



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-una-poltrona-per-due-a-roma-e-un-martini-cocktail>

Un Drink, un Film: Una poltrona per due a Roma è un Martini Cocktail

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 24 dicembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Con il **Natale** (by the way: **Auguri a tutti i lettori di Close-Up!**) in tv immancabile e splendida, arriva la visione di *Una poltrona per due*, di **John Landis**, con il suo **dollaro** di scommessa, il **succo d'arancia** e il **salmone** mangiato con dosi barba finta di **Babbo Natale**. Un capolavoro senza tempo che ha ispirato anche alcuni tra i migliori bartender italiani, tra cui **Daniele D'Ercole**, bar manager di *Sacripante Art Gallery*, galleria d'arte e cocktail bar in **via Panisperna**, in pieno **quartiere Monti**, a **Roma**.

Daniele ha realizzato un *twist* sul **Martini Cocktail**, considerato di per sé un drink signorile e nobile. In questa rivisitazione ha proposto ingredienti quali **pane e olio**, alimenti-base e di grande gusto, nonostante, o proprio grazie, la loro umile origine.

Un drink che nasce dal ricordo personale del barman, legato alla nonna e alla sua abitudine di preparare una **merenda pomeridiana** di pane, olio e sale. Profumi e sapori legati a una sensazione di piacere e nostalgia, che ricordano quanto la felicità sia legata all'esperienza delle piccole cose, spesso considerate più scontate, ma che, al contrario, riempiono l'anima. Come nel film di **Landis**, il drink è la prova che *'l'abito non fa il monaco'*, sottolineando quanto il valore di una persona si ottenga dalle cose più modeste e dalle esperienze passate. Come il ladruncolo buono, interpretato da **Eddie Murphy**, diventa broker, qui il pane e l'olio, insieme al fantastico e già perfetto **Seven Hills Gin**, realizzato con botaniche romane, si trasformano in un **drink nobile** e da meditazione, per i migliori momenti della nostra vita.

DRINK: GOLDEN MEMORIES

(ispirato al film *'Una poltrona per due'*, di John Landis, 1983)

BARTENDER: Daniele D'Ercole, bar manager di *Sacripante Art Gallery* di Roma

INGREDIENTI:

6 cl Seven Hills Italian Dry Gin
1,5 cl vermouth dry aromatizzato alla crosta di pane
2 drops di olio evo all'origano e rosmarino

Bicchiere: coppetta cocktail

PREPARAZIONE:

Per realizzare il **vermouth dry aromatizzato**: tostare 20/30 g di croste di pane e lasciarle in macerazione per 3/4 ore in 1l di vermouth dry, filtrare il tutto con un filtro a tessuto. Per realizzare l'olio evo all'origano e rosmarino: riscaldare 100 ml di olio a 60 gradi con un rametto di rosmarino e un cucchiaino di origano, lasciare a fuoco spento per 2 ore e filtrare il tutto. Una volta preparati i due *homemade*, si realizza il drink, con la tecnica *stir & strain*. Versare in un *mixing glass* il **Seven Hills Gin** e il **vermouth dry alla crosta di pane**, aggiungere del ghiaccio e miscelare per raffreddare il tutto. Quando ben freddo, filtrare il drink, versarlo nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con 2/3 gocce di olio aromatizzato, direttamente sopra il cocktail.

[QUI](#) tutti i drink ispirati a film della Storia del Cinema