



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-willy-wonka-e-il-cocktail-per-gli-oompa-lumpa>

# Un Drink, Un Film: Willy Wonka e il cocktail per gli Oompa Loompa

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 22 novembre 2020

---

Close-Up.it - storie della visione

---

Il barman di QVINTO a Roma, **Alessio Navacci**, ha elaborato questo drink dal gusto caldo, fruttato e deciso, perfetto per il periodo autunnale e invernale. L'**Ezra Brooks Straight Rye Whiskey**, distribuito in Italia da Pallini, gioca un ruolo fondamentale nel drink per la sua rotondità che si esprime in un connubio perfetto sia con la **banana** che con l'**anice** e il **caffè**, conferendo al tutto carattere e tenacia. Al palato si percepisce subito una texture avvolgente, grazie alla complicità dell'osmosi alla banana, per poi lasciare spazio all'aroma del caffè, con la pungenza dell'anice. Il **lime** corregge e bilancia gli ingredienti esaltandoli perfettamente e, per ottenere eleganza e piacevoli cenni di amarezza durante la bevuta, il bicchiere viene **immerso per metà in un bagno di cioccolato fondente**, per far felici gli **Oompa Loompa**, sia di **Mel Stuart** che di **Tim Burton**!

### **DRINK: WILLY WONKA**

(ispirato al film '*Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato*' di Mel Stuart, 1971)

**BARTENDER:** Alessio Navacci, barman di QVINTO a Roma

### **INGREDIENTI:**

60 ml Ezra Brooks Straight Rye Whiskey  
30 ml osmosi di banana  
30 ml succo di lime  
10 ml essenza di anice e caffè  
Cioccolato fondente  
Lime disidratato

**Bicchiere:** coppa alta

### **PREPARAZIONE:**

Prima di tutto si prepara l'osmosi di banana, con 150 gr di zucchero bianco, 130 gr di banana fresca e 0,5 gr di acido citrico. Lasciare il composto sottovuoto a riposare per 24 ore, quindi filtrarlo e versare in una bottiglia con il tappo ermetico. Per la preparazione dell'essenza di anice e caffè: lasciare macerare per 24 ore 10 gr di caffè in grani e 4 stelle di anice su 200 ml di vodka, filtrando accuratamente tutto a fine processo. Versare i preparati in uno shaker e completare il drink con la tecnica *shake&strain*.