



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-top-gun-con-il-gin-di-ryan-reynolds>

Un drink, Un Film: Top Gun con il gin di Ryan Reynolds

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 12 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

Il sequel di *Top Gun* uscirà il 26 giugno diretto da **Joseph Kosinski** e interpretato da **Tom Cruise, Miles Teller, Val Kilmer, Jennifer Connelly, Glen Powell, Jon Hamm** ed **Ed Harris**, nel quale sia Cruise che Kilmer riprendono i loro ruoli del precedente film. Al mitico, primo film del 1986 è invece dedicato un **cocktail**, realizzato da uno dei migliori barman italiani, il torinese **Marco Riccetti**.

Il cocktail nasce dall'idea di realizzare il drink che il Tenente Pete 'Maverick' Mitchell (**Tom Cruise**) beve durante i momenti-clou del film. Infatti, nella pellicola, il personaggio è solito bere un bicchiere di acqua naturale con ghiaccio ed ecco che l'ispirazione arriva proprio dal desiderio di realizzare un drink che visivamente assomigliasse al **bicchiere d'acqua**. Un drink per 'giocare' con aromatizzati e bitter cui aggiungere sapori e profumi, pur mantenendo il drink molto easy, leggero e piacevole, seguendo la linea-guida della freschezza dell'acqua e del balsamico di [Aviation Gin](#). Ed è proprio attraverso le note balsamiche di **Aviation Gin**, distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**, che si ricorda nel film il volo nei cieli dei **caccia F-14 Tomcat** e arriva questa bevuta dissetante e fresca e con una gradazione alcolica non troppo forte. Il tutto con un autentico portento, l'**Aviation Gin**, di cui è principale ed entusiasta azionista l'attore americano [Ryan Reynolds](#). Un gin small-batch con solo 90 casse distillate alla volta. Nato nel 2006 come prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana, prende il nome dal **cocktail Aviation** e appartiene a una nuova categoria di Dry Gin, in cui viene dato minor risalto al ginepro in favore di un più bilanciato mix di **erbe botaniche**, in questo caso: ginepro, cardamomo, lavanda, sarsaparilla indiana, buccia d'arancia dolce, semi di coriandolo e anice, messe in sacchi di nylon in infusione per 18 ore in alcol da grano.

DRINK: MAVERICK

(ispirato al film "*Top Gun*", di Tony Scott, 1986)

BARMAN: Marco Riccetti, head bartender dell'*Inside Restaurant & Cocktail Bar* di Torino

INGREDIENTI:

4,5 cl Aviation Gin
2 cucchiaini zucchero liquido aromatizzato
7 cl circa acqua naturale a colmare
1 dash bitter alla prugna

Bicchiere: highball

PREPARAZIONE:

Con la tecnica del *Build on ice*, versare tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio e mescolare.