Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-limoncello-e-gin-con-melograno-e-si-gusta-ancora-tornatore

Un Drink, Un Film: limoncello e gin con melograno e si gusta la Baaria di Tornatore

- NEWS -

Date de mise en ligne : mercoledì 3 aprile 2019

Close-Up.it - storie della visione

Tornano i sapori, gli odori e i profumi dei film 'siciliani' di **Giuseppe Tornatore**, dopo il drink ispirato a Maléna, ecco il più autobiografico *Baarìa*, di nove anni dopo, monumentale omaggio del **Premio Oscar** alla natìa **Bagheria**. Il barmanager catanese **Fabio Torre** ci immerge nel gusto del film grazie a gin e limoncello italiani, con sentori di finocchietto selvatico e melograno, frutto da cui trae il nome il drink. Alla salute e **Que Viva Tornatore**, ispiratore dei barman!

DRINK: *ARANA'*
(ispirato al film "*Baarìa*", di Giuseppe Tornatore, 2009)

BARMAN: Fabio Torre, barmanager del *Circus Cocktail Bar* di Catania

INGREDIENTI:
4,5 cl VII Hills Italian Dry Gin
1,0 cl succo di verdello di Sicilia
2,0 cl sciroppo di melograno *homemade*
1,5 cl liquore di finocchietto selvatico
Top di velluto di Limoncello Pallini

Bicchiere: calice da grappa
Garnish: foglia di salvia sopra un meringa al cioccolatro fondente e caramella al lampone

PREPARAZIONE:
Ho scelto la tecnica *shake&strain* per creare un omogeneità tra il saccarosio dello sciroppo e l'acido citrico del limone verdello insieme alla percentuale alcolica del **VII Hills Italian Dry Gin**. Quindi, escluso il **limoncello Pallini**, si versano gli ingredienti nello shaker e, dopo averli agitati energicamente, si filtrano nel bicchiere. Il bicchiere scelto è quello da grappa, con la bocca stretta, per trattenere gli odori. La preparazione si completa emulsionando con del *sucro* il velluto di limoncello Pallini, versandolo in cima al cocktail. Come guarnizione, si adagia sul bordo del bicchiere una sottile foglia di salvia su una meringa con del cioccolato fondente e una caramellina al lampone sulla base del bicchiere.

ISPIRAZIONE:
Il nome del cocktail, *Aranà*, è l'abbreviazione della parola siciliana *aranato*, che significa '**melograno**'. Il film ispiratore è *Baaría* di **Giuseppe Tornatore,** con le sue ambientazioni campagnole e lo stile di vita siciliano a fare da musa ispiratrice e a riportare alla memoria gli elementi combinati nel cocktail. La scenografia del film, la scelta degli attori e della quotidianità rappresentata nella pellicola sono particolare simbolismo della, tuttora attuale, spontaneità e genuinità dell'animo siciliano. Concetti espressi attraverso la miscelazione alcolica di **agrumi**, **finocchietto** e **melograno** che sono profumo, ricordo e percezione della **Sicilia**.

Copyright © Close-Up.it - storie della visione