



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-nel-nuovomondo-con-il-bourbon>

Un Drink, Un Film: nel Nuovomondo con il bourbon

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 27 settembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Il drink del messinese **Christian Costantino** si ispira all'omonimo film di **Emanuele Crialese**, '*Nuovomondo - The Golden Door*', vincitore del **Leone d'Argento alla Mostra del Cinema di Venezia**, in cui Salvatore Mancuso, interpretato da **Vincenzo Amato**, e la sua famiglia, lasciano Petralia e la Sicilia per andare a vivere in America. Durante il viaggio, l'inglese Lucy, interpretata da **Charlotte Gainsbourg**, cattura l'attenzione di Salvatore, che le offre protezione e ne farà la propria fidanzata e infine sposa, anche solo per convenienza di entrambi, così accettati nel Nuovo Mondo, pronti per una nuova vita. I protagonisti, le loro emozioni e il loro viaggio verso Ellis Island diventano quindi ingredienti del cocktail: lo sciroppo di **Nero D'Avola** è la terra di Sicilia nelle scene dei Mancuso scalzi tra pietre ruvide, in cerca del coraggio per partire. Non poteva che essere il classico bourbon del Kentucky, il **Jim Beam**, distribuito in Italia da Stock Spirits, l'elemento del Nuovo Mondo, caratterizzato da note di vaniglia e un finale pungente, con aromi di noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero. Lucy, l'elegante donna inglese è rappresentata da una nota calda, in quello che sarà il viaggio della vita: un bar spoon di **Laphroaig Single Malt Scotch Whisky 10 anni**, con le sue caratteristiche note torbate. Lo Cherry Stock è la dolcezza negli occhi e nelle parole di Salvatore, mentre accetta la proposta di fidanzamento, perchè 'per innamorarsi c'è tempo'. Infine, la soda water, che scuote e coccola il drink, riassumendo così lo stato emotivo dei protagonisti, che finalmente attraversano la Golden Door.

Il drink è opera di **Christian Costantino**, da tre anni Head Bartender del *Marina Del Nettuno Lounge Bar*, nell'omonimo porticciolo di **Messina**, finalista e semi finalista di più competition tra il 2019 e il 2020 grazie alla sua "miscelazione divertente", legata ai prodotti del territorio rivisitati per proporre un'esperienza diversa e leggera ai propri ospiti.

DRINK: NUOVOMONDO

(ispirato al film '*Nuovomondo*', di Emanuele Crialese, 2006)

BARTENDER: Christian Costantino, Head Bartender del *Marina Del Nettuno Lounge Bar* di Messina

INGREDIENTI:

50 ml Jim Beam bourbon

15 ml sciroppo di Nero D'Avola

1 bar spoon Laphroaig Whisky 10yo

10 ml Cherry Stock

Top soda

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: more

PREPARAZIONE:

Per lo sciroppo di Nero D'Avola: unire a freddo due parti di miele, una di acqua, una di vino, mescolare il tutto finché non si sarà sciolto il miele. La preparazione del drink avviene con tecnica build, direttamente in un bicchiere Old Fashioned: versare tutti gli ingredienti, miscelare e aggiungere un cubo di ghiaccio e le more in sospensione.