

[HOME](#) [RECENSIONI](#) [FESTIVAL](#) [NEWS & EVENTI](#) [APPROFONDIMENTI](#) [INCONTRI](#) [I BLOG DI CLOSE-UP](#)[NEWS & EVENTI](#)

## Un Film, Un Drink: con brandy e gin, il Darjeeling è dietro l'angolo

Pubblicato il 4 marzo 2019 da [Carlo Dutto](#)

Tweet

Mi piace 0

**DRINK: DARJEELING**

(ispirato al film "Un treno per il Darjeeling", di Wes Anderson, 2007)

**BARLADY:** Veronica Costantino del Singer Palace Hotel di Roma**INGREDIENTI:**4,5 cl gin Fifty Pounds  
2,5 cl brandy Cardenal Mendoza  
infuso al thé Darjeeling  
2 cl sciroppo miele e curcuma

1 cl succo di limone

Bicchiere: old fashioned

**PREPARAZIONE:**

Versare tutti gli ingredienti, escluso il brandy, in uno shaker, effettuare una shakerata energica e versare il contenuto in un bicchiere old fashioned, quindi aggiungere un top di crush ice e versare il brandy al di sopra, in modo tale da creare una stratificazione.

**ISPIRAZIONE:**Il cocktail è ispirato al film "Un treno per il Darjeeling" di **Wes Anderson**. Il film racconta la pianificazione di un viaggio verso l'India di tre fratelli che non si parlano, da tempo alla scoperta di se stessi. Il drink, attraverso i sapori autentici dell'India, vuole richiamare questo viaggio che porta alla scoperta dei prodotti tipici, che, miscelati, regalano un profumo elegante, profondo e speziato come il tocco finale del **brandy Cardinal Mendoza**, che, con la sua presenza, rende questo viaggio una pura esperienza sensoriale.