



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-braccio-di-ferro-e-un-french-75-rivisitato>

# Un Drink, un Film: Braccio di Ferro è un French 75 rivisitato!

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 24 gennaio 2021

---

Close-Up.it - storie della visione

---

**Roberto Maone**, bar manager del *Punta Tre Pini*, ristorante, pizzeria gourmet e lounge bar di **Genova Quarto**, si ispira al ricordo di uno dei suoi cartoni animati preferiti da bambino, **Braccio di Ferro** per il suo drink che di fatto è una rivisitazione in chiave ligure di un grande classico, il *French 75*, fresco e profumato. In *'Popeye Zeneize'*, infatti, che dal dialetto suona un po' come un *'Popeye alla Genovese'*, servito in un bicchiere a forma di **pipa**, oggetto tipico del personaggio inventato da **Elzie Crisler Segar**, Maone utilizza il prodotto-principe della sua **Liguria**, il **basilico**, amalgamandolo a uno dei suoi distillati preferiti, il **gin** - in questo caso l'inglese **Ramsbury London Dry** con retrogusto di mela cotogna - e all'agrumi per eccellenza, il **limone**.

Il tutto legato in un connubio perfetto con lo **Champagne Jacquart Brut Mosaïque**. Prodotto con **uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier**, e distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**, la *cuvée* emblematica di **Jacquart** si presta perfettamente alla miscelazione, per la sua freschezza e per i suoi profumi floreali e agrumati. Con le sue sottili bollicine dai riflessi d'oro bianco, gli aromi di frutta fresca e fiori d'arancio e il suo inconfondibile profumo di crosta di pane, **Jacquart Brut Mosaïque** chiude alla perfezione **un drink iconico ed elegante**, nella sua semplicità. Un colore, tendente al verde, che ricorda alla lontana gli spinaci totemici, virati nel drink con il basilico fresco. Un cocktail da assaporare al *Punta Tre Pini*, sulla terrazza panoramica a strapiombo sul mare, magari abbinato a una delle proposte food realizzate con materie prime di eccellenza.

### **DRINK: POPEYE ZENEIZE**

**BARTENDER:** Roberto Maone, bar manager del *Punta Tre Pini* di Genova

### **INGREDIENTI:**

6 cl Jacquart Brut Mosaïque Champagne

3,5 cl Ramsbury Gin

1,5 cl sciroppo al basilico

1 cl succo di limone

**Garnish:** foglie di basilico fresco

### **PREPARAZIONE:**

Il drink si prepara con la tecnica dello *Shake and Strain*: versare in uno shaker il Ramsbury Gin, lo sciroppo al basilico e il succo di limone e riempire di ghiaccio. Shakerare energicamente per circa 15 secondi, filtrare il tutto in un bicchiere - precedentemente raffreddato - e colmare con lo Champagne Jacquart Brut Mosaïque. Decorare, infine, con foglioline di basilico fresco.

[QUI](#) tutti gli altri drink ispirati al cinema realizzati dai migliori bartender italiani