



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-ai-pomodori-verdi-fritti-si-lega-un-gin-italiano>

Un Drink, un Film: ai pomodori verdi fritti si lega un gin italiano

- NEWS -



Date de mise en ligne : mercoledì 12 agosto 2020

Close-Up.it - storie della visione

Un drink ispirato a Francesca, la 'mamma' di "Poggio ai Santi", il relais basato sull'**eco-sostenibilità** che ospita anche il *Sal8 bar agricolo* e il ristorante *Il sale*. Un piccolo paradiso che ispira Federico Diddi per un cocktail a sua volta ispirato a un film molto legato alla terra, "*Pomodori verdi fritti alla fermata del treno*". Il paragone tra la protagonista Idgie (interpretata da Mary Stuart Masterson), combattiva e persuasiva e Francesca è immediato e il cocktail è creato utilizzando solo prodotti a centimetro zero con certificazione biologica, dai pomodoro all'ibrido menta-basilico. Grazie all'aiuto dello chef Shimpei Moriyama, ecco la salsa araba, ricetta tradizionale livornese, riportata in voga grazie a uno studio approfondito e che ben si sposa alle botaniche come il sedano di cui è composto il **VII Hills Italian Dry Gin**, altro prodotto italiano di qualità.

DRINK: BLOODY SHIMPY

(ispirato al film '*Pomodori verdi fritti alla fermata del treno*', di Jon Avnet, 1991)

BARTENDER: Federico Diddi, head bartender del *Sal8 bar agricolo* di San Vincenzo (Livorno)

INGREDIENTI:

5 cl VII Hills Italian Dry Gin

2 cl aceto di mele e menta-basilico

10 cl salsa araba

qb sale e pepe

Bicchiere: Highball

Garnish: fiore di Tulbaghia Violacea

PREPARAZIONE:

Il '*Bloody ShimpY*' si prepara quindi con la tecnica del throwing. Per preparare la salsa araba: centrifugare un peperoncino verde per ogni kg di pomodoro e filtrare. Per preparare l'aceto di mele, menta e basilico: frullare 500 ml di aceto di mele Bio con 20 gr di foglie di menta-basilico, quindi filtrare con coffee filter e imbottigliare.

[photo credit: Matteo Serpi]