



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-romeo-e-giulietta-di-luhrmann-si-innamorano-con-il-mistrà>

Un Drink, Un Film: Romeo e Giulietta di Luhrmann si innamorano con il Mistrà

- NEWS -



Date de mise en ligne : sabato 4 aprile 2020

Close-Up.it - storie della visione

Per la **quarantena** che continua, vi proponiamo un'altra ricetta di un drink ispirato a un film, tenendo a mente che bere bene e bere con moderazione sono le due massime che sempre ci devono guidare. Il film in questione, *Romeo + Giulietta* di William Shakespeare diretto da **Baz Luhrmann** e interpretato da due giovanissimi **Leonardo DiCaprio** e **Claire Danes**, è rielaborazione post-moderna della tragedia del **Bardo** ambientata nella città scaligera (nel film è un sobborgo immaginario di **Los Angeles** chiamato, appunto, *Verona Beach*), un mix fra opera classica e cultura pop, con, in sottofondo, una storia d'amore impossibile e l'odio profondo tra due potenti famiglie dei **Montecchi** e **Capuleti**.

Il drink *Verona Beach*, della sempre sorridente bartender francese **Virginie Doucet**, già vincitrice del *Premio Strega Mixology 2019* e di stanza a **Firenze**, è un cocktail saporoso, ricco, con una selezione di prodotti e distillati di qualità che, uniti, creano un'esperienza delicata, che solletica olfatto, gusto e anche vista in modo originale, grazie alla freschezza del kiwi e del **Mistrà Pallini**, all'eleganza della rosa Quaglia e alla corporosità della **tequila Villa Lobos**.

DRINK: VERONA BEACH

(ispirato a "*Romeo + Giulietta* di William Shakespeare", di Baz Luhrmann, 1996)

BARTENDER: Virginie Doucet, bartender del *Mad - Soul & Spirits* di Firenze

INGREDIENTI:

3 cl tequila Villa Lobos
2 cl Mistrà Pallini
2 cl lime fresco
2 cl Oleo Saccharum Limone e Kiwi *homemade*
1,5 cl albume
2 dashes Bitter Electric
Essenza liquore di Rosa Quaglia

Bicchiere: coppetta

Garnish: polvere di colore a base di piante edibili e una rosa

PREPARAZIONE:

Con la tecnica del *double shake & fine strain*, versare nello shaker, uno dopo l'altro, tutti gli ingredienti, tranne l'essenza di rosa. Shakerare una prima volta con ghiaccio, quindi togliere il ghiaccio e shakerare una seconda volta, energeticamente. Versare nel bicchiere già raffreddato e spruzzare sul cocktail l'essenza di rosa. Spargere sopra della polvere dei diversi colori e lasciare la piccola rosa su un lato del cocktail.