



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-film-un-drink>

Un Film, Un Drink: "Autumn in New York", il bourbon e Richard Gere

- NEWS -



Date de mise en ligne : venerdì 1 marzo 2019

Close-Up.it - storie della visione

Continuiamo la pubblicazione di ricette di drink inediti ispirati a film, realizzati da grandi barman e bartolady italiani. Passiamo al **bourbon del Kentucky**, per raccontare il romanticismo della coppia Gere/Ryder e se passate a Roma dalle parti di **Fontana di Trevi**, chiedetelo al barman **Mario Farulla**!

DRINK: AUTUMN IN NEW YORK

(ispirato al film "Autumn in New York", di Joan Chen, 2000)

BARMAN: Mario Farulla, barman del Ristorante Baccano di Roma

INGREDIENTI:

60 ml bourbon Maker's Mark

Ginger Ale

Ghiaccio fatto con tisana al Karkadè

Bicchieri: tumbler basso

PREPARAZIONE:

Versare direttamente nel bicchiere una porzione di **bourbon Maker's Mark** su ghiaccio, e colmare con Ginger Ale. Per il ghiaccio al karkadè, preparare la tisana, aspettare che si freddi e mettere in surgelatore negli appositi stampi da ghiaccio. Una volta nel drink, man mano si scioglierà rilasciando note dolci e profumate di karkadè, cambiando il colore del drink in rosa pallido.

ISPIRAZIONE:

Autumn in New York racconta di Will Keane che si innamora, forse per la prima volta, della giovane e sensibile Charlotte, figlia di una sua vecchia fiamma. Il bourbon è scelto perchè maturo e robusto come **Richard Gere**, il ghiaccio è invece speziato e roseo come la giovane protagonista **Winona Ryder**.