" le emozioni in loro suscitate da tre film del grande regista, creatore di una nuova estetica, in altrettanti cocktail.

Roberta Martino si è ispirata al film "Amarcord" (1973) per il suo omonimo drink (15 ml Hine Cognac VSOP, 15 ml Amaro Formidabile, 30 ml rum Pappagalli Remember Trinidad, 15 ml Dry Curacao Pierre Ferrand, 3 drop Amargo Chunchu: versare gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato e miscelare con cura fino a quando il drink non sarà correttamente diluito. Una volta versato all'interno di un bicchiere Napoleon, cospargere con gli olii essenziali dell'arancio). Il mio "Amarcord" (in romagnolo "io mi ricordo"), spiega Roberta Martino, è la rievocazione in chiave nostalgica dei drink di vecchio stile e struttura alcolica con i quali i miei Maestri mi facevano misurare quando ho iniziato questo lavoro. Morbido ed elegante, ma di grande carattere, diventa così un cocktail universale che, come i protagonisti del film di Federico Fellini, va oltre la dimensione temporale "per diventare - come scrisse Mario Del Vecchio - immortale come la poesia". Il drink "8 e mezzo" di Alessandro di Fabrizio, bartender de "La Nuova Lavanderia" di Pescara, sollecita, come il film del 1963, "un susseguirsi di flashback e parti oniriche, incubi che sembrano strade senza uscita, sogni megalomani, voglia di purezza e di fuga (50 ml VII Hills Italian Dry Gin, 1 dash Assenzio Versinthe, 20 ml cordiale di camomilla e cardamomo, 20 ml succo di limone, 10 ml succo di mandarino, 1 dash genziana e Fill up tonica al melograno. Versare tutti gli ingredienti, eccetto la tonica, in uno shaker e agitare. Filtrare in un bicchiere Collins pieno di ghiaccio e colmare con la tonica al melograno. Decorare con crosta di rosa e melograno disidratato). E' un omaggio alla romanità, che VII Hills Italian Dry Gin porta con fierezza fra le sue botaniche.

Carmelo Buda, proprietario e bartender di "Oliva.co Cocktail Society" di Catania si è ispirato al film "La Dolce Vita" (1960) per il suo "Marcello, come here!", la frase icona del film (40 ml VII Hills Italian Dry Gin, 35 ml cordiale di mandarino chiarificato, 25 ml



**Roberta Martino**

soluzione citrica di Verdello, 1 barspoon di Chartreau: versare gli ingredienti in uno shaker, quindi shakerare per 20 secondi e versare all'interno di un bicchiere Old Fashioned precedentemente decorato con un rimmel di bucce al mandarino essiccate, aggiungere un cubo di ghiaccio e servire in bicchiere Old Fashioned). Come il film del Maestro Fellini, il drink è dedicato alla "Roma degli anni Sessanta tutta da vivere, dove regna l'armonia e il piacere di godersi i caldi pomeriggi primaverili, seduti nei caffè con le persone che si amano". Il barman si è ispirato al film, "ammaliato dalla bellezza e dalla passione espresse in una pellicola in Bianco e Nero, qualcosa che ci ha reso unici nel mondo per la sua semplicità, oltre le mode, oltre il tempo" e, in particolare, a Sylvia (Anita Ekberg), che pronuncia l'indimenticabile invito a Marcello di raggiungerla nell'acqua della Fontana di Trevi, con un twist di uno dei cocktail più eleganti conosciuti, il 'White Lady', servito on the rocks. Qui la freschezza degli agrumi rispecchiano la compianta attrice svedese, dal sapore magico e intrigante. Il VII Hills Italian Dry Gin con il suo tocco di ginepro rappresenta in pieno Marcello, il personaggio interpretato da Marcello Mastroianni, carismatico e affascinante, che riesce a sedurre e a conquistare la giovane Sylvia. L'uso dello Chartreau con le sue erbe nasce immaginando una passeggiata sulle rive del Tevere in Vespa, immersi in una Roma senza tempo".

**Iolanda Dolce**