

MARZO 2020

pag. 42, 43

BAR & DINTORNI

Eventi

DEDICATI A FELLINI

Carlo Dutto

Anche gli artisti del bere miscelato hanno voluto rendere omaggio al grande maestro in occasione del centenario della nascita. Ecco quattro inediti drink ispirati ai suoi film più belli e visionari

La creatività nel mondo dei cocktail può trovare ispirazione in un libro, in un paesaggio, in un'emozione, in un film.

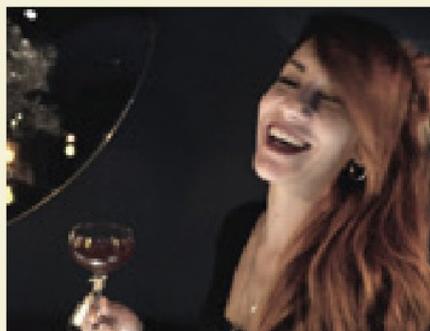
E nell'anno in cui si celebra il centenario della nascita del maestro

Federico Fellini, alcuni dei migliori barlady e barman di cocktail bar romani hanno voluto dedicare una loro creazione ai suoi film più belli e visionari.

Drink inediti a base di ingredienti esclusivi che riportano indietro nel tempo, come l'Amaro Formidabile, l'Assenzio Versinthe, il Cordiale di camomilla e cardamomo... per rivivere lo spirito, la forza e l'immaginazione del grande regista riminese.

AMARCORD (ispirato al film *Amarcord* di Federico Fellini, 1973)

Bartender: Roberta Martino,
cofondatrice del collettivo ShakHer

**Ingredienti:**

15 ml Amaro Formidabile
15 ml Hine Cognac VSOP
30 ml rum Pappagalli Remember Trinidad

15 ml Dry Curacao Pierre Ferrand
3 drop Amargo Chuncho
Peel di arancia

Bicchiere: *Napoleon*

__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 del bicchiere, cospargere con gli oli essenziali dell'arancio.

«*Amarcord* (in romagnolo "mi ricordo") 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 immortale».

GIULIETTA DEGLI SPIRITI (ispirato al film *Giulietta degli Spiriti* di Federico Fellini, 1965)

Bartender: Valeria Bassetti

**Ingredienti:**

30 ml Amaro Formidabile
15 ml Fifty Pounds London Dry Gin
3 spoon sciroppo di amarena
Violette disidratate commestibili Flower Power

Bicchiere: *Coppa*

__Mescolare gentilmente nel mixing glass gli ingredienti senza ghiaccio, aggiungere una scorza di limone bio-

gico non trattato, abbondante ghiaccio e, con l'aiuto di un barspoon, raffreddare tutti gli ingredienti per almeno la durata di un sospiro. Forse due.

__Versare, filtrando in una coppa, possibilmente sottile, raffreddandola prima e svuotandola dei ricordi.

__Ricoprire la superficie del drink con un sottile e profumato strato di violette edibili Flower Power, prodotte da Sister's Lab.

«*In assoluto il mio film di Fellini preferito. Cercando Giulietta, Susy, Valentina, Iris mi sono persa in quel che resta della Pineta di Fregene, alle volte casta, il più delle volte gioiosamente confusa. Moglie o amante? Santa o svergognata? Fellini racconta le donne senza giudicarle, amandole tutte, sognandole libere, e nella mia vita sono stata tutte le donne di Giulietta, in momenti diversi e molto spesso dietro il bancone, la mia personale casa sugli alberi. Dove poter essere me stessa, pur cambiando ogni*



notte. Il Fifty Pounds London Dry Gin è la fermezza e l'eleganza che ogni donna riscopre come doti innate ed esalta la naturale voluttuosità del romano Amaro Formidabile. Entrambi questi ingredienti hanno un richiamo liberty e uno stile inconfondibile. Il tappeto di viole Flower Power, che riveste il drink, è l'emblema del pensiero - quello di Giulietta - finalmente libera di essere se stessa. Il consiglio è di bere il drink sognando a occhi aperti».