

LUGLIO / AGOSTO 2021 – pag. 8,9,10

Drink & Cinema: L'Inospettabile

Un cocktail ispirato al film 'Casablanca',
di Michael Curtiz, 1942

A cura di **Redazione TDG**

Leandro Serra

Bar manager del
The Duke Cocktail Lounge Bar
de La Maddalena



ISPIRAZIONE

Il drink 'L'insospettabile' si ispira a **Casablanca**, uno dei film entrati maggiormente nell'immaginario cinematografico degli spettatori di tutto il mondo, con un cast ispirato: Humphrey Bogart, Ingrid Bergman, Claude Rains, Peter Lorre e molti altri.

Uno dei centri nevralgici delle vicende si concentra in un bar, il Rick's Café Américain, gestito da Rick/Bogart, che ha una vera e propria colonna sonora intradiegetica: la musica al pianoforte di Sam, una sorta di metronomo della storia.

Ed è proprio una canzone, **As time goes by**, ad accompagnare una delle scene più iconiche del film di Michael Curtiz, quando la vecchia fiamma – *mai dimenticata* – di Rick, Ilsa, chiede a Sam di suonare quella canzone che è un tuffo al cuore e nel passato. Questa la scena che ha ispirato il bartender Leandro Serra, cinefilo bar manager del **The Duke Cocktail Lounge Bar de La Maddalena**: un insospettabile piacere del bere un drink che riporta nel passato, ma rimane attuale, come solo l'amore può fare.

Il corpo centrale del drink è costituito dal **Ramsbury Gin**, London Dry inglese, realizzato a km Zero in azienda: dall'acqua del fiume Kennet alle botaniche coltivate nei terreni dell'azienda, tra cui la mela cotogna, che regala note fruttate al gin, perfetto in un dry Martini.

Il Ramsbury Gin e le sue note citriche incontrano il gusto leggermente amaro delle botaniche del bitter e il leggero aroma salmastro del vermouth dry Mediterraneo Macchia – *realizzato a partire da un vino nobile antico, il Vernaccia di Oristano 'Flor'* – creando un equilibrio fantastico con alcune gocce di **Malidea**, bitter alla pompia, agrume unico al mondo che cresce solo in alcune zone del nuorese, fra **Siniscola e Orosei**.

VIDEO



L'INSOSPETTABILE

INGREDIENTI

4cl	Ramsbury Gin
2cl	Vermouth dry marino Macchia
1cl	Bitter Fred Jerbis

Bicchiere: coppa cocktail

Gocce: Malidea Sardinian
Bitter alla pompia

Garnish: Peel di limone

PREPARAZIONE

In un mixing glass precedentemente raffreddato, versare il Ramsbury Gin e gli altri ingredienti e colmare con del ghiaccio.

Miscelare, servire in coppa ghiacciata e decorare con una scorza di limone.

