



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-pulp-fiction-e-il-caffe-di-jimmie>

Un Drink, Un Film: Pulp Fiction e il caffè di Jimmie

- NEWS -



data di messa in ligne : domenica 18 ottobre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Nella carrellata di [film della Storia del Cinema omaggiati da grandi bartender italiani](#) non poteva mancare uno dei capolavori di Quentin Tarantino, il suo secondo lungometraggio, *Pulp Fiction*, vincitore della **Palma d'Oro** al Festival di Cannes e del **Premio Oscar** per la Miglior Sceneggiatura. Una scena, in particolare, ha stuzzicato la fantasia del bartender pugliese **Antonio Laselva**, quella in cui **Tarantino** stesso, nei panni di **Jimmie**, accoglie con un buon caffè, in una situazione molto scomoda, i due gangster interpretati da **John Travolta** e **Samuel L. Jackson**. I due attendono il salvifico **Mr. Wolf**, che risolverà il loro problema e, prima del suo arrivo, Jimmie offre loro un caffè a detta di tutti di grande qualità. Da qui l'uso del caffè nel drink, per un **twist sul classico Espresso Martini**. Lo stesso **Mr. Wolf - Harvey Keitel** ne apprezzerà il profumo, chiedendo una aggiunta di panna e zucchero.

Da qui **Laselva** ha immaginato il caffè speciale di **Polignano a Mare**, a base di panna e amaretto e al caffè leccese con latte di mandorla, impersonificato dal suo Falernum, un macerato caraibico in rum a base di agrumi, zenzero, chiodi di garofano e mandorla. Il tutto con il gin preferito dal barman come base del drink, il **Seven Hills Italian Dry Gin**, con le sue note vegetali sgrumate e speziate che si legano con le note del caffè 100% arabica che sprigiona sentori di bergamotto, sciroppo di acero e pandolce e un tocco di vodka infuso con lo stesso caffè usato per il drink e quindi per la moka. Un drink che sprigiona nel bicchiere la famosa ospitalità pugliese, uno dei punti cardine anche del brand italiano **Seven Hills Gin**.

DRINK: MR. WOLF TIME

(ispirato al film '*Pulp Fiction*', di Quentin Tarantino, 1994)

BARTENDER: Antonio Laselva, bartender e titolare del *Malidea* a Polignano a Mare (Bari)

INGREDIENTI:

4 cl Seven Hills Italian Dry Gin
1 cl Our Vodka Berlin infusa al caffè
3 cl caffè 100% arabica estratto in moka con acqua di cocco
1 cl sciroppo di zucchero 2:1
1,5 cl Falernum
Gocce di bitter a base di agrumi e spezie

Bicchiere: Nick&Nora

Garnish: mandorla tostata

PREPARAZIONE:

Versare in uno shaker il caffè, quindi lo zucchero e il Falernum, mescolare e versare il Seven Hills Gin e la vodka al caffè. Aggiungere del ghiaccio nello shaker e agitare per raffreddare e miscelare tutti gli ingredienti, quindi versare il tutto nel bicchiere precedentemente raffreddato. Aggiungere qualche goccia di bitter e guarnire con una mandorla tostata.