



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-the-prestige-e-la-magia-di-un-drink-al-gin>

Un Drink, Un Film: The Prestige e la magia di un drink al gin

- NEWS -



de mise en ligne : lunedì 3 giugno 2019

Close-Up.it - storie della visione

Siete un illusionista, non un mago! Dovete sporcarvi le mani se volete raggiungere l'impossibile!
[Michael Caine in una scena del film]

Il cinema sì, sa, è illusione che diviene realtà su uno schermo piatto, è un vaso di Pandora che ci proietta in mondi vicini e lontani. La magia del cinema è quella di vivere, per due ore - nel buio di una sala che si condivide con estranei - una storia di altri esseri umani, di animali o luoghi. Ma esiste una potente differenza tra magia e illusione e per raccontarla, ci hanno pensato, nel 2006, i **fratelli Christopher e Jonathan Nolan**, in *The Prestige*, che si avvale della fantasmagorica regia del primo.

Abracadabra, un tempo utilizzato come incantesimo e maledizione contro febbri e infiammazioni, si tramuta in una pozione che ci giunge da Milano, da quel *The Botanical Club* che sa tanto di esoterico ma è invero un avamposto del bere di qualità. Nessuna magia bianca, nera o rossa (esiste, veh!), ma solo la *wicca* del beverage, **stregoneria della mixology** che unisce il **VII Hills Italian Dry Gin** con l'asprezza del succo di lime e la dolcezza dell'agave in sciroppo. Il tutto con una crusta intorno al bicchiere che sa di piccante. Gusti e sapori contrastanti in un abile e perfetto mix di ingredienti. Parafrasando l'incipit del film, la **promessa** di un drink beverino e piacevole si evolve nella **svolta** della robusta shakerata, per giungere al **prestigio** di un cocktail *Margarita-style* con un chiaro riferimento a un *Bloody Mary*, ma con il pomodoro giallo che prende il posto di quello rosso. Abracadabra o Sim Sala Bim o Prosit che sia!

DRINK: ABRACADABRA

(ispirato al film "*The Prestige*", di Christopher Nolan, 2006)

BARMAN: Mattia Capezzuoli del *The Botanical Club* di Milano

INGREDIENTI:

50 ml VII Hills Italian Dry Gin

30 ml succo di lime

40 ml estratto di pomodoro giallo

15 ml sciroppo di agave

Bicchiere: Collins

Garnish: crusta di Spicy Mix Rim, homemade con paprika affumicata, curry, curcuma e chili

PREPARAZIONE:

Preparare la *crusta* di *spicy mix* sul bordo del bicchiere. Con la tecnica dello shake&strain, versare tutti gli ingredienti all'interno di uno shaker, shakerare bene con sufficiente ghiaccio per circa 15 secondi e filtrare all'interno di un bicchiere Collins.

ISPIRAZIONE:

Il drink è ispirato a questa storia di due illusionisti rivali. Il film ha una struttura narrativa che riprende i momenti principali dell'illusione: la promessa, la svolta e il prestigio. La storia è ambientata nella Londra dell'Ottocento, una città dove il tema della magia era predominante. Nel film, i due protagonisti si sfidano per riuscire ad eseguire il trucco perfetto, quel gioco di prestigio che avrebbe lasciato il pubblico a bocca aperta e che lo avrebbe portato a porsi la domanda: "Com'è possibile?". In questo cocktail si mixano degli ingredienti fondamentali per la preparazione di un *Tommy's Margarita* ma che allo stesso tempo ricordano le note speziate del *Bloody Mary*. Un modo per creare stupore e magia, con un cocktail che possa diventare un altro drink proprio mentre lo si beve!