



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-febbre-da-cavallo-in-un-gin-dal-sapore-proibizionistico>

# Un Drink, un Film: Febbre da Cavallo in un gin dal sapore proibizionistico

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 24 dicembre 2020

---

Close-Up.it - storie della visione

---

Un altro film cult accompagna le giornate che precedono il Natale, *Febbre da Cavallo*. Anche questo, come [Una poltrona per due](#), è ispiratore di tanti drink dei migliori barman italiani. Se vi avevamo proposto a fine agosto la [versione di Max La Rosa](#), oggi vi segnaliamo quella di **Luca Romano** che a **Casarano**, in provincia di Lecce, coccola i suoi clienti con **elisir** nel locale **1000 Misture** e già finalista del **Premio Strega Mixology 2019**.

Un film, *Febbre da Cavallo*, che continua a ispirare, grazie alle avventure di tre amici con il vizio delle scommesse ippiche. Il drink ha come ingredienti lo **sciropo di zucchero**, che simboleggia la dolcezza e pazienza di Gabriella, la fidanzata di uno dei tre, **Mandrake**, interpretato dal compianto **Gigi Proietti**. Questa, stanca delle continue mancanze del compagno, chiede consiglio a una cartomante, che la induce a giocare una tris. L'**acido citrico** utilizzato per il cocktail simboleggia invece i creditori, che da tempo aspettano sotto casa di **Pomata - Enrico Montesano** per riscuotere, mentre l'utilizzo dell'acqua tonica indica il rischio della giocata, ma al tempo stesso quel sapore amaro del tornare a casa sempre a mani vuote.

Ma il drink si caratterizza soprattutto per il gusto e il sapore del **Gin Del Professore Monsieur**, che simboleggia il personaggio di **Mandrake**, che sembra così deciso a seguire i consigli della compagna e da signore giocare la tris, pur sapendo di quali cavalli si parlava. Il **Gin Del Professore** è prodotto dalla **distilleria Quaglia** su ricetta dei 'ragazzi' del **The Jerry Thomas Speakeasy**, con il **metodo della 'della vasca da bagno'**. Un metodo risalente all'epoca del **Proibizionismo**, in cui era sufficiente un recipiente, anche una vasca da bagno, per miscelare in infusione a freddo l'alcol e le varie erbe, spezie e bucce di agrumi, in modo da far assorbire tutti profumi, i colori e le proprietà delle botaniche. La produzione è totalmente artigianale ed è quindi a tiratura limitata. Come riferisce il nome, è un prodotto maschile, incentrato fortemente sulla nota del **ginepro**, sia al naso, con un profilo speziato scuro di pepe nero e note balsamiche, sia all'assaggio, con un gusto secco, deciso e importante, per i veri amanti del genere.

### **DRINK: TRIS VINCENTE**

(ispirato al film *'Febbre da Cavallo'* di Steno, 1976)

**BARTENDER:** Luca Romano, bartender del *1000 Misture* di Casarano (Lecce)

### **INGREDIENTI:**

50 ml Gin Del Professore Monsieur

10 ml liquore al finocchio

20 ml sciropo di zucchero

1,25 ml acido citrico

Fill di acqua tonica

**Bicchiere:** Collins

**Garnish:** lime disidratato

### **PREPARAZIONE:**

Il drink si prepara con la tecnica *build*. Versare lo sciropo di zucchero in un bicchiere Collins precedentemente raffreddato, aggiungere l'acido citrico e sciogliere bene. Versare quindi il liquore al finocchio e il **Gin Del Professore Monsieur**. Aggiungere il ghiaccio a cubetti, completare con l'acqua tonica, mescolare delicatamente e decorare con lime disidratato.

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