

TABLET

GIUGNO 2019

pag. 28

Drink on the TABLET

a cura di Carlo Dutto



DRINK: IRON MAN-GO PUNCH
(ispirato al film "Avengers: Endgame",
di Anthony e Joe Russo, 2019)

BARMAN: Nicholas Pinna, barmanager dell'Hotel
Locarno di Roma

INGREDIENTI:
6 cl Gosling's Rum
4 cl purea di mango
1.5 cl sciroppo ananas e rooibos
2.25 cl succo di lime
Angostura bitter
Top Champagne Jacquart

Bicchiere: iron shaker usato per la preparazione del
drink

Garnish: frutti rossi e foglie di menta

PREPARAZIONE

Versare direttamente tutti gli ingredienti nell'iron
shaker, shakerare e decorare.

ISPIRAZIONE:

Un drink con spoiler: chi lo beve, alla fine...ne
ordinerà un altro! Nell'iron shaker tutto si consuma:
dramma, commedia e momenti epici, con finale
in climax crescente di gusto. Il Gosling's Rum si
unisce alla squadra della purea di mango dal
classico costume giallo, con quindi il succo di lime,
inizialmente acerbo, ma raddolcito dallo sciroppo
di ananas e rooibos. L'angostura bitter si sacrifica
per tutti e arriva il top delle bollicine di Champagne
Jacquart a risolvere la situazione e il combattimento
finale. Una garnish virata al rosso, con frutti come
ribes e ciliegia, omaggio al personaggio interpretato
da Robert Downey Jr. Iron Man-Go è un amico fedele,
che non tradisce, dalla corazza rigida e il cuore
leggero.



TABLET
28



DRINK: MULHOLLAND DRIVE
(ispirato al film "Mulholland Drive", di David Lynch, 2001)

BARMAN: Gian Paolo Di Pierro, barmanager del Club Derrière di Roma

INGREDIENTI:
30 ml Teeling Irish whiskey
20 ml Cocchi storico
30 ml Campari Bitter
10 ml Chartreuse Verde
2 das Angostura bitter

Bicchiere: Coppetta

PREPARAZIONE:
Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in coppetta.

ISPIRAZIONE:

Drink ispirato al visionario film che prende il via da un incidente stradale sulla famosa Mulholland Drive di Hollywood. Parlando di strade, boulevard e vite mondane, non si poteva che rendere omaggio a un grande classico della miscelazione, appunto, il Boulevardier, con un "incrocio" (ops!) spiccatamente irlandese. Non solo la sostituzione del whisky americano con un superbo Teeling irlandese, espressione della sapienza della famiglia Cooley, ma anche un intreccio con la ricetta di un altro drink classico, il Tipperary.





DRINK: ANDREA GAIL
(ispirato al film "La Tempesta Perfetta", di Wolfgang Petersen, 2000)

BARMAN: Dario Paolucci, barmanager del Wisdomless Club di Roma

INGREDIENTI:

4 cl bourbon Jefferson's Ocean

2 cl whiskey Teeling

Float di whisky Laphroaig Lore

Zucchero

Bitter al cardamomo

Gocce di soluzione salina

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: scorza di limone

PREPARAZIONE:

In un bicchiere Old Fashioned, sciogliere mezza zolletta di zucchero nel bitter al cardamomo e soluzione salina, aggiungere il bourbon Jefferson's Ocean e il whiskey Teeling e mescolare su ghiaccio. Versare un piccolo strato di whisky Laphroaig Lore sulla superficie del drink e guarnire con scorza di limone.

ISPIRAZIONE:

Drink ispirato alla vicenda del peschereccio Andrea Gail, che alla fine dell'ottobre del 1991, spingendosi fino a Flemish Cap, a est di Terranova, si trovò al centro di quella che poi venne definita come "La Tempesta perfetta", che causò la morte di tutti i membri dell'equipaggio e che ha ispirato l'omonimo film con George Clooney. Due tempeste, una proveniente da sud e l'altra da nord-ovest, andarono a unirsi all'uragano Grace, che si era formato il 27 ottobre da un sistema subtropicale. L'Oceano si scatenò con una furia senza precedenti e le onde si trasformarono in terribili pareti verticali d'acqua. Queste tempeste sono rappresentate dai tre spirits del drink, uno americano, uno scozzese, uno irlandese, a simboleggiare i confini dell'Oceano Atlantico e i differenti caratteri che si incontrano e si scontrano all'interno del bicchiere.

