

Anche il cinema ispira i bartender italiani

Ogni film, indipendentemente dal genere, resta impresso nella mente dell'osservatore per aver suscitato in lui particolari emozioni per la bravura degli attori o per la trama particolarmente coinvolgente o per la colonna sonora e così via.

Due bartender, Antonio Masi e Ilaria Bello, affascinati, rispettivamente, dai ruoli interpretati dai protagonisti dei film "The Darwin Awards" di Finn Taylor (2006) e "Ragazze interrotte" di James Mangold (1999) ne hanno voluto sintetizzare il carattere in un cocktail. Antonio Masi, capo bar del "Tatabui" bistrot e cocktail bar di Torino, ha realizzato "Burrows" (5 cl Ramsbury Gin, 3 cl Vermouth Rosso OSCAR.697, 1,5 cl Amaro Formidabile, 1 spoon estratto di tamarindo Erba da versare e miscelare direttamente in un bicchiere "Rock basso" fino a far sciogliere l'estratto di tamarindo. Riempire di ghiaccio fino a colmare e girare il tutto con una "cucchietta" facendo attenzione a non farsi male...) dal nome di Michael Burrows, interpretato da Joseph Fiennes, protagonista della commedia "The Darwin Awards" (sottotitolo italiano "Suicidi accidentali per menti poco evolute") "criminologo maniaco del controllo, emofobico e ossessionato dai Darwin Awards, premio sarcastico che ogni anno viene attribuito alla persona morta nel modo più stupido e bizzarro. Un cliente difficile da soddisfare, anche perché, forse, anche astemio. Ma in un mondo dove esiste una persona che attacca un razzo alla propria auto, perché non provare a far bere un astemio? E poi la bellissima Siri - Wynona Ryder - insofferente verso alcuni suoi comportamenti, sarà un'ottima spalla complice e renderà il lavoro più semplice...". Il barman Antonio Masi ha immaginato questa coppia improbabile al bancone del suo bar dove protagonisti del drink sono il "Ramsbury Gin", che rappresenta Burrows, inglese come Fiennes, "Single Estate Gin", dalle molte sfaccetta-



Antonio Masi e Ilaria Bello (photo Blasetti/Di Lorenzo)

ture come il protagonista, prodotto con 9 componenti botaniche: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice dell'iris (giaggiolo), liquirizia, limone, arancia e cannella, distillate insieme con alambicco tradizionale per gin in rame, i due italiani "Vermouth Rosso OSCAR.697" e "Amaro Formidabile" che delineano il carattere di Siri, con il tamarindo a ritagliarsi la veste di ingrediente insolito, rappresentando le assurdità "reali" che accadono nel film. Ilaria Bello, bar manager del "Talea" di Torvaianica (Roma) per il suo "Tu la conosci Dorothy?" si è ispirata a Susanna, la protagonista di un film di donne "Ragazze Interrotte" (4,5 cl Ramsbury Gin, 1,5 cl Ramsbury Vodka infusa all'ukrop e 1 spoon di Amaro Venti. Versare del ghiaccio in un mixing glass e girare con uno spoon per raffreddare, quindi togliere, con l'aiuto di un strainer, l'acqua formatasi e versare tutti gli ingredienti nel mixing glass. Girare ancora per raffreddare il drink e versare in una coppetta ghiacciata. Decorare con un rametto di ukrop, erba di origine russa, utilizzata in cucina, simile all'aneto). A Susanna - interpretata da Wynona Ryder nel film di James Mangold - all'apparenza normale, in seguito a un tentativo di suicidio, viene diagnosticato un disturbo borderline della personalità e imposto il ricovero in

una struttura psichiatrica. "Susanna rappresenta una giovane donna in cerca di se stessa e del proprio posto nel mondo, ribelle nei confronti delle convenzioni e, allo stesso tempo, profondamente malinconica e incline all'autodistruzione. Personalità che ricorda molto quella di Dorothy Parker, cinica e malinconica scrittrice di successo, conosciuta per la sua dedizione all'alcool e al cocktail Martini. Ed è proprio un twist sul cocktail Martini quello che Ilaria Bello, ha voluto dedicare alla protagonista del film e alla controversa Dorothy, con questa eccentrica poesia citata dal personaggio di Angelina Jolie, altra magnifica interprete del film: 'Il rasoio fa male, il fiume è troppo basso, l'acido è bestiale, la droga da il collasso, la corda si spezza, la pistola è proibita, il gas puzza, allora viva la vita'. Un drink che unisce ingredienti di altissima qualità, il gin e la vodka single estate dell'inglese Ramsbury, le cui tenute da oltre 19mila ettari dominano le lussureggianti colline del Wiltshire, tra Londra e Cardiff, con il limpido fiume Kennet a donare l'acqua usata nella distilleria. E l'Amaro Venti, unico amaro realizzato con sole botaniche raccolte in Italia: venti ingredienti, uno per ciascuna regione, lavorati e maturati in Piemonte dalla famiglia Rivolta.

Iolanda Dolce