



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-c-era-una-volta-quentin-tarantino>

Un Drink, un Film: C'era una volta...Quentin Tarantino!

- NEWS -



data de mise en ligne : sabato 28 novembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

L'ispirazione per il drink ispirato al cinema che vi proponiamo oggi (bere sempre responsabilmente!) arriva dal nono film di **Quentin Tarantino**, "*C'era una volta a... Hollywood*", con **Leonardo Di Caprio** nel ruolo del protagonista Rick Dalton e di **Brad Pitt** - premiato per questa interpretazione con il **Premio Oscar** e il **Golden Globe** - nel ruolo dell'amico e sua controfigura Cliff Booth. I due lavorano in diversi film western nella **Hollywood** degli anni Sessanta. Le due strade si dividono, Rick si trasferisce in Italia per girare degli *spaghetti-western* con **Sergio Corbucci** e qui scopre, a dispetto di una iniziale diffidenza e di una paura di declino professionale, una **Roma** affascinante e bellissima, ricca di opere preziose, fulcro della *Dolce Vita* e città natale della futura moglie. Dopo anni di successi, il ritorno a Hollywood significa incontrare di nuovo l'amico Cliff. Solo per chi vede il film la risposta del perché il nome del drink, *Cliff's trip*...

Nel drink l'utilizzo dell'albume è il collegamento al cocktail preferito di Rick Dalton, il *Whiskey Sour* che prepara con un'alta quantità di albume d'uovo, mentre l'amaro racconta l'ambientazione western. Il **Seven Hills Italian Dry Gin**, con le sue botaniche e la camomilla romana, che regala sapori unici che ricordano le bevande con cui si riscaldavano i cacciatori di taglie nel Texas, rappresenta la Città Eterna e la sua *Dolce Vita*. La decorazione di sedano, sentore principale del **Seven Hills Gin** e la carne di manzo essiccata, ci catapultano in un'epoca lontana. Il tutto grazie a **Nicola Ruggiero**, diplomato in arte e ceramica, ventinovenne bartender e proprietario del cocktail bar **Katiuscia**, che presenta anche una ricercata cucina, ispirata allo street food e rivisitata in chiave gourmet, a 20 metri dalla spiaggia, sul lungomare Marina Italiana di **Giovinazzo**, con **Davide Pertino** come collaboratore al bancone.

DRINK: CLIFF'S TRIP

(ispirato al film '*C'era una volta a...Hollywood*', di Quentin Tarantino, 2019)

BARTENDER: Nicola Ruggiero, proprietario del '*Katiuscia - Cocktail e altri rimedi*' di Giovinazzo (Bari)

INGREDIENTI:

4 cl Seven Hills Italian Dry Gin
2 cl cordiale di lime grigliato
1,5 cl Amaro Snake Oil Rimedi Ciarlatani
1 cl albume d'uovo
top soda alla camomilla romana

Bicchiere: tumbler basso

Garnish: carne di manzo essiccata '*beef jerky*' e foglie di sedano

PREPARAZIONE:

Versare in uno shaker il cordiale del lime cotto alla griglia e l'albume pastorizzato, il Seven Hills Gin e l'amaro. Effettuare un dry shake - una shakerata senza ghiaccio - per montare l'albume e amalgamare gli ingredienti. Aggiungere quindi il ghiaccio e shakerare fino ad avere lo shaker ghiacciato. Versare il tutto con uno strainer in un bicchiere tumbler basso, precedentemente raffreddato e aggiungere il top di soda alla camomilla romana. Completare il drink adagiandovi sopra la carne di manzo essiccata e le foglie di sedano.